

BLAUE QUELLE

Küchenzeit

Mittwoch bis Samstag: 12:00 – 13:30 | 18:00 – 21:00

Sonntag: 12:00 – 13:30 | 17:30 – 20:30

Eintauchen

Verweilen

Erleben



Loslegen

Wir begrüßen Sie im Hotel*** Gasthof Blaue Quelle und wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt.

Gaby & Alexander Struth

Blaue Quelle Klassiker

vorweg

Römersalat /Blattsalat/Parmesan/Vintschgerlchips <small>ACGFO</small>	8,50
Tatar Rinderfilet Quelle <small>CGMO</small>	22,00
gegrillte Blutwurstscheibe /Speckkrautsalat <small>AGO</small>	9,00
Schlutzkrapfen Spinat /braune Butter/Parmesan <small>ACG</small>	3 / 9,00
	5 / 15,00

haupt

Fisch aus unserem Quellwasserkalter

Wir beziehen unsere **lebenden Fische** ausschließlich von der **Familie Hechenberger** in Rettenschöß (nur 9 km entfernt). Dort wird nichts von großen Fischfarmen und anderen Industriebetrieben zugekauft, sondern alles, in Eigenproduktion vom Ei, über den Jungfisch zum Speisefisch herangezogen. Elsässer Saiblinge, Bachforellen und Seeforellen wachsen mit hochwertigem Futter in reinstem, kühlem und sauerstoffreichem Wasser auf. Eine **Echte Tiroler** also! Diese artgerechte Aufzucht macht natürlich nur kleine Mengen möglich und so bieten wir diese je nach Verfügbarkeit auf unserer Tageskarte an. Unsere großen Süßwasserfische für Filets, Sashimi usw. beziehen wir von **Klaus Wimmer/Müllnerhof /Bad Endorf**. Auch dort kommt alles aus Eigenproduktion mit allerhöchsten Qualitätsansprüchen.

Wiener Schnitzel /Petersilienkartoffeln/Salat/Zitrone/Preiselbeeren ACGO

- Kalbsrücken	klein 27,00/ 33,00
- Schweinerücken	klein 18,00/ 23,00

Quellenburger /frittierte Kartoffelspalten/Minisalat ACEFGMNO **Hühnerbrust** 23,00
hausgemachtes Brot/Speck/Hausdip/Tomate/Almkäse **Rinderfilet** 34,00

Rinderfilet /Römersalat <small>ACFGO</small>	150 g/ 34,00	200 g/ 40,00
	250 g/ 46,00	300 g/ 52,00

Pommes frites <small>E</small>	3,50
frittierte Kartoffelspalten <small>E</small>	4,50
Süßkartoffelpommes <small>E</small>	4,50
saisonales Gemüse	6,50

danach

Crème brûlée /Erdbeerpüree GO	9,50
Panna Cotta Mauritius-Vanille /marinierte Erdbeeren GO	12,00
marinierte Erdbeeren /souffliertes Vanilleeis GO	12,00
Schokoladentarte Zotter /Mandelstreusel /Bio Vanilleeis ACGH	14,00
Palatschinke Marille ACGO	6,00
Palatschinke Preiselbeere ACGO	7,00
Moosbeerschmarren ACG (Bestellung bis 13.30 /21.00 /So 20.30)	16,00
<u>Abends:</u> warmer Schaum Zotter Schokolade /kalter Himbeerkern GHO	14,00

Eis

Bio Schafmilch

Familie Eis/ Wolfgangsee	Kugel 2,60	
Marille/Topfen G	Joghurt/Himbeer G	Mango/Passion G

Bio Heumilch

Eiswerk Manufaktur Höfinger/ Salzburg	Kugel 2,30	
Sorbet's	Cremeeis	
Zitrone	Vanille G	Bananeneis G
Mango	Haselnuß GH	weiße Schoko/Tonkabohne G
	Schokolade G	

Galeria del Corso /Italien

Pistazie GH	Kugel 2,30
-------------	------------

Mittwoch Abend zwischen 20.00 und 21.15

auf Vorbestellung

Reindl Salzburger Nockerl

2 /26,00 3 /36,00 4 /40,00