

Restaurant im Hotel Quellenhof

Brunnaderstraße 11, Tel: 08563/3070

Warme Küche 12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Wir bitten um Tischreservierung!

Montag, 19. Oktober 2020

Unser Küchenchef Herr Mühlberger empfiehlt:

*

Mittagsimbiss ab € 8,50

kleiner Salat, Currywurst, Gebäck

Abendmenü:

4-Gänge (€ 18,50 €) oder 3-Gänge (16,50)

- jeweils mit Hauptgang nach Wahl

Salatauswahl vom Buffet (5,50)

mit verschiedenen Dressings -

Brot, Griebenschmalz, und Frischkäseaufstrich

Bohnencrèmesuppe (5,50)

*

(1) „Herzhaft“: (12,50)

Kassler Lendchen an Meerrettichsahnesoße

mit Bratkartoffeln und Gemüse

*

(2) „Wellness-Vital-Gericht:“ (10,50)

Frischer Brokkoli mit Schinken und Käse überbacken

an Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln

*

(3) „Kaltes Gericht“: ‚Schweizer Wurstsalat‘ (8,50)

Streifen von Leberkäse und Emmentaler in Essig und Öl

mit Zwiebelringen, dazu Brot und Butter

*

“ (4) „Vegetarisches Gericht“: (9,50)

Lauch-Karotten-Gemüse auf Reiberdatschi

*

(5) „Reduktionsgericht“: (minus 1,50)

Gerne bereiten wir Ihnen eine „reduzierte“

Portion obiger Gerichte zu!

Obstsalat mit Kokos-Schoko-Eis (4,50)

Wir wünschen einen guten Appetit!

Hotel Quellenhof

Bad Birnbach



Spezialität des Monats

Wärmendes Herbstsüppchen

*Crèmesuppe vom Hokaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen,
Kernöl und Tupfer Sahne* € 5,50

Jetzt geht's „Wild“ zu!

*Dreierlei vom Wild: Hirschmedaillon, Reh schnitzel und
Wildschweinsteak an Steinpilzsoße, dazu gedünsteter Apfel
mit Preiselbeer-Meerrettich gefüllt und Nusskartoffeln* € 18,50

*Würziges Hirschedelgulasch mit Waldpilzen in RotweinsöÙe,
dazu hausgemachte Eierspätzle und Preiselbeeren* € 15,80

*Schweinefilets rosa gebraten mit gerösteten Pilzen,
dazu Röstinchen* € 17,50

Für die schlanke Linie aus Neptuns Reich:

*Würzige Knoblauchscampi auf Blattsalaten angerichtet mit Tomaten,
Gurken, Kresse, dazu Vollkorn-Toastbrot und Butter* € 13,80

Weinempfehlung des Monats

Franken: *Rubin Classic 0,75l* € 30,50
*Domina und Spätburgunder Cuvée – trocken, kräftiger Körper
Weingut Schmitt, Bergtheim*

Österreich: *Zweigelt rosé 0,75 l* € 22,50
*Roséwein – trocken, frisch
Weingut Haimel, Traismauer, Niederösterreich*

Italien: *Kalterer See Auslese 0,75 l* € 30,50
*Classico Superiore -Vernatsch – trocken, weich
Kellerei Kaltern, Caldarò Südtirol*