

MONTAG	MENÜ 1	KRAUTFLECKERL Ländle Sauerkraut + Nudeln + Kräuter Dip + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	ASIA REIS PFANNE "SÜSS- SAUER" Ländle Hühnerbrust + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE FGLN
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CURRY Kokosmilch + Basmatireis + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Butterspätzle + Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Chili- Aioli	ALLERGENE GLM
MITTWOCH	MENÜ 1	BUNTE SPÄTZLE Gemüses Streifen + Gorgonzola- Rahmsauce + Blattspinat + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	PIKANTES KARTOFFEL- WURST GULASCH Schübling + Landjäger + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	FRISCH GERÖSTETE KALBSLEBER Langkornreis + buntes Gemüse	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER KICHERERBSEN- HIRSE- GEMÜSE Eintopf Naturreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	RASNICI VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + Senf- Zwiebel Ketchup- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSRAGOUT Teigwaren + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	MOHN- NUSS SCHUPFNUDELN Beerenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE AGH
	MENÜ 3	GEBRATENES ZANDERFILET Mandelbutter + Dampfkartoffeln + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE DGL
	GRILLMENÜ	PULLED PORK BURGER Coleslaw Salat + Speck- Aioli + Pommes Rustica	ALLERGENE 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	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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