

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS) Salatgarnitur + Radieschen- Dip	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VON DER EDELPUTE Langkornreis- Ring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	ASIA EIERNUDELN Gemüse + Sprossen + Sesam- Rührei + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACFGLN
	MENÜ 3	GEBRATENE LÄNDLE SCHWEINE- MEDAILLONS Pfeffersauce + Teigwaren + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Knoblauch- Aioli	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	GEMÜSE- MAULTASCHEN PFANNE Streifengemüse + Schnittlauch- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN Rahmsauce + Gemüse- Ebly + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE cremige Polenta + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANES KARTOFFEL- GEMÜSE GULASCH 1 Stück Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES VOM LÄNDLE KALB Erbsen- Reis + Vichykarotten	ALLERGENE GL
FREITAG	MENÜ 1	KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN Zwetschgenröster + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	SPANISCHE FISCHPAELLA Meeresfrüchte + Oliven + Gemüse + kl. Menüsalat	ALLERGENE DGL
	GRILLMENÜ	PULLED CHICKEN BURGER Rotkrautsalat + Sauce Cumberland + Potato Wedges	ALLERGENE AG

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** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** 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