

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>BUNTE SCHUPFNUDEL- GEMÜSE PFANNE</b> frische Kräuter + Spargel + Bärlauch Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 2	<b>PUTENBRUSTSTEAK</b> Rahmsauce + Kräuter Bulgur + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 3	<b>VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE</b> Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>VEGETARISCHE POLENTA- PIZZA</b> Gemüsestreifen + Paprika + Zwiebel + mit Mozzarella überbacken + Salatgarnitur	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 3	<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Kroketten + buntes Gemüse	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Kartoffel- Gurkensalat	ALLERGENE <b>GLM</b>
<b>MITTWOCH</b>	<b>STAATSFEIERTAG TAG DER ARBEIT</b>		
<b>WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN FREIEN TAG</b>			
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>VEGANER KICHERERBSEN- GEMÜSE Eintopf</b> 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AL</b>
	MENÜ 2	<b>CURRY WURST MIT KLOPFER'S ST. GALLER</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE</b> Rosmarinpolenta + buntes Spargelgemüse	ALLERGENE <b>AGL</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>OFENFRISCHER KAISERSCHMARREN</b> Rosinen + Marillen Röster + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 2	<b>KAP- SEEHECHTFILET UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE</b> Weißwein- Sauce + Spargel- Ebly Risotto	ALLERGENE <b>ACDGL</b>
	MENÜ 3	<b>CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,50 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,00 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,50  
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 9,40

#### LEGENDE DER ALLERGENE

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

#### HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT