

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

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