

## Vorspeisen:

<b>Tatar vom Rinderfilet,</b> C,G,M,O	klein	13,00
gesalzene Butter	groß	23,00
<b>Carpaccio vom Rinderfilet,</b> G,O		
Ruccola, Parmesan, Zitrone		14,00
<b>ein Stück gegrillte Blutwurstscheibe,</b> A,G,O		
lauwarmer Speckkrautsalat		6,00
<b>Schlutzkrapfen mit Spinatfülle,</b> A,C,G	4 Stück	7,00
braune Butter, Parmesan	6 Stück	11,00

## Salate:

<b>Römersalat,</b> A,C,G,F,O		
Blattsalat, Vintschgerlchips, Parmesan		7,00
	mit gegrilltem Huhn	11,00
	mit gebackenem Huhn	12,00
<b>kleiner Salat</b> O		4,80

## Hauptgerichte:

Regenbogenforellen aus unserem Quellwasser  
werden mit Kartoffeln und Salat serviert.

<b>Müllerin,</b> in Butter gebraten D,G,O		18,00
<b>Blau,</b> in Zitronen-, Essig-, Kräuterfond gezogen D,G,O		18,00
<b>Mediterran,</b> Zucchini, Tomate, Zwiebel, Olive, Knoblauch D,O		20,00
<b>Tyrol,</b> Brotwürfel, Speck, Tomaten, Kapern A,D,G,O		20,00
<b>Wiener Schnitzel,</b> A,C,G,O		
Petersilienkartoffeln, Salat, Preiselbeeren		
vom Kalbsrücken		23,50
vom Schweinerücken (Oberösterreich)		14,00
<b>Blutwurstgröstl,</b> G,O		
Kren, Salat		13,50

<b>Rinderfilet,</b> A,C,F,G,O	ca 150 g	23,00
Römersalat (Blattsalat, Vintschgerl- Chips, Parmesan)	ca 200 g	28,00
	ca 250 g	33,00

auf Wunsch zusätzlich:

Süßkartoffelpommes E		4,00
frittierte Kartoffelspalten E		3,00

**Rib Eye,** E,F,G,M,O

Süßkartoffelpommes, Minisalat	ca 350-380g	45,00
-------------------------------	-------------	-------

unsere Steaks werden mit 3erlei Dips serviert  
(Teufelsauce, Kräutersalsa, Kräuterbutter)  
ab 19.00 Uhr vom Green Egg Holzkohlegrill!!

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

(hausgebackenes Burgerbrot, Speck, Teufelsdip, Almkäse)		
frittierte Kartoffelspalten, Minisalat	mit Hühnerbrust	13,90
	mit Rinderfilet	23,00

Vegetarisch und Vegan

**Alex´ s scharfer Glasnudelsalat,** E,F

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

**Gemüsegröstl,** G

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

**feuriges Berglinsenmasala,** 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 11,00

karmellierter Kaiserschmarren, Apfelmus A,C,G 9,00

Moosbeer- und Kaiserschmarren Bestellung bis spätestens 21.45 Uhr

Palatschinken: A,C,G,H,O

Marillenmarmelade, Rum, flambiert 4,50

Vanilleeis, Callebaut-Schokosauce, Schlagobers 6,50

Preiselbeeren 5,50

Mousse von weißer oder dunkler Valrhona-Schokolade C,G,O 8,50

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 Jhdt. Das Wirtshaus kann also auf eine lange Tradition zurückblicken. Im Jahre 1633 wurde Johann

Rieder, Hof- und Leibschiffmeister 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.