

<b>MONTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>KRAUTFLECKERL</b>	ALLERGENE
		Ländle Sauerkraut + Nudeln + Kräuter Dip + Rucola + kl. Menüsalat	AGL
	<b>MENÜ 2</b>	<b>ASIA REIS PFANNE "SÜSS- SAUER"</b>	ALLERGENE
		Ländle Hühnerbrust + Junglauch + kl. Menüsalat	FGLN
	<b>MENÜ 3</b>	<b>VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE</b>	ALLERGENE
		Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ACGL
<b>DIENSTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>VEGANES GEMÜSE- CURRY</b>	ALLERGENE
		Kokosmilch + Basmatireis + Junglauch + kl. Menüsalat	L
	<b>MENÜ 2</b>	<b>LÄNDLE SCHWEINEBRATEN</b>	ALLERGENE
		Butterspätzle + Bayrisch Kraut	ACGLM
	<b>GRILLMENÜ</b>	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b>	ALLERGENE
		Potato Wedges + Chili- Aioli	GLM
<b>MITTWOCH</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>BUNTE SPÄTZLE</b>	ALLERGENE
		Gemüses Streifen + Gorgonzola- Rahmsauce + Blattspinat + kl. Menüsalat	ACGL
	<b>MENÜ 2</b>	<b>PIKANTES KARTOFFEL- WURST GULASCH</b>	ALLERGENE
		Schübling + Landjäger + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	GL
	<b>MENÜ 3</b>	<b>FRISCH GERÖSTETE KALBSLEBER</b>	ALLERGENE
		Langkornreis + buntes Gemüse	GL
	<b>GRILLMENÜ</b>	<b>LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE</b>	G
<b>DONNERSTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>VEGANER KICHERERBSEN- HIRSE- GEMÜSE EINTOPF</b>	ALLERGENE
		Naturreis + kl. Menüsalat	L
	<b>MENÜ 2</b>	<b>RASNICI VOM LÄNDLE SCHWEIN</b>	ALLERGENE
		Pommes frites + Senf- Zwiebel Ketchup- Dip + kl. Menüsalat	L
	<b>MENÜ 3</b>	<b>LÄNDLE KALBSRAGOUT</b>	ALLERGENE
		Teigwaren + Rosenkohlgemüse	AGL
<b>FREITAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>MOHN- NUSS SCHUPNUDELN</b>	ALLERGENE
		Beerenragout + hausgemachtes Kompott	AGH
	<b>MENÜ 3</b>	<b>GEBRATENES ZANDERFILET</b>	ALLERGENE
		Mandelbutter + Dampfkartoffeln + buntes Fenchelgemüse	DGL
	<b>GRILLMENÜ</b>	<b>PULLED PORK BURGER</b>	ALLERGENE
		Coleslaw Salat + Speck- Aioli + Pommes Rustica	ACGLM

**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