

AUSTERN

PAZIFISCHE
FELSENAUSTER
AUS ZEELAND

*Austernbrot | Sherry -
Schalotten | Zitrone*

3 Stück 25€ | 6 Stück 44€

B|C|L|N

DER BESTE FREUND
DER AUSTER
LA CUVÉE BRUT
LAURENT-PERRIER

0,1l 19€ | 0,75l 125€

PFIFFERLING CREMESUPPE B|C

Pfifferlinge | Speck-Croutons

18€

GRÜNE GAZPACHO C

Koriander | Minze | Focaccia | pikant abgeschmeckt

16€

VEGAN | VEGETARISCH

FETTUCCINE B|C

*Pfifferlinge | Frühlauch
Rucola | Grana Padano*

26€

BABY LEAF SALAT B

Pfifferlinge | Burrata | Aprikosen

24€

SOMMERSALAT I
QUELLENHOF

*Gebratene Wassermelone
Makrut Limetten-Vinaigrette
Wildkräuter*

16€

ITALIENISCHER
BROTSALAT B|C
"PANZANELLA"

Gurke | Kirschtomaten

Paprika | Mozzarella

*Geröstetes Weißbrot | Vinaigrette
Basilikum*

19€

EMPFEHLUNG
PASTA / SALAT

Maishähnchenbruststreifen B|K 8€

Pfifferlinge 9€

Gambas á la Provence | 3 Stück H|N|B 10€

Ziegenkäse | Honig 10€

PASTA A LA
VIERGE (VEGAN) A|C

*Tomaten | Olivenöl | Estragon
Basilikum | Petersilie | Zitrone*

25€

FISCH | FLEISCH

LACHSFILET VON DER
NIEDERLÄNDISCHEN
KÜSTE AB|C|J|N

*Kartoffelwaffel | Sommer-Spitzkohl
Zitrus-Kaviar*

39€

BEEF RIBS A|B|C|E

Beilagen Salat

BBQ-Jus

Pommes Frites

"Super Crunch"

42€

LOUP DE
MER B|J

Pfifferlinge

Queller

Safran-Risotto

45€

UNSER KLASSIKER
"WIENER SCHNITZEL"
VOM KALB C|A

*Kartoffel-Gurken-Salat | Feldsalat
Steirisches Kernöl | Geröstete Kerne*

40€

DESSERT

POCHIERTER WEINBERGPFIRSICH

Weißer Schokoladenmousse | Gebackene Schokolade

Pfirsichsorbet

15€

A|B|C|N

ERFISCHENDES
APFEL-DILL SORBET
Sauermilch Espuma | Geeister Apfel

11€

B

ALLE UNSERE PREISE SIND IN EURO UND INKL. MWST.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

A: EIER • B: MILCH-UND MILCHPRODUKTE (LAKTOSE) • C: GLUTEN • D: ERDNÜSSE • E: SCHALENFRÜCHTE • F: SESAM • G: SOJA •
H: SELLERIE • I: SENF • J: FISCH • K: KREBSTIERE • L: WEICHTIERE • M: LUPINE • N: SCHWEFELDIOXID, SULFITE

OYSTERS

PACIFIC ROCK
OYSTER FROM
ZEELAND

*Oyster bread | Sherry-shallots
Lemon*

3 pieces 25€ | 6 pieces 44€

B|C|L|N

THE OYSTER'S BEST
FRIEND LA CUVÉE
BRUT LAURENT-
PERRIER

0,1l 19€ | 0,75l 12,50€

CHANTERELLE CREAM SOUP B|C

Chanterelles | Bacon Croutons

18€

GREEN GAZPACHO C

Coriander | Mint | Spicy focaccia

16€

VEGAN | VEGETARISCH

FETTUCCINE B|C

Chanterelles | Spring Onion

Rocket | Grana Padano

26€

BABY LEAF SALAD

Chanterelles | Burrata | Apricots

24€

QUELLENHOF
SUMMER SALAD I

Grilled Watermelon

Makrut Lime Vinaigrette

Wild Herbs

16€

ITALIAN BREAD B|C
SALAD "PANZANELLA"

Cucumber | Cherry Tomatoes

Bell Pepper | Mozzarella

Toasted White Bread | Vinaigrette

Basil

19€

RECOMMENDATION
PASTA / SALAD

Corn-fed Chicken Breast Strips B|K 8€

Chanterelles 9€

Gambas à la Provence | 3 pieces H|N|B 10€

Goat's Cheese | Honey 10€

PASTA A LA A|C
VIERGE(VEGAN)

Tomatoes | Olive Oil

Tarragon

Basil | Parsley | Lemon

25€

FISH | MEAT

SALMON FILLET FROM
THE DUTCH COAST

Potato Waffle

Summer Pointed Cabbage

Citrus Caviar

39€

BEEF RIBS A|B|C|E

Side Salad

BBQ Jus

French Fries "Super

Crunch"

42€

LOUP DE
MER B|J

Chanterelles

Sea Purslane

Saffron Risotto

45€

OUR CLASSIC
"WIENER SCHNITZEL"
OF VEAL C|A

Potato & Cucumber Salad |

Lamb's Lettuce | Styrian Pumpkin

Seed Oil | Toasted Seeds

40€

DESSERT

POACHED WHITE PEACH

White Chocolate Mousse | Baked Chocolate

Peach Sorbet

15€

A|B|C|N

REFRESHING APPLE &
DILL SORBET

Buttermilk Espuma | Frozen Apple

11€

B

ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT.

ADDITIVES & ALLERGENS

A: EGGS • B: MILK & DAIRY PRODUCTS (LACTOSE) • C: GLUTEN • D: PEANUTS • E: TREE NUTS • F: SESAME • G: SOYA • H: CELERY •
I: MUSTARD • J: FISH • K: CRUSTACEANS • L: MOLLUSCS • M: LUPIN • N: SULPHUR DIOXIDE, SULPHITES