

Suppen

Kürbis-Vanillecremesuppe	15.--
Karamellisierte Brotcroutons Crème de citrouille et soupe à la vanille / Cream of pumpkin and vanilla soup	Kleinere Portion 11.--
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“	19.--
serviert in einer Brottasse 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 geräucherte 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
Vogerlsalat (Nüsslisalat) nach Steirerart	19.50
Lauwarmer Kürbistrudel, Steirisches Kernöl Dressing Salade de feuille multicolore, Strudel chaud au potiron Lau, sauce à l'huile de pépins de potiron de Styrie Coloured green salad, warm pumpkin strudel, Styrian core oil dressing	Kleinere Portion 15.50
Schweizer Salat	17.50
Bunter Blattsalat mit Parmesan, Speck, Eier, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing Salade de feuilles colorées avec du bacon, des œufs, croûtons, Colorful leaf salad with bacon, eggs, breadcrumbs,	Kleine Portion 13.50
Herbstlicher Salat	18.50
Bunte Blattsalate, marinierte Feigen, Kürbiswürfel, Orangenfilets Baumnuss-Dressing Salades de feuilles colorées, figues marinées, cubes de citrouille, filets d'orange. Colourful leaf salads, marinated figs, pumpkin cubes, orange fillets	Kleinere Portion 14.50

Kalte Vorspeisen

Hubertusteller	25.50
hausgemachte Terrine vom Reh & Hirsch, ger. Wildschweinschinken marinierte Feigen, Kürbiswürfel, Orangenfilets, Waldorfsalat, Sauce Cumberland Terrine maison de cerf, marinées au jambon de sanglier, filets d'orange, salade Waldorf, sauce Cumberland Homemade terrine of the deer, boar ham, pumpkin cubes, orange fillets, Waldorf salad, sauce Cumberland	Kleinere Portion 19.50
Die 3 Tenöre	27.50
Hausgebeizter Bündner - Lachs, hausgemachter Wild-Terrine, 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 Bündner - Lachs	25.50
Zwiebel, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter Saumon mariné/ Marinated salmon	Versuchung 19.50

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.

Kalte Gerichte

Quellenhof Salat Eisbergsalat mit geräucherte Schweizer Saiblingsfilets Preiselbeer-Vinaigrette	19.50
Herbstlicher Salat Bunte Blattsalate, marinierte Feigen, Kürbiswürfel, Orangenfilets Baumnuss-Dressing	18.50
Die 3 Tenöre Hausgebeizter Bündner - Lachs, hausgemachter Wild-Terrine, Beeftatar "Klassik"	27.50
Beefsteak Tatar „Klassik“ Toast und Butter	28.50 Hauptgericht 40.50
Hausgebeizter Bündner - Lachs Zwiebel, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter Saumon mariné/ Marinated salmon	25.50
Grosser Salatteller „Quelle“ Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing	19.50
Garnierter Wurstkäsesalat Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing	21.50
Holzfäller Teller Tösstaler Rauchschinken, Bauernspeck und Käse	30.--
Sandwiches mit Schinken oder Käse	9.--

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Hauptgerichte

Tages - Fleischgericht nach Angebot

Es hätt solang's hätt...
Plat du jour/ Daily meat

59.--
kleinere Portion 53.--

Tages - Fischgerichte nach Angebot

Es hätt solang's hätt...
Poisson frais/ Daily fish

59.--
kleinere Portion 53.--

Tages - Vegi - Gericht nach Angebot

Plat du jour végétarien/ Daily vegetarian dish

29.--

Rehrückenmedaillons vom Grill

Preiselbeer - Rahmsauce
Wirsing, Edel-Kastanien, Rotkraut
Mirza-Apfel, gebratene Spätzle
Médailles de selle de chevreuil grillé / Grilled saddle of venison medallions

59.--
Kleinere Portion 53.--

Hirschfilet vom Grill

Kirschen-Pfeffer-Wildsauce,
Edel-Kastanien, Rotwein - Birne
Wirsing, Rotkraut, gebratene Spätzle
Filet de chevreuil grillé / Grilled venison filet

58.--
Kleinere Portion 52.--

Variation Amadeus

Irishes Angus Rindsfiletmedaillon, Trüffelkruste und Rotweinjus
Eden Shrimps mit Olivenöl, Zwiebeln und Kräuter
Gemüse vom Markt und Parmesan-Risotto
(Die Garnelen von EDEN SHRIMPS® werden im naturnahen Silvofishery-System von Kleinbauern-Familien im Ökosystem Mangrovenwald aufgezogen.)

100% hormonfrei

Médailles de filet de boeuf & Crevettes de la poêle, Légumes du marché et parmesan - risotto
Beef tenderloin & sauted Prawns, Vegetables from the market and parmesan - risotto

69.--
kleinere Portion 63.--

Irishes Angus Rindsfilet vom Grill „Périgourdine“

Trüffelkruste, Rotweinjus, Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln
Geschmack, Textur, und das herzhaft fleischige Aroma von irischem Rind sind unvergleichlich. Dank traditionellen Farmen und dem einzigartigen Futter. Bestes, saftiges Gras von der grünen Insel.

100% hormonfrei

Filet de boeuf aux truffes, Légumes du marché, pommes de terre frites
Grilled beef tenderloin with truffles butter, Vegetables from the market, fried potatoes

69.--
kleinere Portion 63.--

Kalbsleber aus der Pfanne

Es hätt solang's hätt...
in frischer Butter geschwenkt mit Zwiebeln, Kräutern,
dazu gebratene Spätzle
Foie de veau sauté, Spätzle/ Sauted calf's liver, Spätzle

43.50
kleinere Portion 37.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln und Butterrösti
Émincé de veau zurichoise, Riesling et crème de champignons sauce, oignons, rösti
Sliced veal with Riesling-Champignon cream sauce, onions, butter rosti


46.50
kleinere Portion 40.50

Tranchiertes Irishes Entrecôte in der Pfanne


hausgemachten Café de Paris dazu Pommes frites
100% hormonfrei
Steak de boeuf à la poêle avec beurre aux herbes, Pommes frites
Beef sirloin steak with herbal butter, french fries


58.--


Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.


„Quellenhof Topf“  55.--
 Irisches Angus Rindsfiletmedaillon und Schweinfiletmedaillon
 Rahmspätzle, Rotweinsauce mit Speck und Champignons
100% hormonfrei
 Médaillon de filet de bœuf et de porc, Spätzle, sauce au vin rouge avec bacon et champignons
 Beef fillet and pork fillet medallion, Cream spaetzle, red wine sauce with bacon and mushrooms

Rindsroulade nach Kärntner Art  44.--
 (ohne Brät) gefüllt mit Wurzelgemüse, Essiggurken, Speck, Kapern, Zwiebeln, Knobli und Senf
 Wirsing, Rotkraut, gebratene Spätzle
100% hormonfrei
 Roulade de bœuf / Beef roulade

Paniertes Pouletbrustschnitzel (Maispoularde)  37.--
 (originale Österreichische Semmelbrösel)
 Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
 Suprême de Poulet/ Baked Chicken

Cordon bleu  48.--
 (originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 42.--
 Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Schweizer-Edamerkäse
 saisonales Gemüse
 Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
 Escalope de veau au jambon et au fromage/ Baked Veal escalope with ham and cheese

Wienerschnitzel vom Kalb  47.--
 (originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 41.--
 saisonales Gemüse
 Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
 Escalope viennoise/ Escalope Viennese style

Freitagsabend gibt es „Tafelspitz nach Altwiener Art“  49.--
 (Es hätt solang's hätt...) kleinere Portion 43.--
Ist der beliebteste Klassiker Österreichs
 Wurzelgemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln, Schnittlauchsauce, Markbein und Apfel- Meerrettich
100% hormonfrei
 Bœuf bouilli coupé en tranches à la pomme râpée, au raifort et à la sauce à la ciboulette
 Boiled beef cut into slices with grated apple, horseradish and chive sauce

Im Restaurant Quellenhof servieren wir Ihnen Original Wiener Schnitzel.

Dabei verwenden wir nur das feinste Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, so wie es gehört.

Die Bezeichnung des Wiener Schnitzels kam Mitte des 19. Jahrhunderts in Verwendung. Die Herkunft des Wiener Schnitzel geht auf das *Costoletta alla Milanese* in Oberitalien zurück, das ähnlich wie das Wiener Schnitzel, aber aus dickeren Kalbskotelettes zubereitet wird. Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Italien mit, das damals unter der Herrschaft der Habsburger stand. So soll ein Flügeladjutant des Österreichischen Kaisers in einem Bericht von Radetzky über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotelet“ erwähnt haben und nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

Fleisch: Zahner Gommiswald/ Metzgerei Betschart Wädenswil/ Fisch: Zahner Gommiswald
Gemüse: CCA und Gutverwaltung Schloss Meienberg / Käse: Chäs Glogge, Brot: Räber und Wick
Wein: Vinothek Rauch, Secli-Weinwelt

Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Wild: Österreich, Neuseeland
Poulet: Schweiz, Frankreich, Fische: Schweiz/Australien/Afrika/Island

Rindfleisch: Irisches Angus Rindfleisch

Irische Farmer pflegen seit jeher einen nachhaltigen, verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Schließlich ist die eigene Farm immer auch die zukünftige Farm der Kinder.

UMWELTSCHUTZ & ARTENVIELFALT

Weiden werden in Irland traditionell von Hecken begrenzt, die zahlreichen bedrohten Tier- und Pflanzenarten ein natürliches Biotop bieten.

TIERSCHUTZ

Irische Rinder verbringen ein Großteil ihres Lebens auf der Weide, wo sie artgerechtes Futter finden. Die Kälber sind von Geburt an dabei und werden lange von ihren Müttern gesäugt. 100% hormonfrei



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Schweizer Klassiker

Dessertvariation „Quelle“ 16.50

4 verschiedene hausgemachte kleine Süßigkeiten
Dessert du jour / Dessert of the day

geeister Cappuccino Mini 10.--

kleiner gerührter Eiskaffee mit lauwarmen Milchschaum
petit café glacé mélangé avec de la mousse de lait tiède
small stirred ice coffee with lukewarm milk foam

gerührter Eiskaffee 14.50 / kleine Portion 11.50

Schlagrahm
café glacé brassé / stirred iced coffee

Vermicelles 15.50 kleine Portion 12.50 Mini 9.50

hausgemachtem Merinque, Vanilleglace und Schlagrahm
Vermicelles glace à la vanille, chantilly / Vermicelli and vanilla ice cream whipped cream

Lauwarme Zwetschgen 15.-- kleine Portion 12.-- Mini 9.--

mit Zimtglace
Prunes chaudes à la glace à la cannelle / Luke warm plums with cinnamon ice cream

“Beschwipster Elefant“ 16.-- kleine Portion 13.-- Mini 10.--

hausgemachtes Amarulaglace, caramelisierte Bananen und Amarulalikör
Amarulaglace maison, bananes caramélisées et liqueur amarulante
Homemade amarulaglace, caramelized bananas and amarulal liqueur

Caramelchöpfli 13.50

Schlagrahm und frischen Früchten
Pouding au caramel / Caramel flan with whipped cream

lauwarmer Schokoladenkuchen 18.--

hausgemachtes Sauerrahmglace
Gâteau au chocolat chaud / warm chocolate cake

Coupe Danemark 15.-- kleine Portion 12.-- Mini 9.--

Vanilleglace, warme hausgemachte Schokoladensauce und Schlagrahm
Glace vanille et chocolat noir chaud et fondu
Vanilla ice with hot chocolate and whipped cream

hausgemachte Quellenhof Glace

Angebot je nach Saison
Preis pro Kugel 5.90 Rahmzuschlag 1.80

Glace vom Pierrot Lusso

Mocca, Vanille, Zwetschgen, Zitrone, Zimt
Preis pro Kugel 4.60 Rahmzuschlag 1.80

Österreichische Klassiker

Kaiser Melange Mini 9.50
Kugel Vanilleglace mit Espresso
Affogato al Caffè

„Sissis“ Wiener Eiskaffee 14.50
flüssiger kalter Kaffee,
Vanilleglace und Schlagrahm
Viennoise du café glacé/ Viennese iced coffee

Wiener Apfelstrudel „Narrisch guat“ 15.50
(nur von 11.30-14 und 17.30-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Schlagrahm und Vanillesauce
Strudel aux pommes viennois/ Viennese Apple Strudel

Zwetschgenknödel „Der Wahnsinn“ 19.50
(nur von 11.30-14 und 17.30-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Zwetschgensorbet
Quenelles aux Plum / Plum dumplings

Kaiserschmarrn „Das Original“ 19.50
(nur von 11.30-14 und 17.30-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Zwetschgenröster
Crêpes déchirées en morceaux auxquels on ajoute des raisins secs et que l'on saupoudre de sucre
Sugared pancake with raisins

Salzburger Nockerl „Mozart“ pro Person 20.50 (nur ab 2 Personen)
(nur von 21-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Preiselbeeren
Boulettes Salzbourg/ Salzburg dumplings

Sorbets mit Güggs

Zitronensorbet mit Wodka 15.50
sorbet au citron avec de la vodka/ lemon sorbet with vodka

Zwetschgensorbet mit La Vieille Prune 15.50
Plum sorbet à la Vieille Prune/ plum sorbet with La Vieille Prune

Käse aus Schweiz

Käseteller „Chäs Glogge“ 20.50/ Kleine Portion 16.50

Café „Nespresso“

Café Crème Leggero	5.50
Espresso Forte	5.50
Espresso Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.30
Ristretto Forte	5.50
Schale	5.50
Cappuccino	5.90
Latte Machiatto	6.50
Café Melange	6.70
Café Decaffeinato	5.50
Espresso Decaffeinato	5.50

Cafe mit Schuss

Quellenhof – Kaffee	4cl.	14.50
Amarettolikör, Schlagrahm		
Irish – Coffee	4cl.	14.50
Irish Whiskey, Schlagrahm		
Biedermeier – Kaffee	4cl.	14.50
Aprikosenlikör, Schlagrahm		
Maria Theresia – Kaffee	4cl.	14.50
Grand Marnier, Schlagrahm		
Mozart – Kaffee	4cl.	14.50
Haselnusslikör, Schlagrahm		
Coretto Grappa	2cl.	8.50
Café Fertig	4cl.	8.50
Café Luz	4cl.	8.50
Zwetschgen Luz	4cl.	8.50
Chrüter Luz	4cl.	8.50
Café Chrüter	4cl.	8.50
Schümmlli Zwetschgen	4cl.	11.--

Sirocco Tee in der Tasse

- Rooibos Tangerine** Rooibos mit Tangerine 5.60
mild - fruchtig
Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas - bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.
- Ginger Lemon Dream** Ingwer und Zitronengras 5.60
exotisch - scharf
Naturbelassene Ingredienzien, raffiniert vereint für einen herrlich exotischen Genuss. Eine erfrischende, süss-scharfe Komposition aus Ingwer und Zitronengras; vitalisierend für Körper und Geist.
- PIZ PALÜ** Schweizer Kräutertee 5.60
wohltuend - harmonisch
Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.
- White Peach** Weisser Tee mit Pfirsich 5.60
fruchtig - mild
Weisser Tee erster Qualität aus China, verfeinert mit natürlichem Pfirsicharoma. Lieblich-weich und mit einer milden Süsse. Ein Traum für Liebhaber von dezent fruchtigen Tees.
- Golden Assam** Schwarztee 5.60
Schwarztee würzig - malzig
Der Golden Assam stammt von den Ufern des Brahmaputra, dem grössten Teeanbaugbiet der Welt. Dieser Klassiker mit der edlen, malzigen Note vereint alle Vorzüge eines kräftigen Assam-Tees.
- Verbena** Verveinetee 5.60
Verveinetee zitronig - erfrischend
Biologisch angebautes, wohlriechendes Eisenkraut aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.
- Moroccan Mint** Marokkanischer Minztee 5.60
Marokkanischer Minztee erfrischend - belebend
Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.
- Japanese Sencha** Japanischer Grüntee 5.60
Japanischer Grüntee erfrischend - intensiv
Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.

Edelbrände

Calvados Morin Selection	2cl.	40%	14.--
La Vieille Prunette	2cl.	40%	14.--
Zirbensch snaps	2cl.	40%	12.--
Quitte, Gölles	2cl.	43%	16.--
Vogelbeerschnaps, Hämmerle	2cl.	40%	16.--
Marille, Gölles	2cl.	43%	16.--
Pfirsich, Gölles	2cl.	43%	16.--
Holunder, Guglhof	2cl.	42%	15.--
Dirndl Reserve, Guglhof	2cl.	42%	16.--
Jeninser Marc Schloss Reichenaus	2cl.	41%	14.--

Rochelt Schnäpse

Gravensteiner 2006	2cl.	50%	24.--
Quitte 2006	2cl.	50%	22.--
Wachauer Marille 2011	2cl.	50%	24.--
Mirabelle 2007	2cl.	50%	23.--
Muskattraube 2003	2cl.	50%	21.--

Grappa

Grappa Barricata Eloisi, Chardonnay, Pinot noir,	2cl.	40%	14.--
Grappa Gewürztraminer, Eloisi Barrique Ciliegio	2cl.	40%	14.--
EVO	2cl.	42%	18.--
Grappa di Brunello	2cl.	43%	14.--
Grapp** Syrah, Adank	2cl.	41%	15.--

Cognac

Cordon Bleu Martell Extra Old	2cl.	40%	22.--
Hennessy V.S.O.P	2cl.	40%	14.--

Whisky

Säntis Malt Swiss Higlander	4cl.	43%	17.--
Lagavulin 16 Jahre Islay Single Malt	4cl.	43%	18.--
Pfanner Whisky Single Malt	4cl.	43%	17.--

Portwein

Tawny Port, Grahams 10 Jahre	5cl.	20%	14.50
Tawny Port, Grahams 20 Jahre	5cl.	20%	19.50

Der süsse Hochgenuss !

Der Süsswein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes. Es ist die absolute Quintessenz des Möglichen. Schon lange gelten Süssweine nicht nur mehr als Begleiter zu Desserts sondern werden oftmals als „Meditationsweine“ bezeichnet, weil sie eine sehr beruhigende und sinnliche Stimmung erzeugen.

Doch Vorsicht !!! Es wird ihnen auch aphrodisierende Wirkung nachgesagt

Cuvée Beerenauslese 37.5cl 2016 CHF 49.--

Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee 5cl 2016 CHF 13.--

Gerhard Kracher zeigt schon seit Jahren, dass das Weingut mit seinen Süssweinen zur Weltspitze zählt. Eine tolle sehr cremige und trotzdem frisch wirkende BA.

TBA Nr. 5 Scheurebe, Zwischen den Seen 37.5cl 2013 CHF 110.--
Weingut Kracher, Illmitz

Eine wunderbare Essenz. Im Duft nach reifen Pfirsich, Papaya und Ananas, mit tollem Süsse - Säurespiel. Um den Sortenausdruck zu erhalten wurde hier kein Holz verwendet

TBA Nr. 9 Welschriesling, Zwischen den Seen 37.5cl 2008 CHF 130.--
Weingut Kracher, Illmitz

Im Duft nach getrockneten Zwetschgen, vollreifer Pfirsichfrucht und Honig. Saftige Tropenfrucht mit delikatem, sehr ausgewogenem Süsse-Säurespiel. Anklänge von Zitrusfrüchten im Abgang. Ein Hochgenuss !

TBA Nr. 4 Zweigelt, Nouvelle Vague 37.5cl 2007 CHF 120.--
Weingut Kracher, Illmitz

Transparentes Kirschrot. Im Duft nach Kumquats, Orangenzesten, Kirschenkonfitüre, einen Hauch von Gewürznelken. Sehr facettenreich und saftig. Wunderbare Spezialität von einem der besten Süssweinmacher der Welt !

***"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,
unter den Arzneien die schmackhafteste,
und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste."
Plutarch, griechischer Philosoph um 100 n.Chr.***