

Was Quad's vorweg

Vorspeisen & Suppen

3 Herzhafte Bouillon mit Ei
3,90

17 Caprese: Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
Aceto-Balsamico und ofenfrischem Weißbrot
8,20

12 Mild auf Buchenholz geräucherter kanadischer Wildlachs mit
Sahnemeerrettich, Kapern, Butter und Weißbrot
10,40

13 Frischer goldbraun gebackener Camembert mit Preiselbeeren,
Butter und Toastbrot
7,90

14 Zartes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
frisch geriebenem Parmesan und Baguette^{1,59,13}
12,80

Aus`m Pfandl und vom Grill

44 Zartes Rinderfiletsteak (220 g) mit Kräuterbutter
auf Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln
25,50

38 Pariser Filetsteak vom Rind flambiert (220 g), mit Kräuterbutter,
Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes
26,50

42 Zartes Rumpsteak vom Mastochsen (250 g)
mit Kräuterbutter, Bratenjus und Bratkartoffeln
20,40

Oberpfälzer Zwiebelrostbraten, mit Bratenjus und Pommes frites

37 traditionell & klassisch dünn gegrillt 16,80

39 als Rumpsteak (250 g) 20,40

35 Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce,
hausgemachten Eierspätzle und gem. Salat
16,80

(alternativ könnte anstatt Champignonrahmsauce
auch Pfefferrahmsauce gewählt werden)

31 Schweineschnitzel in Butterschmalz goldbraun gebacken,
mit Kartoffelsalat und gem. Salat
12,20

45 Grillteller nach Art des Hauses mit Variationen von Rind,
Schwein und Geflügel, dazu Pommes frites
16,40

830 Wolfringmühler Käsespätzle mit Röstzwiebeln
9,60

Unsere Fischerl

52 Fangfrische Regenbogenforelle „Müllerin Art“ in Mehl und Butterschmalz gebraten, mit Petersilienkartoffeln und gem. Salat⁵

15,80

69 Zanderfilet mit mediterranem Grillgemüse, Petersilienkartoffeln, Rucola und Parmesan

17,80

Glückliche Fischerl:

Die meisten unserer Fischspezialitäten kommen aus heimischen Gewässern und werden tiergerecht in hoteleigenen Fischbassins gehalten.

Saisonale Karpfengerichte

(von September bis April)

726 Fangfrischer Oberpfälzer Spiegelkarpfen nach „Altbayerischer Art“ in Mehlpanade gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat

und gem. Salat^{5,13}

15,80

54 Fangfrischer Oberpfälzer Spiegelkarpfen goldbraun gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat⁵

15,80

Der Spiegelkarpfen ist ein saisonbedingter Fisch und daher nur innerhalb der Karpfensaison erhältlich. Monate der Karpfensaison beinhalten ein „R“ im Namen.

Was Quad's aus'm Gart'n

...wenn ein Mann für Dich kocht und der Salat enthält mehr als drei Zutaten,
meint er es ernst...

734 Unser Klassiker: Salatteller „Wolfringmühle“:
Bunter, gemischter Salat mit
zart gegrillten Medaillons vom Schweinefilet und Weißbrot^{2,5,13}
14,80

620 Herzhafte Salate der Saison mit
in Olivenöl gebratenen Scampis, Garnelen und Weißbrot^{1,5,13}
17,80

723 Gemischter Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und
frischen Zwiebelringen und Weißbrot⁴
11,40

464 kleiner gemischter zusätzlicher Salat¹³
3,40

„Wählen Sie Ihr Dressing selbst!“
Zur Auswahl stehen:

515 Balsamico-Vinaigrette^{9,15}

516 Kräuter-Joghurtdressing⁵

518 Essig-Öl¹³

Typisch boarische Schmankerl und deftige Brotzeiten

72 Toast nach „Art des Hauses“

mit saftigem Hinterschinken, Champignons, Tomaten, Gurken,
Zwiebelringen und Käse überbacken^{1,2,3,5,6,13,15},
mit kleiner Salatgarnitur

9,20

92 Oberpfälzer Brotzeitplatte mit allerlei Spezialitäten aus der Region
garniert mit Essiggurke, Tomaten, Salatgurke und Bauernbrot^{1,2,5,6,13,15}

9,80

2 Große Portion Gulaschsuppe aus dem Suppenhaferl
mit Bauernbrot und Butter

8,20

99 Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, Tomaten,
frischen Zwiebelringen und Brot^{1,2,3,5,6,13}

8,20

98 Bayerischer Wurstsalat, mit Essiggurke, Tomaten,
frischen Zwiebelringen und Brot^{1,2,3,5,6,13}

7,40

96 Gemischte Käseplatte mit Spezialitäten von Hart- und Weichkäse,
frischem Obst, Tomaten, Salatgurke und Brot

10,80

Kleine Schmankerl für Senioren und unsere Zwerggerln

61 Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken,
mit Pommes frites und Salatbouquet⁵

8,60

68 Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

4,60

27 Hausgemachte Eierspätzle mit Soße nach Wahl^{2,5,9}

4,60

26 Kartoffelknödel mit Soße nach Wahl^{1,2,5,9,13}

4,40

Bayerischer Humor: Woher kommt der bayerische Dialekt?

„Am 8. Tag erschuf Gott die Dialekte. Alle Völkchen waren glücklich. Der Berliner sagte: „Ick hab nen tollen Dialekt, wa?“, der Hanseate sagte: „Ik snak platt und dat is goat!“, der Kölner sagte: „Üwwa minge Dialekt kütt nix!“. Nur für den Bayer war kein Dialekt übrig. Da wurde der Bayer sehr traurig... Die anderen Völkchen belächelten den Bayer schon, der sich nicht mehr zu helfen wusste.

Irgendwann erbarmte sich Gott und sagte dann:

„Ja mei, Bua, dann read hoid so wia i!“

... und vielleicht darf es jetzt
noch etwas süßes sein?

- Desserts

82 Der Klassiker:

vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,40

85 Palatschinken mit vanilleeis,
Schokosauce und Schlagsahne 6,40

80 Gemischtes Eis (vanille, Schoko und Erdbeere)
mit Schlagsahne 4,60

117 Frischer Obstsalat 4,80

120 Bananensplit: vanilleeis und Schokoladeneis
auf Banane, mit Schokosauce, Schlagsahne, Mandelsplitter und Krokant
6,20

80 Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne 5,20

121 Schwarzwaldbecher:

Erdbeer- und Schokoladeneis mit warmen Edelkirschen und Sahne
5,40

Inhaltsstoffe:

1: mit Konservierungsstoff

2: mit Geschmacksverstärker

3: konserviert mit Nitritpökelsalz oder Natriumnitrit

4: geschwärzt (Oliven)

5: mit Antioxidationsmittel

6: mit Phosphat

7: Coffeinhaltig

8: Taurinhaltig

9: mit Farbstoff

10: mit Süßungsmittel

11: Chininhaltig