

(Mittags-Menü-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-13.45 Rapperswil, 26.09.2020)

Rappi-Jona Lunch

(2 Gang 40.50 /ohne Vorspeise 37.50)

◆Vorspeisen zur Wahl

Rindskraftbrühe
Flädli

Bunter Blattsalat
Tafelspitzsuz
Kernöl-Dressing

Hauptspeisen zur Wahl

Kalbsschnitzel vom Grill

Frische Eierschwämmli, Rotweinjus, Gemüse vom Markt und Butternudeln
oder

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle
oder

Zanderfilet aus der Pfanne

Safranrahmsauce, Grüne Bohnen vom Meienberg und Sesam-Trockenreis

◆ Metzger Hit 30.50

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Hausgemachter Hackbraten

Rotweinsauce, grüne Bohnen vom Meienberg und Kartoffelstock

◆ Steirer Charme Menü

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Wienerschnitzel vom Schwein 32.--

Wienerschnitzel vom Kalb 39.--

Gemüse vom Markt und Pommes frites

◆ Engelplatz Menü 29.50

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Pouletbrust vom Grill (Maispoularde)

Calvadosrahmsauce, Gemüse vom Markt und Parmesan-Risotto

◆ Quellenhof Wild Menü 45.--

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Rehschnitzel aus der Pfanne

Preiselbeerrahmsauce, Rotkraut, Marroni und gebratene Spätzle

◆ Vegi Menü 21.50

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Gemüse Spätzle mit frischen Eierschwämmli

◆Fitnesssteller Wienerschnitzel vom Schwein 30.-- (mit Suppe 32.--)

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆Fitnesssteller Wienerschnitzel vom Kalb 37.-- (mit Suppe 39.--)

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

◆Fitnesssteller Pouletbrust vom Grill (Maispoularde) 29.-- (mit Suppe 31.--)

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

Grüner Veltliner „Alte Reben“ G.Markowitsch 2019

Helles Grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,
dezent erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.
75 cl. Flasche 54.-- im Offenausschank per dl. 8.40

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. 80% Zweigelt 20 Merlot

2017 – ein grosser Rotweinjahrgang in Niederösterreich ! GENUSS PUR !

75 cl. Flasche 59.50 im Offenausschank per dl. 8.90

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. -