

Vorspeisen:

Tatar vom Rinderfilet, C,G,M,O	klein 12,00
gesalzene Butter	groß 20,00
Carpaccio vom Rinderfilet, G,O	
Ruccola, Parmesan, Zitrone	14,00
gegrillte Blutwurstscheiben, A,G,O	1 Scheibe 6,00
lauwarmer Speckkrautsalat	2 Scheiben 9,00
Schlutzkrapfen mit Spinatfülle,	4 Stück 7,00
braune Butter, Parmesan	6 Stück 10,00
Römersalat, A,C,G,F,O	
Blattsalat, geröstetes Vintschgerl, Parmesan	7,00
	mit gegrilltem Huhn 11,00
	mit gebackenem Huhn 12,00

Hauptgerichte:

Regenbogenforellen aus unserem Quellwasser
werden mit Kartoffeln und Salat serviert.

A,D,G,O

Müllerin, in Butter gebraten	15,50
Blau, in Zitronen-, Essig-, Kräuterfond gezogen	15,50
Mediterran, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Olive; Knoblauch	18,50
Tyrol, Brotwürfel, Speck, Tomaten, Kapern	18,50
Wiener Schnitzel, A,C,G,O	
Petersilienkartoffeln, Salat, Preiselbeeren	
vom Kalbsrücken	22,00
vom Schweinerücken (Oberösterreich)	13,50
Blutwurstgröstl, G,O	
Kren, Salat	13,00

Rumpsteak, G

Kräuterpolenta, Gemüse	ca 200 g 18,00
	ca 300 g 26,00

Rinderfilet, A,C,F,G,O

Römersalat	ca 200 g 26,00
	ca 250 g 30,00

Rib Eye (ab 350g), E,F,G,M,O

Süßkartoffelpommes, Minisalat	100g 12,00
-------------------------------	------------

Steaks ab 19.00 Uhr vom Green Egg Holzkohlegrill!!

Quellenburger, A,C,E,F,G,H,M,O

Pommes frites, Minisalat	mit Hühnerbrust 12,50
	mit Rinderfilet 21,00

Vegetarisch und Vegan

Alex´ s scharfer Glasnudelsalat, E,F

Gemüse, Koriander	12,00
-------------------	-------

Gemüsegröstl,

Gemüse, kleine Kartoffeln, Kräuter	12,00
------------------------------------	-------

feuriges Linsencurry, E,F

Reis	11,00
------	-------

Pasta Gemüse, A

Tomate, Zucchini, Knoblauch	12,00
-----------------------------	-------

gebratene Polenta-Kräuter-Streifen, O

Salatschüsserl	12,00
----------------	-------

Portion Süßkartoffelpommes, E

Dips	5,50
------	------

Zum Nachtisch:

Moosbeerschmarren A,C,G 8,50

Kaiserschmarren, Apfelmus A,C,G 7,50

Palatschinken: A,C,G,H,O

Marillenmarmelade, Rum, flambiert 3,50

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers 4,50

Preiselbeeren 4,50

Mousse von belgischer Zartbitterschokolade, C,G

Orangenschaum 6,50

Dessertvariation A,C,G,H,O 12,00

Allergeneninformation entsprechend EU Lebensmittelverordnung:

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Es gibt außer den oben genannten 14 Hauptallergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Zur Geschichte unseres Hauses:

Um 1620 erwarb Carl von Schurff, Schlossherr von Mariastein, das Mühlwerk im Graben bei Erl und vergrößerte es, indem er eine Bäckerei, drei Eisenhämmer, eine Brauerei, eine Säge und ein Wasserregal dazu erwarb und die nötige Unterkunft für die Handwerker schaffte. Die Brauerei bestand bis ins 20. Jhd. Das Wirtshaus kann also auf eine lange Tradition zurückblicken. Im Jahre 1633 wurde Johann Rieder, Hof- und Leibschißmeister vom Kurfürsten Max Emanuel von Bayern, im Mühlgraben geboren.

1943 erwarb Hans Scherlin sen., der aus einem seit 1617 in Kastelruth (Südtirol) ansässigen Bauerngeschlecht stammte, den Bräu im Mühlgraben samt dazugehörigem Besitz und gab ihm den Namen: „Blaue Quelle“. Heute befindet sich das Hotel - Gasthof Blaue Quelle in der dritten Generation im Familienbesitz. Seit 1998 wird der Betrieb von Gaby (geborene Scherlin) und Alexander Struth geführt.

Die in unserem Besitz befindliche Blaue Quelle ist die größte Trinkwasserquelle in Tirol. Sie sprudelt 700 bis 1000 Liter mineralhaltiges Wasser in der Sekunde aus dem Berg, hat konstant eine Temperatur von 8 Grad Celsius, ist 4,5 Meter tief und steht unter Naturschutz.