

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Unsere Wochenkarte

Lasagne vom Wild mit Semmelknödelscheiben und Käse überbacken, dazu Waldpilze in Rahm	12,50 €
Wildgulasch in Preiselbeersahnesauce mit Kroketten und Apfelrotkohl	15,50 €
2 Wildbratwürste mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	12,00 €
Gemüsepuffer aus saisonalem Gemüse, dazu Blattsalat an Essig-Öldressing mit Kräuterdip (ohne Dip vegan)	11,00 €
Lachsschnitte an Zitronenkräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	24,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	18,50 €

Dessert

Vanilleeis im Bügelglas vom Bauernhof mit Aprikosenragout	7,50 €
Vanilleeis im Glas mit lauwarmen Schokoküchlein und Sauerkirschen	8,00 €

Weinempfehlung

Kellermeister privat Blauer Zweigelt Qualitätswein trocken Winzer Krems, Niederösterreich	0,2 l	8,30 €
---	-------	--------

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Speisekarte

Suppen

Kürbiscremesuppe	5,80 €
Wildleberknödelsuppe	5,80 €

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kartoffelragout mit Grünkernplätzchen und Sauerrahmdip (ohne Dip auch vegan)	12,50 €
---	---------

Vorspeise oder kleiner Hauptgang

Hausgemachte Wildmaultaschen auf Spitzkohlgemüse in Rahm	Kleine Portion	8,50 €
	Große Portion	12,50 €

Salate

Kleiner Salatteller mit frischen Salaten der Saison	5,20 €
---	--------

Salatplatte mit frischen Salaten der Saison und Toast	8,50 €
---	--------

Salatplatte mit verschiedenen Salaten der Saison, dazu Schinken- und Käsestreifen, Ei und Toast	12,00 €
--	---------

Salatplatte mit verschiedenen Salaten der Saison, dazu Putenbruststreifen und Toast	14,80 €
--	---------

Blattsalat mit Essig-Öldressing, dazu gebackene Ziegenkäseecken mit Preiselbeeren	14,80 €
--	---------

Blattsalat an Essig-Öldressing mit gebratener Lachsschnitte und Toast	24,50 €
--	---------

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Salatteller	16,50 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller	14,50 €
Jägerrahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat	15,80 €
Paprikaschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller	15,80 €
Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce, dazu Spätzle und Salatteller	16,80 €
Putengeschnetzeltes in Thymianpilzrahmsauce mit Rösti und Salatteller	15,80 €
Putenstreifen in Sherry-Sahnesauce mit Bandnudeln, Kirschtomaten und Broccoli	15,80 €
Spessartburger vom Biorind mit knusprigem Graubrot, Speck, Zwiebeln und Käse, Rote-Bete-Ketchup und Apfel-Meerrettich-Majo, dazu Pommes Frites und Chili-Majo-Dip	17,80 €
Rumpsteak mit Pfannenzwiebeln oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Salatteller	26,50 €
Grillteller „Quelle“ - Drei verschiedene Steaks mit Champignonrahmsauce und Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Rösti, Salat	27,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus, Gemüestreifen und Kartoffel-Sellerie-Püree	21,50 €

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

*Vesperkarte
oder für den kleinen Hunger*

„Bauernfrühstück“ Omelett mit Blutwurst, Essiggurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln	9,50 €
Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln, dazu Graubrot und Butter	9,50 €
Portion „Handkäs“ mit Musik, Graubrot und Butter	6,50 €
„Strammer Max“ Schinkenbrot roh oder gekocht mit 2 Spiegeleier und Gewürzgurke	9,00 €
„Bauern-Vesper“ mit Hausmacher Presskopf, Blut- und Leberwurst, Schinken, Salami und Käse, dazu Graubrot und Butter	10,00 €
2 Hausmacher Rindswürstchen mit Graubrot und Senf	7,50 €

Zu Ihrer Information!!!!

Unser Fleisch (Schwein und Rind) stammt aus nachhaltiger
Landwirtschaft. Das Wild beziehen wir aus dem Spessart und dem
Vogelsberg.