

Restaurant im Hotel Quellenhof

Brunnaderstraße 11, Tel: 08563/3070

Warme Küche 12.00 – 13.45 Uhr und 17.45 - 20.45 Uhr

Wir bitten um Tischreservierung!

Samstag, 21. Dezember 2024

Unser Küchenchef Herr Mühlberger empfiehlt heute besonders:

Hirschschnitzel in der Nusspanade an Steinpilzsoße € 23,50

Preiselbeer- Meerrettich, Bratkartoffeln

Mittagsimbiss (ab 11,50)

Salat, Reiberdatschi mit Apfelmus, Gebäck

Abendmenü

4-Gänge (33,50) oder 3-Gänge (31,50)

- jeweils mit Hauptgang nach Wahl

Salatauswahl vom Buffet mit verschiedenen Dressings
Brot, Griebenschmalz und Frischkäseaufstrich (7,50)
*

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln (6,50)

(1) „Herzhaft“: (14,50)

Schweineschnitzel Wiener Art

Pommes frites/ Preiselbeeren
*

(2) Wellness-Vital-Gericht: (19,50)

Gebrautes Filet von der Scholle

Kräutersahnesoße/ Reis/ Brokkoli
*

(3) „Kaltes Gericht“: (15,50)

Bunter Salat mit Putenbruststreifen

Vollkorntoast/ Butter
*

(4) „Vegetarisches Gericht“: (14,50)

Apfelfannkuchen mit Zimt-Zucker
*

(5) „Reduktionsgericht“: (minus 1,50)

Gerne bereiten wir Ihnen eine „reduzierte“
Portion obiger Gerichte zu!

Schoko-Brownie mit Eierlikör-Eis (6,50)

Wir wünschen einen guten Appetit!

Hotel Quellenhof

Bad Birnbach



Spezialität des Monats

Wärmendes Herbstsüppchen

Crèmesuppe vom Hokaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen,
Kernöl und Tupper Sahne € 7,90

Jetzt geht's „Wild“ zu!

Hirschschnitzel in der Nusspanade an Steinpilzsoße,
Preiselbeer-Meerrettich, Bratkartoffeln € 23,50

Würziges Hirschedelgulasch an Rotweinsauce,
hausgemachte Eierspätzle und Preiselbeerpflirsich € 22,50

Geschmorte Wildhasenkeule an Wacholderrahmsauce,
hausgemachte Eierspätzle und Blaukraut € 22,50

... und noch leckeres vom Matjes:

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Apfel- und Zwiebelstückchen in
leichtem Sauerrahmdressing, dazu Salzkartoffeln € 14,50

Matjesfilet auf Reiberdatschi mit Crème fraîche,
Salatgarnitur und roten Zwiebeln € 15,50

Matjesfilets mit Speck, Zwiebeln und grünen Bohnen,
dazu neue Kartoffeln € 15,50

Weinempfehlung zum Wild

Franken: Rubin Classic 0,75l € 35,50
Domina und Spätburgunder Cuvée – trocken, kräftiger Körper
Weingut Schmitt, Bergtheim

Italien: Kalterer See Auslese 0,75 l € 35,50
Classico Superiore -Vernatsch – trocken, weich
Kellerei Kaltern, Caldaro Südtirol

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Wir verarbeiten überwiegend frische und regionale Produkte aus der näheren Umgebung. Wie z.B. unsere Forellen von der Fischzucht Kaisersberger aus Kauflanden (nähe Triftern), unsere Milchprodukte vom Frischdienst Innstolz aus Rothalmünster unsere Eier von Familie Heumeier aus Massing und unseren Honig vom befreundeten Imker aus Wichtleiten (nähe Pfarrkirchen),...

Sollten Sie Gelüste haben auf etwas Ausgefallenes, oder sollte bei Ihnen eine Feier ins Haus stehen, sprechen Sie bitte mit uns. Wir machen Ihnen gerne passende Vorschläge sowohl für das Gericht als auch für die dazu passenden Getränke.

Viel Freude beim Durchlesen der nachfolgenden Seiten. Übrigens: Wie wär's zur Einstimmung mit einem kleinen Aperitif? Sie werden sehen, das Essen schmeckt dann gleich noch einmal so gut.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch - kommen Sie bald wieder.

Familie Schampel und alle Mitarbeiter

Aperitifs

Campari Bitter (4 cl) - mit Soda oder Orangensaft ¹⁾	€ 6,90
Monin Bitter (4 cl) (alkoholfrei) - mit Soda oder Orangensaft ^{1,2,10)}	€ 6,90
Aperol Sprizz	€ 6,90
„Hugo“ Sekt mit Hollersirup, Soda, Limette	€ 6,90
Pernod (4 cl) - mit Soda und/ oder Eis ¹⁾	€ 6,90
Osborne - Spanischer Sherry (5 cl) - dry oder medium dry	€ 5,90
Cinzano oder Martini (5 cl) - bianco/ rosso/ extra dry	€ 5,90
„Piccolo“ Metternich oder MM	€ 8,50
Glas Sekt Hausmarke	€ 4,90
Glas Sekt mit Holunderblütensirup	€ 4,90
Glas Prosecco „Scavi & Ray“ – trocken, fruchtig	€ 5,50
„Kir“ – Glas Sekt mit Fruchtlikör ¹⁾	€ 7,50

Zutaten-Kennzeichnungen:

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker;
5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig;
11) mit Süßungsmittel; 12) phenylalaninhaltig; 13) gewachst; 14) mit Taurin

Wegen eventuell enthaltener, allergieauslösender Zutaten fragen Sie bitte nach unserer Auflistung.

Suppen im tiefen Teller:

Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Sauerrahm ⁸⁾	€ 7,50
Knoblauchrahmsuppe mit Croutons ⁸⁾	€ 7,50
Rinderkraftbrühe mit	€ 6,50
* Ei, * Leberspätzle	
* Backerbsen * Pfannkuchenstreifen	
Kleine Rinderkraftbrühe in der Tasse	€ 5,50

Salate:

Kleiner Salatteller und Vorspeisen vom Buffet	€ 6,50
Großer Salatteller und Vorspeisen vom Buffet	€ 12,50
Brot und verschiedene Aufstriche - Bitte bedienen Sie sich selbst!	
Bunter Salatteller „Steyrische Art“	€ 14,50
mit Kürbiskernöldressing, grünem Mischsalat, Schafskäse, Karotten, Tomaten, Maiskörnern, Zwiebeln, Kürbiskernen,	^{3,8)}
Bunter Salatteller mit gebratenen Knoblauchscampi	€ 18,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	€ 15,50
jeweils mit Baguette und Butter	

Für den kleinen Hunger:

Puten-Sahnegeschnetzeltes mit Kartoffelkroketten ⁸⁾	€ 13,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,	€ 15,50
dazu Toastbrot und Butter ^{3,4,8)}	
Matjesfilet Hausfrauen Art in einem Sauerrahmdressing mit	€ 14,50
Äpfeln, Gurken und Zwiebelringen, dazu Salzkartoffeln ^{3,4,8)}	
6 Stück Nürnberger Rostbratwürstel mit Senf oder Kren,	€ 12,50
dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut ^{3,5,8)}	
„Strammer Max“ - Angebratener gekochter Schinken und	€ 12,50
2 Spiegeleier auf Hausbrot mit Salatgarnitur ^{2,3,8)}	
Toast „Florida“ – Schinken und Pfirsich mit Käse überbacken	€ 12,50
auf Toastbrot, dazu Preiselbeeren ^{2,3,8)}	

Kalte Gerichte:

Hausbrot - belegt mit Wurst, Käse, Salami oder Schinken ^{2,4,7)}	€ 8,50
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebelringen ^{2,4,7)}	€ 9,00
Roher und gekochter und geräucherter Schinken ^{2;4;7)}	€ 14,50
Birnbacher Brotzeiteller: Weißer und roter Pressack, Leberkäse, Wurst, Käse und ein Stamperl Obstler ^{2,4,7)}	€ 16,50
Käseteller bunt garniert mit Früchten	€ 15,50
dazu reichen wir jeweils verschiedene Brotsorten und Butter	
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, dazu Ciabattabrot ⁸⁾	€ 12,50

Fischgerichte:

Rottaler Forelle „Müllerinart“ in Butter gebraten, dazu Petersilienschwenkkartoffeln	€ 20,50
Filets von der Scholle „Büsumerart“ in Krabbensoße, dazu Butterreis	€ 19,50
Filet vom Zander in Senfbutter gebraten mit Tagesgemüse	€ 20,50
Filet vom Seehecht in Mandelbutter gebraten mit Tagesgemüse wahlweise mit Salzkartoffeln, Butterreis oder Bratkartoffeln	€ 19,50

Fleischgerichte:

Hirschschnitzel in der Nusspanade an Steinpilzsoße Preiselbeer-Meerrettich, Bratkartoffeln	€ 23,50
Gebrautes Steak von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter, dazu Kroketten und Gemüse - gerne auch mit anderer Beilage oder Soße (siehe unten)	€ 22,50
3 Filets vom Schwein rosa gebraten in Gorgonzolasoße, dazu Röstinchen und Gemüse	€ 19,50
Gebrautes Steak von der Schweinelende in Pfefferrahmsoße, dazu Butternudeln und Gemüse	€ 15,50
Schweineschnitzel „Wienerart“ mit Preiselbeeren wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 14,50
Gebrautes Steak von der Putenbrust in Cognacrahmsoße, dazu Pommes frites und Gemüse	€ 17,50

Vegetarische Gerichte:

Omelette mit frischem Gemüse, dazu Salzkartoffeln	€ 14,50
Kürbisrösti auf geschwenktem Rote Bete Gemüse	€ 15,50
Broccolinsuppe auf Tomatensoße mit Petersilienkartoffeln	€ 15,50
Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken ⁸⁾	€ 14,50
3 Stück Reiberdatschi mit Preiselbeeren und Apfelmus ^{2,3)}	€ 11,50

Für unsere kleinen Gäste:

Tasse Rinderkraftbrühe mit Einlage ⁸⁾	€ 5,50
Pommes frites mit Ketchup ^{2,8)}	€ 6,50
Butternudeln mit Rahmsoße ⁸⁾	€ 6,50
Kleines Schweineschnitzel „Wienerart“ mit Pommes frites ^{1,8,11)}	€ 10,50
4 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelschnee	€ 10,50
Putenrahmgescnetzeltes mit Kartoffelkroketten ^{1,8,11)}	€ 11,50
4 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Pommes frites ^{1,8,11)}	€ 9,50
2 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus und Preiselbeeren ^{1,8,11)}	€ 9,50

Etwas Süßes für Naschkatzen:

Pfannkuchen mit Waldbeeren und Zimtzucker ⁸⁾	€ 14,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{2,8)}	€ 14,50
1 Stück Palatschinke mit Vanilleeis und Schokoladensoße ⁸⁾	€ 11,50
2 kleine Palatschinken mit Preiselbeeren ^{1,8,11)}	€ 10,50
„Variation“ von der Schwarzwälder Kirsch‘	€ 7,50
Walnusseis mit heißen Beerenfrüchten und Sahne ^{1,8,11)}	€ 9,50
Kleines Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,8,11)}	€ 5,50
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne ^{1,8,11)}	€ 6,50
Naturjoghurt mit Früchten ^{1,8,11)}	€ 4,50
Solokugel Eis ^{1,8,11)}	€ 2,00
Portion Sahne ^{1,8,11)}	€ 1,00
„Affogato“- Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen ^{1,8,11)}	€ 4,20
Kleines Käsedessert mit Vollkornbrot und Butter ⁸⁾	€ 8,50

Heißgetränke alkoholfrei überwiegend 9)

Kaffee	Tasse € 2,50	Haferl € 3,20	Kännchen € 3,60
Kaffee entkoffiniert		Tasse € 3,00	Kännchen € 4,50
Espresso	Tässchen € 2,50	Doppelter Espresso	€ 3,50
Cappuccino			€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,50	Espresso Macchiato	€ 2,80
Haferl heiße Schokolade mit Sahne			€ 4,00
Schwarzer oder Grüner Tee	Glas € 3,20	Kännchen	€ 4,50
verschiedene Kräutertees	Glas € 3,20	Kännchen	€ 4,50
Milch ⁸⁾ (heiß oder kalt)	0,25l € 3,20		

Bier vom Fass

Hutthurmer Export	0,25 l € 3,50	0,5 l € 4,20
König-Pilsener vom Fass		0,3 l € 4,50

Flaschenbiere

Hutthurmer Pils	0,33 l € 4,20
König-Ludwig-Dunkel	0,5 l € 4,90
Hutthurmer Hefe-Weiße – hell oder leicht	0,5 l € 4,50
Hutthurmer Altbayerische Weiße - naturtrüb dunkel	0,5 l € 4,50
Franziskaner Weizen alkoholfrei	0,5 l € 4,50
Schneider Original „Damenweizen“	0,33 l € 3,90
Bleifrei Bier / Bleifrei Radler (alkoholfrei)	0,33 l € 3,90
Hutthurmer Radler naturtrüb	0,33 l € 3,90

Alkoholfreie Getränke (Flaschen)

Gerolsteiner Mineralwasser "Gourmet" medium	0,5 l € 4,90
Gerolsteiner Mineralwasser medium/ naturell	0,75 l € 5,90
Adelholzener Primus-Heilwasser still	0,75 l € 5,90
Coca-Cola ^{1,3,9)} / Cola light ^{1,3,9,11)} / Fanta ^{1,3,7)}	0,33 l € 3,90
Bitter Lemon ¹⁰⁾ / Tonic ¹⁰⁾	0,2 l € 3,90
Almdudler ^{1,3,7)} Kräuterlimonade	0,35 l € 4,20

Alkoholfreie Getränke (offen)

Tafelwasser spritzig oder still	0,3 l € 3,20	
Spezi ^{1,3,9,11)}	0,3 l € 3,20	0,4 l € 4,20
Diät-Zitronenlimonade ^{1,3,11)}	0,3 l € 3,20	0,4 l € 4,20
Naturtrüber Bio-Apfelsaft, Orangen-, Grapefruit-, Trauben- oder Multivitaminsaft (Direktsaft)	0,3 l € 3,20	0,4 l € 4,50
Sauerkirsch-, Johannisbeer-		
Tomatensaft ¹¹⁾ (aus Konzentrat)	0,3 l € 3,20	0,4 l € 4,50
Fruchtsaftschorle (Direktsaft o. Konzentrat)	0,3 l € 3,00	0,4 l € 4,20

Offene Weine

Weinschorle – weiß/rot 0,25 l € 4,20 0,4 l € 5,90

Schoppenwein weiß - 0,2 l

Grüner Veltliner „Hauswein“ – trocken € 4,90

Weingut Haimel, Traismauer, Niederösterreich

Glas 0,125 l € 3,50 – 0,5 l € 11,80 – 1,0 l € 23,50

Pinot Grigio Romeo e Giuletta € 5,50

trocken, feine Säure, Cantina C.M. SPA, Montorso Vicentino

Glas 0,125 l € 3,90 – 0,5 l € 12,90 – 0,75 l € 20,50

Bergtheimer Müller-Thurgau – trocken € 5,50

Privat-Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken

Glas 0,125 l € 3,90 – 0,5 l € 12,90 – 0,75 l € 20,50

Schoppenwein rosé - 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken € 5,50

Cleebronner Heuchelberg, Privatkellerei Storz, Württemberg

Glas 0,125 l € 3,90 – 0,5 l € 12,90 – 1,0 l € 25,50

Schoppenwein rot - 0,2 l

Zweigelt „Hauswein“ – trocken, kirschtig € 4,90

Weingut Haimel, Traismauer, Niederösterreich

Glas 0,125 l € 3,50 – 0,5 l € 11,80 – 1,0 l € 23,50

Collection Württemberg, Trollinger mit Lemberger - € 5,50

halbtrocken, Weingärtner ZG. Möglingen, Württemberg

Glas 0,125 l € 3,90 – 0,5 l € 12,90 – 1,0 l € 25,50

Bordeaux Superieur - AOP. - trocken, im Barrique gereift € 5,50

Weinkellerei Francois Noblecour, St. Jean D'Ardières, Frankreich

Glas 0,125 l € 3,90 – 0,5 l € 12,90 – 0,75 l € 20,50

„Schlawiner“, Qualitätswein – mild bis lieblich € 5,50

Gutsabfüllung Herbert & Martin Koch Hahnheim, Rheinhessen

Glas 0,125 l € 3,90 – 0,5 l € 12,90 – 1,0 l € 25,50

Flaschenweine rosé - 0,75 l -

Mosel Bottler Rosé € 22,50
Spätburgunder Rosé - halbtrocken
Weingut Hermann + Andreas Bottler, Mülheim a.d. Mosel

Österreich Zweigelt Rosé € 24,50
Roséwein - trocken , frisch
Weingut Haimel, Traismauer, Niederösterreich

Flaschenweine weiß - 0,75 l -

Deutschland Bergtheimer Harfenspiel € 27,50
Weißer Burgunder – trocken, nachhaltig im Geschmack
Privat-Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken

Mülheimer Sonnenlay € 22,50
Riesling Spätlese feinherb „Alte Reben“
Weingut Hermann + Andreas Bottler, Mülheim a.d. Mosel

Frankreich Chablis ‚Emil Durand‘ A.C.C. € 27,50
Chardonnaytraube - trocken, aromatisch *ausgetrunken*
Weingut Pasquier Desingues, Romanèche-Thotins

Italien Pinot Grigio Romeo e Giuletta € 20,50
Grauburgunder - trocken, feine Säure
Cantina C.M. SPA, Montorso Vicentino
Gavi di Gavi “Il Pozzo” € 25,50
Cortese - trocken, erdig Weingut Casa Demonte, Cossano Belbo
Bianco di Custoza “Zenato” € 30,50
trocken, frisch, fruchtig *ausgetrunken*
Cantina Villa Rosa, Bardolino

Ca‘ del Prato Lugana € 30,50
trocken, frisch, blumig ein Hauch von Aprikose
Cantina Ciessecci, Sommacampagna

Österreich Grüner Veltliner ‚Filius‘ € 24,50
Veltliner - trocken, leicht fruchtig
Hundschupfenkellerei Hagn, Mailberg

Heublume € 32,00
Sauvignon Blanc – trocken, fruchtig
Weingut Renate Haimel, Traismauer

Flaschenweine rot - 0,75 l –

Deutschland	Rubin classic	€ 35,50
	Domina, Spätburgunder Cuvée - trocken, kräftig	
	Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken	
Italien	„Leuchtenberg“ Kalterer See Auslese	€ 35,50
	Classico Superiore; Vernatsch - trocken, weich	
	Kellerei Kaltern, Caldaro Südtirol	
	Chianti Rufina "Castello di Nipozzano"	€ 38,50
	Marchesi dè Frescobaldi – Toskana	
	trocken, harmonisch, vollreif	
Frankreich	Chateau La Croix de Lamothe	€ 38,50
	Bordeaux superieur– trocken, kräftig	
	Claire et Daniel Lafoi, Saint-Ciers-d’Abzac	
Österreich	Kamptaler Zweigelt „Sonnhof“	€ 31,00
	Zweigelt, Qualitätswein - trocken, voll im Geschmack	
	Weingut Gebr. Jurtschitsch, Kamptal	
	Kamptaler Rotspon „Sonnhof“	€ 36,50
	Blauburgunder mit Zweigelt und Merlot	
	Qualitätswein - trocken, fruchtig, samtig	
	Weingut Gebr. Jurtschitsch, Kamptal	

Prosecco /Sekt / Champagner

Prosecco „Scavi & Ray“ – trocken, fruchtig	1/1 Flasche	€ 31,50
Hausmarke Privatabfüllung „Quellenhof“	1/1 Flasche	€ 27,50
Henkell trocken	piccolo	€ 7,90
	1/1 Flasche	€ 28,50
Fürst Metternich	piccolo	€ 10,50
	1/1 Flasche	€ 32,50
Mumm dry	piccolo	€ 10,50
	1/1 Flasche	€ 32,50
Mumm extra dry		1/1 Flasche € 32,50

Champagner und andere Sekte
auf Anfrage

Spirituosen - 2 cl -

Obstbrände und Kräuterbrände

Rottaler Obstler	€ 3,50
"Der Böhmisches"	€ 3,90
Bayerwald Bärwurz	€ 3,90
Waldhimbeergeist	€ 3,90
Schlehengeist	€ 4,90
Williamsbirne	€ 3,90
Zwetschgenwasser	€ 3,90
Kirschwasser	€ 3,90
Marillenbrand	€ 3,90
Eau de Vie Mirabelle	€ 4,90
Calvados	€ 4,90

Edelbrände/ Spezialitäten

„Morand“	<i>ausgetrunken</i>
Schweizer Birne	€ 6,50
Apfelbrand	€ 5,50
Grappa Chardonnay	€ 5,50

Bitters

Underberg	€ 3,90
Fernet Branca	€ 3,90
Ramazotti/ Averna	€ 3,90

Kornbrände

Malteser Akvavit	€ 3,90
Jubiläumsakvavit	€ 3,90
Doornkaat	€ 3,90
Wodka „Bison“	€ 4,90
Wodka Moskowskaya	€ 3,90
Gordons Dry Gin	€ 3,90

Weinbrand/ Brandys/ Cognacs

Asbach Uralt	€ 3,90
Grappa	€ 3,90
Hennessy	€ 5,50
Carlos Primero	€ 5,50
Le Pante	€ 5,50
Vecchia Romagna	€ 5,50
Cardenal Mendoza	€ 5,50

Liköre € 3,90

Amaretto
Jägermeister
Blutwurz
Marillenlikör
Johannisbeerlikör
Kirschlikör
Honigschnaps
Schwoazbeerbitter
Baileys
Licor 43
Cointreau
Grand marnier CR
D.O.M. Benedictine

Whiskys/ Bourbons - 4 cl - *(auf Wunsch mit Soda)*

Jim Bean	€ 6,50
Dimple	€ 10,50
Jack Daniels	€ 6,50
Single Malt Scotch	€ 10,50
Irish Malt	€ 10,50

Long Drinks - 4 cl -

Gin Tonic	€ 10,50
<i>(4 cl Gin, Schweppes Tonic Water)</i>	
Cuba Libre	€ 10,50
<i>(4 cl Rum, Coca Cola, Zitrone)</i>	
Screw Driver	€ 10,50
<i>(4 cl Wodka, Orangensaft)</i>	
Bloody Mary	€ 10,50
<i>(4 cl Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Zitronenscheibe)</i>	
Wodka Lemon	€ 10,50
<i>(4 cl Wodka, Schweppes Bitter Lemon)</i>	
Fruit-Punch	€ 7,50
<i>(alkoholfrei - Saft von Ananas, Grapefruit, Orange, Sirups, Früchte)</i>	

