# 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.-
Kürbis-Quiche, Steirisches Kernöl-Dressing kleinere Portion 15.50.-
**field lettuce with warm pumpkin quiche, Styrian core oil dressing**

**Geissen Peter Salat** 21.—
Bunter Blattsalat mit Honig-Thymian-Dressing, Granatapfel kleinere Portion 17.--
karamellisierter Ziegenkäse, und Senf- Chutney
**goat cheese, salad, honey-thyme-dressing, pomegranate, caramelized goat chees ,chutney**

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

# Kalte Vorspeisen

**Duett von der Rande** 19.--
Randen-Apfel-Tatar, Meerrettichcreme, Granatapfel kleinere Portion 15.—,
Blattsalatstrauss, und Randen-Terrine
**beetroot duo with horser adish cream, pomrgranate, beetroot terrine and leaf salad**

**Die vier Tenöre** 29.50.-
atlantischer (Alpen-)Lachs hausgebeizt, Randen-Terrine, kleinere Portion 24.50.-
Rinds-Tatar, Karamelisierter Ziegenkäse
**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

## Kürbis-Ravioli 36.--
Gebratenem Kürbis, Kürbiskerne
pumpkin ravioli with pan-fried pumpkin and pumpkin seeds

## Kalbssteak vom Grill 69.--
Morchel-Rahmsauce, saisonales Gemüse und Nudeln Kleinere Portion 64.--
grilled veal steak, morel creamsauce, vegetabel and pasta

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

## Variation Amadeus 69.--
Angus 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 kleinere Portion 53.-
saisonales Gemüse, Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder lauwarmer-Kartoffelsalat
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 Kartoffelsalat
escalope viennes style

## Auf Vorbestellung Freitags (min.1Woche vorher) gibt es ab 4 Personen „Tafelspitz nach Altwiener Art“ 64.--

kleinere Portion 58.--

**Ist der beliebteste Klassiker Österreichs**
Wurzelgemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln, Schnittlauchsauce, Mark Bein und Apfel-Meerrettich
**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 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, Prodega Hinwil Fisch: Zahner Gommiswald, Shine Zürich**
**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, Gertänke Weibel AG**

**Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Rind Australien**
**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.**