Suppen

Kürbis-Vanillecremesuppe (Hokkaidokürbis) 19.50
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Kleinere Portion 15.50
Cream of pumpkin and vanilla soup

Klare Gmundner Kirchtagssuppe 18.--
Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln und Sherry
clear beef soup with sherry

Knoblauchrahmsuppe „Kaiser Franz Josef" 21.--
serviert in einer Brottasse
garlic cream soup served in a bread bowl

Salate

Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat 14.--/12.--
Kräuter Haus Dressing oder Balsamico-Dressing kleinere Portion 12.--/10.-
mixed salad

Vogerlsalat (Nüsslisalat) **nach Steirerart** 19.50
Steinpilz-Quiche, Steirisches Kernöl Dressing Kleinere Portion 15.50
field lettuce with warm pumpkin potato quiche, Styrian core oil dressing

Förster Salat 21.—
Wild-Terrine, geröstete Walnüsse, marinierter Kürbis, Orangen, kleinere Portion 17.--
Waldbeer - Vinaigrette
forest salad, Pumpkin mushroom terrine, roasted walnuts, marinated pumpkin, oranges

Schweizer Salat 19.50
Bunter Blattsalat mit Appenzeller Käse, Speck, Eier, Brotwürfel Kleinere Portion 15.50
Kräuter-Haus-Dressing
colorful leaf salad with bacon, eggs, cheese, breadcrumbs

Kalte Vorspeisen

Die Rande 19.--
Randencarpaccio, marinierter Kürbis, eingelegte Birne kleinere Portion 15.—
Merretichmousse , Blattsalatstraus
beetroot, marinated pumkin pears ,leaf salat

Die vier Tenöre 29.50
atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt, Wild-Terrine, kleinere Portion 24.50
Rinds-Tatar,Randengemüse
cold appetizer variation

Rinds-Tatar „Klassik" 29.50
Blattsalatstrauss, Toast und Butter Hauptgericht 42.50
beefsteak tartare

Atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt 29.--
Blattsalatstrauss, Zwiebel, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, kleinere Portion 24.--
Toast und Butter
marinated salmon

Warme Vorspeise

Burgunder Schnecken 23.--
im Pfännchen angerichtet, überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris
burgundian style snails

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Hauptgerichte

Tages - Fleischgericht nach Angebot 69.--
Es hätt solang's hätt... kleinere Portion 64.--
daily meat special

Tages - Fischgericht nach Angebot 69.--
Es hätt solang's hätt... kleinere Portion 64.--
daily fish special

Kürbisravioli 36.--
Rotkraut,Edel Kastanie und Wirsing
pumpkin ravioli with autumn vegetables

Rehrückenmedaillons vom Grill 69.--
Preiselbeer – Rahmsauce Kleinere Portion 64.--
Wirsing, Edel-Kastanien, Rotkraut
Mirza-Apfel, gebratene Spätzle
grilled saddle of venison medallions

„Quellenhof Topf" 66.--
irisches Rindsfiletmedaillon und Kalbsmedaillon
Rahmspinatspätzle, Rotweinsauce mit Speck und Champignons
beef and veal medallions, spätzle, red wine sauce with bacon and mushrooms

Variation Amadeus 69.--
irisches Rindsfiletmedaillon, Trüffelkruste und Rotweinjus kleinere Portion 64.--
Shrimps mit Olivenöl, Zwiebeln und Kräuter
saisonales Gemüse und Risotto
beef medallions & sauted prawns, vegetables from the market and risotto

Irisches Rindsfilet vom Grill „Périgourdine" 69--
Trüffelkruste, Rotweinjus, saisonales Gemüse und Bratkartoffeln kleinere Portion 63.--
grilled beef tenderloin in truffle crust, vegetables from the market, fried potatoes

Kalbsleber aus der Pfanne **Es hätt solang's hätt...** 52.-
in Butter geschwenkt mit Zwiebeln, Kräutern, kleinere Portion 46.--
gebratene Spätzle
sauted veal liver, spätzle

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art" 54.--
Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln, Butterrösti kleinere Portion 48--
Zurich veal ragout, Riesling cream sauce with mushrooms, onions, hash browns

RIZZO'S KALBSKOTELETT 400gr 68.-
Butterzartes Kalbskotelett im Ofen langsam gebraten, serviert mit Salbei- Butter
und Safran-risotto
meltingly tender slow-roast veal cutlet served with sage-butter and saffron-risotto

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

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

CORDON BLEU VOM KALB «STEIRISCH» 59.-

gefüllt mit Schinken, Kürbiskernen, Meerrettich, Frischkäse, Kräutern, Zwiebeln, dazu saisonales Gemüse, Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder lauwarmer-Kartoffelsalat
kleinere Portion 53.-
veal gordon bleu styrian style
seasonal vegetables, parsley potatoes, french fries, or warm potato salad

Paniertes Pouletbrustschnitzel Poularde aus der Schweiz 42.--

(originale Österreichische Semmelbrösel)
saisonales Gemüse
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer-Kartoffelsalat
fried chicken

Cordon bleu 57.--

(originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 51.--
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Edamerkäse
saisonales Gemüse
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer-Kartoffelsalat
fried veal escalope with ham and cheese

Wienerschnitzel vom Kalb 55.--

(originale Österreichische Semmelbrösel) kleinere Portion 49.--
saisonales Gemüse
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat
escalope Viennese style

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 Flügeladjudant des Österreichischen Kaisers in einem Bericht von Radetzky über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotellet“ erwähnt haben und nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

Fleisch: Zahner Gommiswald Fisch: Zahner Gommiswald
Gemüse: Allegrio Mingghella und Gutverwaltung Schloss Meienberg / Käse: Chäs Glogge, Brot: Räber und Wick
Wein: Vergani,, Secli-Weinwelt, Baur au lac,Caratello,Verela Orvina AG

Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Wild: Österreich, Neuseeland
Poulet: Schweiz Fische: Wildfang Nordostatlantik Holland, Wildfang Südwestpazifik Neuseeland
Aquakultur/Zucht Schweiz, Aquakultur/Zucht Griechenland,Aquakultur/Zucht Norwegen

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

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

DESSERTS

DESSERTVARIATION »QUELLE» 19.-
4 verschiedene hausgemachte kleine Süssigkeiten
dessert of the day

GEEISTER CAPUCCINO MINI 11.-
Kleiner gerührter Eiskaffee mit lauwarmen Milchschaum
small stirred ice coffee with lukewarm milk foam

GERÜHRTER EISKAFFEE 14.- /17.-
stirred iced coffee

CREME BRÜLEE mit TONKABOHNE 19.—
mit Sauerkirsch-Sorbet
tonka bean creme brülee and sour cherry sorbet

VERMICELL mit hausgemachtem MERINGUE, 11.- / 15.- / 18.-
Vanilleglace und Schlagrahm
vermicelli and vanilla ice cream whipped cream

LAUWARME ZWETSCHGEN mit ZIMTGLACE 10.- / 13.- / 16.-
luke warm plums with cinnamon ice cream

COUP DANEMARK 8.- / 12.- / 16.-
Vanilleglace, warme hausgemachte Schokoladensauce und Schlagrahm
vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream

HAUSGEMACHTE QUELLENHOF GLACE Kugel 7.-
(Angebot je nach Saison)
Homemade ice cream

GLACE VOM PIERROT LUSSO Kugel 5.-
Mocca, Vanille, Zwetschgen, Zitrone, Zimt

Rahmzuschlag 3.-

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

KAISER MELANGE 11.-
Kugel Vanilleglace mit Espresso
scoop of vanilla ice cream with espresso

«SISSIS» WIENER EISKAFFEE 15.-
flüssiger kalter Kaffee, Vanilleglace und Schlagrahm
liquid cold coffee, vanilla ice cream and whipped cream

WIENER APFELSTRUDEL «Narrisch guat» 19.-
(nur von 11-14 & 17.30-22 Uhr erhältlich & cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Schlagrahm und Vanillesauce
viennese apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream

KAISERSCHMARRN «Das Original» 22.-
(nur von 11-14 & 17.30-22 Uhr erhältlich & cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Mit Zwetschgenröster
shredded pancake with raisins and plum ragout

MARILLENKNÖDEL „Der Wahnsinn“ 21.--
(nur von 11-14 & 17.30-22 Uhr erhältlich & cirka 30 Min. Zubereitungszeit)
Aprikosenglace
aprikot dumplings

SORBETS MIT GÜGGS

ZITRONENSORBET MIT WODKA 40% 17.-
lemon sorbet with vodka

ZWETSCHGENSORBET MIT VIELLE PRUNE 40% 17.-
plum sorbet with vielle prune

KÄSE AUS DER SCHWEIZ

KÄSETELLER «CHÄS GLOGGE» 18.- / 22.-
cheese platte

EDELBRÄNDE

CALVADOS MORIN DU BREUIL 15 Jahre		40%	2cl.	15.-
VIEILLE PRUNE		40%	2cl.	15.-
ALTER APFEL		43%	2cl.	16.-
QUITTE		43%	2cl.	16.-
VOGELBEERSCHNAPS		40%	2cl.	16.-
MARILLENBRAND RESERVE	2020	41%	2cl.	16.-
WALDHIMBEERE		42%	2cl.	16.-

ROCHELT BRÄNDE

WACHAUER MARILLE	2010	50%	2cl	24.-
HOLLERMANDL	2005	50%	2cl	24.-
MUSKATTRAUBE	2006	50%	2cl	24.-
WEICHSEL	2007	50%	2cl	24.-

GRAPPA

GRAPPA BARRICATA Chardonnay, Pinot noir	40%	2cl.	15.-
GRAPPA SARPA BIANCA BIG MAMA Jacopo Poli	40%	2cl.	16.-
GRAPPA SARPA ORO BIG MAMA Jacopo Poli	40%	2cl.	18.-
GRAPPA DI SASSICAIA Jacopo Poli	40%	2cl.	25.-
GRAPPA FUMÉ Prosecco Barricata, Bottega	38%	2cl.	14.-
GRAPPA ROCCANIVO Barbera d'Asti, Berta	43%	2cl.	22.-
GRAPPA INV. MARISA Berta	43%	2cl.	19.-
GRAPPA DI AMARONE Albino Armani	41%	2cl	15 -
GRAPPA DI BAROLO L'Anima di Vergani	40%	2cl.	15.-

GRAPPA DI CHARDONNAY Planeta	43%	2cl	15.-

COGNAC

REMY MARTIN XO	40%	2cl.	23.-
REMY MARTIN V.S.O.P	40%	2cl.	16.-

SINGLE MALT

HIMMELBERG SÄNTIS MALT	43%	4cl.	18.-
TAUERN ROGG	43%	4cl.	18.-

PORTWEIN

GRAHAMS TAWNY PORT 10 YEARS	20%	5cl.	16.-
GRAHAMS TAWNY PORT 20 YEARS	20%	5cl.	22.-

SÜSSWEIN

Österreich

BEERENAUSLESE CUVÉE 2021	5cl	12.-
Alois Kracher / NEUSIEDLERSEE		
TBA ZWISCHEN DEN SEEN Nr. 5 2018	37,5cl	119.-
TBA GRAND CUVEE Nr 3 NOUVELLE VAGUE 2021	37.5cl	119.-
Alois Kracher / NEUSIEDLERSEE		

Italien

RARITÄT

ORNUS DELL ORNELLAIA 2019	37.5CL	240.-

Café „Nespresso“

CAFÉ CRÈME LEGGERO	5.80
ESPRESSO FORTE	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	5.80
DOPPELTER ESPRESSO	6.60
RISTRETTO FORTE	5.80
SCHALE	5.80
CAPPUCCINO	6.20
LATTE MACHIATTO	6.80
CAFÉ MELANGE	7.00
CAFÉ DECAFFEINATO	5.80
ESPRESSO DECAFFEINATO	5.80

Cafe mit Schuss

QUELLENHOF – KAFFEE Amarettolikör, Schlagrahm	4cl.	16.00
IRISH – COFFEE Irish Whiskey, Schlagrahm	4cl.	16.00
BIEDERMEIER – KAFFEE Aprikosenlikör, Schlagrahm	4cl.	16.00
MARIA THERESIA – KAFFEE Grand Marnier, Schlagrahm	4cl.	16.00
MOZART – KAFFEE Haselnusslikör, Schlagrahm	4cl.	16.00
CORETTO GRAPPA	2cl.	9.00
CAFÉ FERTIG	4cl.	9.00
CAFÉ LUZ	4cl.	9.00
ZWETSCHGEN LUZ	4cl.	9.00
CHRÜTER LUZ	4cl.	9.00
CAFÉ CHRÜTER	4cl.	9.00
SCHÜMMLI ZWETSCHGEN	4cl.	13.--

Sirocco Tee in der Tasse

ROOIBOS TANGERINE ROOIBOS MIT TANGERINE 5.80
mild – fruchtig
Unverkennbarer, biologisch angebauter Rooibos aus den Zederbergen
Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei.
Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.

PIZ PALÜ SCHWEIZER KRÄUTERTEE 5.80
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 5.80
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 5.80
Schwarztee *würzig – malzig*
Der Golden Assam stammt von den Ufern des Brahmaputra,
dem grössten Teeanbaugebiet der Welt.
Dieser Klassiker mit der edlen, malzigen Note vereint alle Vorzüge
eines kräftigen Assam-Tees.

VERBENA VERVEINETEE 5.80
Verveinetee *zitronig – erfrischend*
Biologisch angebautes, wohlriechendes Eisenkraut aus Paraguay,
der ursprünglichen Heimatder bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.

MOROCCAN MINT MAROKKANISCHER MINZTEE 5.80
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 5.80
Japanischer Grüntee *erfrischend – intensiv*
Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und
dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.