

(Mittags-Menü-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-13.30 Rapperswil, 05.07.2024)

Rappi-Jona Lunch

(2 Gang 46.-- /ohne Vorspeise 44.--)

◆Vorspeisen zur Wahl

Frischkäse-Kräutercremesuppe

Croutons

Bunter Blattsalat

Quiche Lorraine
Kernöl- Dressing

Hauptspeise zur Wahl

Kalbsschnitzel vom Grill

Morchelrahmsauce, Gemüse vom Markt und Butternudeln
oder

Wolfsbarschfilet aus der Pfanne

Zitronenrahmsauce, Gemüse vom Markt und Kräuter Reis

◆ **Quellenhof Menü 60.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Tranchiertes Irisches Entrecôte in der Pfanne

hausgemachten Café de Paris, dazu Pommes frites

◆ **Metzger Hit 36.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Hausgemachter Hackbraten aus dem Ofen

Rotweinjus, Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln

◆ **Steirer Charme Menü**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Wienerschnitzel vom Schwein 37.--

Gemüse vom Markt und Pommes frites

Wienerschnitzel vom Kalb 41.--

Gemüse vom Markt und Pommes frites

◆ **Engelplatz Menü 35.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Pouletbrustschnitzel vom Grill (Maispoularde)

Frische Eierschwämmli, Rotweinsauce, Gemüse vom Markt und Pinienkern Risotto

◆ **Vegi Menü 23.--**

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Spätzle mit Gemüse und Käse

◆ **Fitnessteller Wienerschnitzel vom Schwein 35.-- (mit Suppe 37.--)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆ **Fitnessteller Wienerschnitzel vom Kalb 39.-- (mit Suppe 41.--)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆ **Fitnessteller Pouletbrustschnitzel vom Grill (Maispoularde) 32.-- (mit Suppe 35.--)**

bunten Salaten, hausgemachte Café de Paris, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

Grüner Veltliner „Alte Reben“ G.Markowitsch 2022

Helles Grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,
dezent erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.
75 cl. Flasche 63.-- im Offenausschank per dl. 9.40

Quellenhof Cuvée, Weingut Markus IRO, Gols, Burgenland 2021

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 64.-- im Offenausschank per dl. 9.60