

MONTAG	MENÜ 1	CREMIGES WEISSWEIN- GERSTEN RISOTTO	ALLERGENE
		Gemüse + Bergkäse + kl. Menüsalat	GL
	MENÜ 2	ÜBERBACKENES HÜHNERBRÜSTCHEN	ALLERGENE
		(Tomate- Mozzarella) + Natursauce + Teigwaren + kl. Menüsalat	AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	ALLERGENE
		Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANER LINSEN- GEMÜSE EINTOPF	ALLERGENE
		mit Ländle Rote Beete + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	AL
	MENÜ 3	WÄLDERSTEAK VOM LÄNDLE SCHWEIN (SPECK & KÄSE)	ALLERGENE
		Potato Wedges + Letschogemüse	AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE	ALLERGENE
		Asia- Rettich Salat + 1 Stück Luger Brot	AGLN
MITTWOCH	MENÜ 1	MEDITERRANE KARTOFFEL- GEMÜSEPFANNE	ALLERGENE
		Oliven + getrocknete Tomaten + frisch Kräuter + kl. Menüsalat	L
	MENÜ 2	PIKANTE SCHINKENHÖRNLE	ALLERGENE
		Ländle Krautsalat + Dessert	AGL
	MENÜ 3	HACKLAIBCHEN (LÄNDLE BIO RIND & LÄNDLE SCHWEIN)	ALLERGENE
		Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENES GEMÜSE- RÖSTI	ALLERGENE
		Sauce Morney + kl. Menüsalat	ACGL
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER)	ALLERGENE
		hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	GL
	MENÜ 3	LÄNDLE HIRSCHRAGOUT IN PREISELBEERSAUCE	ALLERGENE
		Eierspätzle + Blaukraut	ACGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN MIT EIWEISSCHAUBE	ALLERGENE
		Äpfel + Rosinen + Nüsse + Vanillesauce + 1 Stück Obst	ACGH
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Pommes frites + kl. Menüsalat	ACG
	GRILLMENÜ	FORELLE IM GANZEN GEBRATEN	ALLERGENE
		Mandelbutter + Schnittlauch- Kartoffeln + buntes Gemüse	DGL

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