

Suppen

Apfel-Meerrettichcremesuppe	14.50
Zimtcroustons Soupe à la crème aux pommes et au raifort / Cream of apple horseradish soup	Kleinere Portion 10.50
Klare Gmundner Kirchtagsuppe	14.50
Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln und Sherry Consommé de bœuf au sherry/ Clear beef soup with sherry	
Knoblauchrahmsuppe „Kaiser Franz Josef“	18.50
in einer Brot - Tasse serviert Soupe à l'ail et à la crème servi dans une tasse de pain Garlic cream soup served in a bread cup	

Salate

Quellenhof Salat	19.50
Eisbergsalat mit geräucherten Schweizer Saiblingsfilets Preiselbeer-Vinaigrette Salade verte avec corégone fumée/ Mixed green salad with smoked white fish	Kleinere Portion 15.50
Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat	12.50/11.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing Salade mêlée/ Mixed salad	Kleinere Portion 10.50/ 9.50
Vogersalat (Nüsslisalat) nach Steirerart	19.50
Lauwarme Quiche Lorraine, Kürbiskerne, Kernöl Dressing Salade de feuille multicolore Quiche tièdes la Lorraine, à des noyaux de courge, Styrian la courge Dressing Coloured green salad Tepid quiche Lorraine, to pumpkin cores, Styrian pumpkin dressing	Kleinere Portion 15.50
Geissen Peter Salat	19.50
Bunter Blattsalat mit lauwarmem Geissenkäse Honig-Thymian-Vinaigrette Salade de feuilles colorées au fromage de chèvre tiède Vinaigrette au miel et thym Colourful leaf salad with lukewarm goat cheese, Honey and thyme vinaigrette	Kleinere Portion 15.50
Schweizer Salat	17.50
Bunter Blattsalat mit Speck, Eier, Brotwürfel Kräuter-Haus-Dressing Salade de feuilles colorées avec du bacon, des œufs, croûtons, Colorful leaf salad with bacon, eggs, breadcrumbs,	Kleinere Portion 13.50

Kalte Vorspeisen

Die 3 Tenöre	27.50
Hausgebeizter Wildlachs, kaltes Roastbeef "Steirisch", Beeftatar "Klassik" Variation des amuse-gueule froids/ Cold appetizers variation	
Beefsteak Tatar „Klassik“	28.50
Toast und Butter Beefsteak tartare/ Beefsteak Tatar	Hauptgericht 40.50
Hausgebeizter Wildlachs	25.50
Zwiebeln, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter Saumon mariné/ Marinated salmon	Versuchung 19.50
Kaltes Roastbeef "Der Wahnsinn"	26.50
Dünn geschnitten mit einer Kernöl-Meerrettich-Sauce Rôti de bœuf froid / Cold roast beef	Versuchung 20.50

Warme Vorspeise

Burgunder Schnecken	19.50
im Pfännchen angerichtet, überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris Escargots à la bourguignonne/ Snails Burgundian style	

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.