



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

Spargelcremesuppe

Blätterteiggebäck

Bunter Blattsalat nach Steirerart

Spargel-Quiche
steirisches Kernöl Dressing

oder

Schweizer Salat

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

Oder

Die vier Tenöre

atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt, Bärlauch-
Frischkäsecreme, Spargeln, Rinds-Tatar "Klassik"
karamellisiertem Ziegenkäse

Bärlauch-Frischkäsemousse

Marinierte Spargeln, Schnittlauchöl,
Belper Knolle

oder

Frühlings Salat

Blattsalat, frischer Spargel,
Bärlauch-Spargelcreme,
Rhabarber-Limetten-Dressing

oder

Geissen Peter Salat

karamellisiertem Ziegenkäse
Bunter Salat und mariniertes Spargel,
Bärlauch-Vinaigrette

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 grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,
dezent erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.
75 cl. Flasche 66.-- im Offenausschank per dl. 9.70

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 69.-- im Offenausschank per dl. 9.90