

MONTAG	MENÜ 1	MAROKKANISCHE COUSCOUS- GEMÜSE PFANNE Trockenfrüchte + Nüsse + Kurkuma + Koriander- Dip + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGLN
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSBRATWURST Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANER LINSEN- GEMÜSE- Eintopf Ländle Rote Beete + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	FRUCHTIGES CURRY- RAHMGESCHNETZELTES von der Putenbrust + Mandelreis- Ring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Zitronen- Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	ÜBERBACKENE PIKANTE GRIESSSCHNITTE Gemüse- Ragout mit Kürbis + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	KLOPFER'S SELCHSCHINKEN Dampfkartoffeln + Sauerkraut + frischer Kren	ALLERGENE GLP
	MENÜ 3	PARISER SCHNITZEL VOM HÜHNERBRÜSTCHEN Langkornreis + buntes Schwarzwurzel- Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" PELLKARTOFFELN Bergkäse + Butter + zweierlei Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki- Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	TERIYAKI- GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND Teigwaren + Brokkoli Gemüse	ALLERGENE AFGLN
FREITAG	MENÜ 1	GERMKNÖDEL MIT POWIDL FÜLLUNG Mohn- Zucker + Vanillesauce + 1 Stück Obst	ALLERGENE AG
	MENÜ 3	LACHSWÜRFEL IN ZITRONENGRAS- SAUCE Linguini- Nudeln + Gemüse + Junglauch	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	CORDON BLEU 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** 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