



BISTROKARTE

VORSPEISEN — KALT

Kohlrabi-Carpaccio (vegan) ^E 16 €
Zitrusfrüchte, Lauch-Vinaigrette, Haselnüsse

Lachstatar ^{B, H, I, J, N} 24 €
Norwegisches Lachsfilet, Frisée, Gemüsechip, Sauerkraut-Beurre-Blanc

Bouchot-Muscheln ^{A, B, C, L} 22 €
Pfahlmuschelsalat, Brickteig-Hippe, Queller, Sanddorn, Tapioka-Perlen

Kalbstafelspitz ^{A, B, H,} 24 €
Süß-sauer eingelegt, Frankfurter Grüne Soße, Granny Smith, Wildkräutersalat

Nüsslisalat (vegan) ^{E, C, I} 18 €
Kartoffeldressing, gepickelte Radieschen, Bauernbrot-Croutons, geröstete Kerne, Veganer Ziegenkäse



VORSPEISEN — WARM

Krustentier-Praline ^{A, B, C, K} 26 €
Erbsen-Püree, Sauce Vin-Jaune, Minz-Öl

Wald-Pilz-Essenz (vegetarisch) ^{A, C, H} 18 €
Steinpilzravioli, Wurzelgemüse, Sherry

Krustentier-Bisque ^{A, C, H, K, N} 18 €
Hummerravioli, Krustentier-Öl, Estragon

Hokkaido-Kürbis-Suppe (vegetarisch) ^{B, C, H, E} 16 €
Geröstete Kerne, steirisches Kernöl, Zimt-Croutons

HAUPTSPEISEN

Rote-Beete-Knödel (vegetarisch) ^{C, H, E} 24 €
Rote-Beete-Creme, Sellerie-Meerrettich-Püree, Frisée, Walnüsse

Getrübtes Nudelrisotto (vegan) ^C 25 €
Rucola Salat, veganer Parmesan

Unser Klassiker im Quellenhof „Wiener Schnitzel“ ^{A, C, E} 40 €
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone

Hirschragout ^{A, B, C, H, N} 36 €
Hasselback-Kartoffel, Fingerbohnen, Silberzwiebel, Champignons

Maispoularde ^B 32 €
Mais, Mais, Mais, Mais — Gemüse, Polenta, Popcorn, Mais-Soße

Rinderfilet 180g ^{A, B, C, H, E, N} 59 €
Kürbiskruste, Kürbiscreme, Pommes Dauphine, Trüffel-Jus, Herbstrüffel

Coquilles Saint-Jacques (5 Stück) ^{B, C, L} 48 €
Perlgarnen, Artischocken, gelbe Paprikasoße

Dorschfilet ^{B, J} 36 €
Püree Saint-Germain, sautierte Erbsen, Petersilienvinaigrette

DESSERTS

Käsevariation von Affineur Waltmann 19 €
(5 Sorten) ^{B, C, I}
Zwiebel-Chili-Marmelade, Feigensenf, Früchtebrot

Weißes Schokoladentörtchen ^{A, B, C, E} 15 €
Kokos-Eis, Vanillecrème, Schoko-Kokos-Crumble

Nuss-Tarte ^{A, B, C, E} 18 €
weißes Kaffeeahmeis, kandierte Haselnüsse

Lauwarmes Bananenbrot (vegan) 13 €
geflämmte Banane, Karamelsoße, Veganer Vanilleeis, Bananen Chip

Crème Brûlée 16 €
Brombeersorbet, Waldbeeren Kompott

Kennzeichnung A Eier · B Milch & Milchprodukte (Laktose) · C Gluten · E Schalenfrüchte · F Sesam · H Sellerie · I Senf · J Fisch · K Krebstiere · L Weichtiere · N Schwefeldioxid, Sulfite



BISTROMENU

STARTERS - COLD

Kohlrabi-Carpaccio (vegan) ^E 16 €
citrus fruits, leek-vinaigrette, hazelnuts

Salmon Tartare ^{B, H, I, J, N} 24 €
norwegian salmon fillet, frisée, vegetable crisp, suerkraut beurre blanc

Bouchot-Mussels ^{A, B, C, L} 22 €
mussel salad, brick pastry tuile, sea asparagus, sea buckthorn gel, tapioca pearls

Veal-Tafelspitz ^{A, B, H,} 24 €
sweet and sour pickled, Frankfurt green sauce, granny smith apple, wild herb salad

Lamb's Lettuce Salad (vegan) ^{E, C, I} 18 €
potato dressing, pickled radishes, farmhouse bread croutons, roasted seeds, vegan goat-style cheese



STARTERS — WARM

Crustacean-Praline ^{A, B, C, K} 26 €
pea-purée, Sauce Vin-Jaune, mint-oil

Wild-Mushroom-Essenz (vegetarian) ^{A, C, H} 18 €
porcini ravioli, root vegetables, sherry

Lobster-Bisque ^{A, C, H, K, N} 18 €
lobster ravioli, crustacean oil, tarragon

Hokkaido-Pumpkin-Soup (vegetarian) ^{B, C, H, E} 16 €
roasted seeds, styrian pumpkin seed oil, cinamon croutons

MAIN - COURSES

Beetroot Dumplings (vegetarian) ^{C, H, E} 24 €
beetroot-Creme, celeriac and horseradish purée, frisée, walnuts

Truffled Pasta Risotto (vegan) ^C 25 €
rocket salad, vegan Parmesan

Our Quellenhof Classic „Wiener Schnitzel“ ^{A, C, E} 40 €
potato and cucumber salad, cranberries, lemon

Venison Ragout ^{A, B, C, H, N} 36 €
hasselback potatoes, baby carrots, pearl onions, mushrooms

Corn-Fed Chicken ^B 32 €
Corn, Corn, Corn, Corn
vegetabels, polenta, corn sauce

Beef Filet 180g ^{A, B, C, H, E, N} 59 €
pumpkin crust, pumpkin cream, pommes dauphine, truffle jus, autumn truffle

Coquilles Saint-Jacques (5 Stück) ^{B, C, L} 48 €
pearl barley, artichokes, yellow pepper sauce

Cod Fillet ^{B, J} 36 €
purée Saint-Germain, sautéed peas, parsley vinaigrette

DESSERTS

Cheese Selection by Affineur Waltmann (5 Sorten)
onion-chilli jam, fig mustard, fruit bread ^{B, C, I} 19 €

White Chocolate Tartlet 15 €
coconut ice cream, vanilla crème, chocolate-coconut-crumble
^{A, B, C, E}

Nut-Tarte ^{A, B, C, E} 18 €
white coffee ice cream, candied hazelnuts

Lukewarm Banana Bread (vegan) 13 €
brûléed banana, caramel sauce, vegan vanilla ice cream, banana chip

Crème Brûlée 16 €
blackberry sorbet, forest berry compote

Additives & Allergens

A Eggs · B Milk & Dairy Products (Lactose) · C Gluten · E Tree Nuts · F Sesam · H Celery · I Mustard · J Fish · K Crustaceans · L Molluscs · N Sulphur Dioxide, Sulphites