

MONTAG	DAS TEAM DER LÄNDLE GASTRONOMIE WÜNSCHT EIN GUTES NEUES JAHR MIT VIEL GLÜCK, GESUNDHEIT, ERFOLG UND SCHÖNEN MOMENTEN		
DIENSTAG	FEIERTAG HEILIGE DREI KÖNIGE		
MITTWOCH	MENÜ 1	PILZE & GEMÜSE A LA CREME Linguini- Nudeln + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET Sauce Tartar + Kartoffel- Gurken- Blattsalat	ALLERGENE ADGLM
	MENÜ 3	GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Kroketten + grüne Bohnen	ALLERGENE ACGLP
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER ASIA REIS "SÜSS- SAUER" Gemüse + Mu- Err- Pilze + geräucherter Tofu + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE FLN
	MENÜ 2	CURRYWURST VOM ALPSCHWEIN (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	"MARENGO RAGOUT" VOM LÄNDLE BIO RIND Teigwaren + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE AGLP
FREITAG	MENÜ 1	BUCHTELN VOM LUGER BÄCK Marillenmarmeladen Füllung + Vanillesauce + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	POCHIERTES LACHSFILETSTEAK Safransauce + Kurkuma- Couscous + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 14,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 14,50
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 11,40

LEGENDE DER ALLERGENE

- A

B

C

D

E

F

G
- H

L

M

N

O

P

R
- Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

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