

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