

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (RICOTTA- SPINAT) Radieschen- Dip + Salatbouquet	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Pommes frites + Grill- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
FASCHINGS- DIENSTAG	MENÜ 1	VOLLKORNNUEDELN Gemüse- Buchweizen- Sugo + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	ZWIEBELROSTBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND Kroketten + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Coleslaw Salat + 1 Stück Brot	ALLERGENE ACGLM
ASCHER- MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSE- PAELLA Reis + Gemüse + Paprika + Oliven + Safran + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCH- FILET Sauce Tartare + Kartoffel- Gurken- Blattsalat	ALLERGENE ADGLM
	MENÜ 3	CORDON ROUGE VOM LÄNDLE SCHWEIN (Schinken & Käse) + Teigwaren + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VOLLWERTRISOTTO (EBLY & HIRSE & QUINOA) Gemüsestreifen + Kräuter + Junglauch + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	MARINIERTES TANDOORI HÜHNERBRÜSTCHEN Koriander- Jus + Sesam- Reis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GLN
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
FREITAG	MENÜ 1	TOPFENKNÖDEL IM ZIMT- BRÖSEL- MANTEL Beerenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	POCHIERTES LACHSSTEAK Safransauce + Linguini + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE ADGL
	GRILLMENÜ	CHEESEBURGER VON DER EDELPUTE Karamellzwiebeln + Rucola + Pommes Rustica	ALLERGENE AL

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