

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