



(Mittags-Menü-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-13.30 Rapperswil, 06..02.2026)

Rappi-Jona Lunch

(2 Gang 49.-- /ohne Vorspeise 47.--)

♦Vorspeisen zur Wahl

Wachauer Weincremesuppe

Croutons

Bunter Blattsalat

Spinat Quich
Balsamico - Dressing

Hauptspeise zur Wahl

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganoff“

Cognac-Paprikarahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle
oder

Doradenfiletfilet aus der Pfanne

Safransaucesauce, Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln

♦ Quellenhof Menü 49.-

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Züricher Geschnetzeltes aus der Pfanne

Weisswein Champignonrahmsauce dazu Spätzle

♦ Metzger Hit 37.-

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 39.-

Gemüse vom Markt und Pommes frites

Wienerschnitzel vom Kalb 47.-

Gemüse vom Markt und Pommes frites

♦ Engelplatz Menü 38.-

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Pouletbrustschnitzel vom Grill (Maispoularde)

Rotweinsauce, Gemüse vom Markt und Risotto

♦ Vegi Menü 25.-

Tagessuppe oder Gemischter Salat

Gemüsestrudel auf Weissweinrahmsauce, Kartoffeln

♦**Fitnessteller Wienerschnitzel vom Schwein 37.- (mit Suppe 39.-)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

♦**Fitnessteller Wienerschnitzel vom Kalb 45.- (mit Suppe 47.-)**

bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

♦**Fitnessteller Pouletbrustschnitzel vom Grill (Maispoularde) 34.- (mit Suppe 37.-)**

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

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 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 69.- im Offenausschank per dl. 9.90

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. -