

MONTAG	MENÜ 1	KICHERERBSEN- GEMÜSE RAGOUT im Reisring + Sauerrahm + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK "SALTIM BOCCA" cremige Polenta + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANER KARTOFFEL- GEMÜSE- Eintopf Junglauch + 1 Stück Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINEFILET- MEDAILLONS Kräuter Bulgur + grünes Bohnengemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Mango- Habanero- Dip	ALLERGENE GL
MITTWOCH	MENÜ 1	PIKANTE KRAUT- SCHUPFNUDELN Junglauch + Kräuterdip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	PARISER SCHNITZEL VOM HÜHNERBRÜSTCHEN Tomatensauce + Erbsenreis+ kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	SPARE RIPS "ST. LUIS" Ofenkartoffel + Sauerrahm- Dip + Maiskolben	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE LASAGNE "AL FORNO" fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSGESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART" Teigwaren + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	GERMKNÖDEL MIT POWIDLMARMELADE Mohn- Zucker + Vanillesauce + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	EDELFISCHBURGER (LACHS & ZANDER) Dill- Senf- Honig- Dip + Grillgemüse + Rucola	ALLERGENE ACDGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEINERÜCKEN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

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