

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 Kirchtagsuppe

Rindskraftbrühe mit Schmankerln,  
Sherry

### Randen-Apfelcremesuppe

Steirisches  
Blätterteiggebäck

\*\*\*

### Vogersalat (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 Forellenmousse  
Blattsalatstraus, Toast und Butter

oder

### Die vier Tenöre

atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt,  
Forellenmousse

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 2022**

Helles grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,  
dezenate erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.  
75 cl. Flasche 64.-- im Offenausschank per dl. 9.50

#### **Quellenhof Cuvée, Weingut Markus IRO, Gols, Burgenland 2022**

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 65.-- im Offenausschank per dl. 9.70