

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Platz... Hirsch !

<i>Wildeberknödelsuppe</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Wildkräutersalat mit Spargel, in Balsamico-Vinaigrette mit „Wilden Zigarren“ und Apfel-Birnen-Chutney</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Kräuter -Bärlauchrisotto mit Wildschinken</i>	<i>12,80 €</i>
<i>2 Wildmaultaschen mit Spitzkohlgemüse, Speck, Pfifferlingen</i>	<i>17,50 €</i>
<i>2 Wildbratwürste mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Hirschgulasch in Preiselbeersahnesauce mit Kroketten und Rotkohl</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Lasagne vom Wild mit Serviettenknödel und Käse überbacken, dazu Waldpilze in Rahm</i>	<i>16,40 €</i>
<i>Hirschrücken unter der Nusskruste, auf Waldpilzsoße und Kürbiskernspätzle</i>	<i>29,80 €</i>
<i>Hirschrahmbraten mit Preiselbeeren, dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl</i>	<i>24,50 €</i>
<u><i>Weinempfehlung</i></u> <i>„Conrad“ Cuvée trocken</i> <i>Schwarzriesling, Dornfelder, Domina</i> <i>Weingut Meinzingen, Franken</i>	<i>6,70 €</i>

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,60 €!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Diese stellen ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Speisekarte

Suppe

Tagessuppe 5,80 €

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kartoffelragout mit Grünkernplätzchen und Sauerrahmdip (ohne Dip auch vegan) 15,10 €

Kürbiskern-Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalat 14,50 €

Salate

Kleiner Salatteller mit frischen Salaten der Saison 6,30 €

Salatplatte mit frischen Salaten der Saison und Toast 10,30 €

Salatplatte mit verschiedenen Salaten der Saison, dazu Schinken- und Käsestreifen, Ei und Toast 14,50 €

Salatplatte mit verschiedenen Salaten der Saison, dazu Putenbruststreifen und Toast 18,00 €

Blattsalat mit Essig-Öldressing, dazu gebackene Ziegenkäseecken mit Preiselbeeren 18,00 €

Blattsalat an Essig-Öldressing mit gebratener Lachsschnitte und Toast 29,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,60 €!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Diese stellen ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Hauptspeisen

<i>Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Jägerrahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Paprikaschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Putengeschnetzeltes in Thymianpilzrahmsauce mit Rösti und Salatteller</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Putenstreifen in Sherry-Sahnesauce mit Bandnudeln, Kirschtomaten und Broccoli</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Spessartburger vom Biorind mit knusprigem Graubrot, Speck, Zwiebeln und Käse, Rote-Bete-Ketchup und Apfel-Meerrettich-Majo, dazu Pommes Frites und Chili-Majo-Dip</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Rumpsteak mit Pfannenzwiebeln oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Grillteller „Quelle“ Drei verschiedene Steaks mit Champignonrahmsöße und Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Rösti, Salat</i>	<i>33,50 €</i>
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus, Gemüsestreifen und Kartoffel-Sellerie-Püree</i>	<i>26,20 €</i>

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,60 €!

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Diese stellen ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.**

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

*Vesperkarte
oder für den kleinen Hunger*

<i>„Bauernfrühstück“ Omelett mit Blutwurst, Essiggurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln, dazu Graubrot und Butter</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Portion „Handkäs“ mit Musik, Graubrot und Butter</i>	<i>7,90 €</i>
<i>„Strammer Max“ Schinkenbrot roh oder gekocht mit 2 Spiegeleier und Gewürzgurke</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Bauern-Vesper“ mit Hausmacher Presskopf, Blut- und Leberwurst, Schinken, Salami und Käse, dazu Graubrot und Butter</i>	<i>12,10 €</i>

Zu Ihrer Information!!!!

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

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,60 €!

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Diese stellen ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.**