

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