

★ ★ ★
Landgasthof
Zur Quelle

Unsere Wochenkarte

Suppe

Kürbiscremesuppe (vegan)	7,00 €
Wildleberknödelsuppe	7,00 €

Hauptgang

Wildgulasch in Preiselbeersahnesauce mit Kroketten und Apfelrotkohl	18,80 €
---	---------

2 Wildbratwürste mit Spitzkohl und Kartoffel-Selleriepürée	14,50 €
--	---------

Lasagne vom Wild mit Serviettenknödel und Käse überbacken, dazu Waldpilze in Rahm	16,40 €
---	---------

Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce, Spätzle und Salat	20,40 €
---	---------

Lachsschnitte an Zitronenkräuterbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	29,50 €
---	---------

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	22,40 €
--	---------

Dessert

Vanilleeis im Glas mit lauwarmen Schokoküchlein und Sauerkirschen	9,70 €
---	--------

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 €

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

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

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*

„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.

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.**