

UNSERE HERBSTKARTE IM QUELLENHOF

Saisonale Spezialitäten.
Mit Liebe zubereitet.



Alex Bistro
Im Quellenhof

GENUSS, DER ZUR JAHRESZEIT PASST

Freuen Sie sich auf unsere saisonalen Herbstspezialitäten –
mit erlesenen Zutaten, frischen Aromen und viel Liebe zum Detail.
Genießen Sie die besondere Atmosphäre im Quellenhof.



Gemütliches
Ambiente



Saisonale
Küche



Kostenfreie
Parkplätze

Entdecken Sie unsere Speisenkreationen auf der Rückseite →



– UNSERE HERBSTKARTE –

Saisonale Spezialitäten. Mit Liebe zubereitet.

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl	8,80
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	8,80
Feldsalat „Herbst“ mit Ziegenkäse, Feigen, karamellisierten Walnüssen & Balsamico-Dressing	14,90
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem schwarzem Trüffel, Parmesan & feinem Trüffelöl	17,50
Lachs-Carpaccio mit Zitronensauce, Rucola & Walnüssen	17,50
Röstinis mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich an kleinem Salatbukett	16,50
Antipasti „Quellenhof“ Variation ausgewählter mediterraner Antipasti	18,80

SCHNITZEL

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Preiselbeergelee	26,90
Cordon bleu mit gekochtem Schinken & Emmentaler gefüllt, dazu Beilagensalat & Pommes frites	19,90
Schnitzelvariationen vom Schweinerücken, paniert mit Pommes frites	
Wiener Art	17,50
mit Rahmsauce	19,90
mit Champignonrahmsauce	– “ –
mit Pfefferrahmsauce	– “ –
mit Meerrettichsauce, scharf & Moosbeeren	– “ –
mit geschmorten Zwiebeln	– “ –
mit Sauce Hollandaise	– “ –

FLEISCHGERICHTE

Medaillons vom jungen Hirsch rosa gebraten, mit Waldpilzjus, Kartoffel-Kürbis-Stampf & Herbstgemüse	29,90
Braten von der Hirschkeule mit kräftiger Wildjus, gebratenen Kartoffelgnocchi & Rahmgemüse	26,90
Geschmorte Ochsenbäckchen mit kräftiger hausgemachter Sauce, Kartoffel-Kürbis-Stampf & Rahmwirsing	26,90
Rumpsteak „Tagliata“ rosa gebraten und aufgeschnitten, mit Balsamico-Glace & Parmesanrisotto mit Steinpilzen	29,90
Tafelspitz mit scharfer Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Roter Bete	22,90

FISCHGERICHTE

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safranrisotto, geschmortem Fenchel & Zitronenbutter	27,90
--	-------

PASTA

Rehragout „Toscana“ mit Pappardelle langsam geschmortes Rehragout nach toskanischer Art, mit hausgemachten Pappardelle & Moosbeeren	24,90
---	-------

VEGETARISCH

Kartoffelgnocchi „Autunno“ mit gebratenen Waldpilzen, Kürbis, Parmesan & Salbeibutter	18,90
---	-------

DESSERTS

Warmer Apfel-Mandel-Crumble mit Vanilleeis & Zimt	8,50
Panna cotta „Herbst“ mit Zwetschgenröster & karamellisierten Haselnüssen	8,90
Tiramisu klassisch italienisch, mit Espresso & Mascarpone	8,50

