



Griass Gott beinand und Grüezi mitenand

Kalte und warme Küche von 11.30 bis 13.30 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr

Quellenhof - Menü

Klare Kirchtagssuppe

Rindskraftbrühe mit Schmankerln,
Sherry

Randen-Apfelcremesuppe

Steirisches Blätterteiggebäck

Vogerlsalat (Nüsslisalat) nach Steirerart

Quiche Lorraine, Kürbiskerne
Steirisches Kernöl Dressing
oder

Geissen Peter Salat

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
Honig-Thymian-Vinaigrette
oder

Winterlicher Salat

Blattsalat, Randencarpaccio, Baumnüsse,
pochierte Birne, Orangenfilets,
Baumnuss-Vinaigrette

Duett von der Forelle

Geräucherte Forellenfilet und
Geräuchertes Forellenfilet & Forellensousse
Blattsalatstrauß, Toast und Butter

oder

Die vier Tenöre

atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt,
Forellensousse
Rinds-Tatar, karamellisiertem Ziegenkäse,
Toast und Butter
oder

Schweizer Salat

Bunter Blattsalat mit Käse, Speck, Eier, Brotwürfel
Kräuter-Haus-Dressing

Tages - Fleischgericht nach Angebot

oder

Tages - Fischgericht nach Angebot

Dessert – Surprise oder Schweizer Käseteller

2 Gang Menü 73.-- 3 Gang Menü 84.-- 4 Gang Menü 95.--

Grüner Veltliner „Alte Reben“ G. Markowitsch 2024

**Helles grüngegelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,
dezente erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.
75 cl. Flasche 65.-- im Offenausschank per dl. 9.60**

Quellenhof Cuvée, Weingut Markus IRO, Gols, Burgenland 2024

Zweigelt, Merlot.

**Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Im Duft nach süßen Amarenakirschen, fruchtig
und vollmundig am Gaumen, wunderbar weiche Tannine, toll eingebunden.
Ein toller Wein in Zusammenarbeit von Ewald Mandl und Markus IRO.
75 cl. Flasche 67.-- im Offenausschank per dl. 9.80**