

**Griass Gott beinand und Grüezi mitenand**

Kalte und warme Küche von 11.30 bis 13.45 Uhr und 17.30 bis 21.15 Uhr

## Quellenhof - Menü

### **Klare Kirchtagsuppe**

Rindskraftbrühe mit Schmankerln, Sherry

### **Kürbis-Vanillecremesuppe**

Karamellierte Brotcroutons

\*\*\*

### **Quellenhof Salat**

Eisbergsalat  
geräucherten Saiblingsfilet vom Sattel  
Preiselbeer-Vinaigrette

**oder**

### **Vogerlsalat (Nüsslisalat) nach Steirerart**

Lauwarmer Kürbistrudel, Steirisches Kernöl  
Dressing, Steirisches Kernöl Dressing

**oder**

### **Herbstlicher Salat**

Bunte Blattsalate, marinierte Feigen,  
Kürbiswürfel, Orangenfilets,  
Baumnuss-Dressing

### **Schweizer Salat**

Bunter Blattsalat mit, Parmesan, Speck, Eier,  
Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing

**oder**

### **Die 3 Tenöre**

Hausgebeizter Bündner - Lachs, hausgemachter  
Wild-Terrine, Beeftatar "Klassik"

**oder**

### **Hubertusteller**

hausgemachte Terrine vom Reh & Hirsch,  
ger. Wildschweinschinken, marinierte Feigen,  
Kürbiswürfel, Orangenfilets, Waldorfsalat,  
Sauce Cumberland

\*\*\*

### **Tages - Fleischgericht nach Angebot**

**oder**

### **Tages - Fischgerichte nach Angebot**

\*\*\*

### **Dessert - Surprise oder Schweizer Käseteller**

**2 Gang Menü 69.-- 3 Gang Menü 79.-- 4 Gang Menü 89.--**

#### ***Grüner Veltliner „Alte Reben“ G.Markowitsch 2019***

Helles grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,  
dezenete erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.  
75 cl. Flasche 54.- im Offenausschank per dl. 8.20

#### ***Quellenhof „Cuvée“ 2017, Weingut Hagn, Mailberg, Niederösterreich***

Der nächste Wein in Eigenregie von Ewald Mandl & Leo Hagn. Ausgesuchte Fässer von Zweigelt und Merlot  
wurden miteinander vermählt. Tiefe dunkle Farbe, tolle Frucht, seidige weiche Tannine,  
mit wunderbarem Schmelz.

2017 - ein grosser Rotweinjahrgang in Niederösterreich ! GENUSS PUR !  
75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90