

MONTAG	MENÜ 1	BÄRLAUCH- SEMMELKNÖDEL Gemüseragout + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (FLEISCH- SPINAT) Gemüsestreifen + Schmelzzwiebeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANER MAROKKANISCHER COUSCOUS Gemüse + Trockenfrüchte + Nüsse + Kurkuma + Koriander- Dip + kl. Salat	ALLERGENE AHLN
	MENÜ 2	GESCHNETZELTES "BRAUMEISTER ART" LÄNDLE SCHWEIN Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Knoblauch Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	BRATKARTOFFELN Cremespinat + Spiegelei vom Bio Martinshof Buch + kl. Menüsalat	ALLERGENE CGL
	MENÜ 2	PIKANTE WURSTNUDELN MIT KLOPFER'S WIENER WURST Ländle Krautsalat + Menüdessert	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	LÄNDLE HIRSCHRAGOUT IN PREISELBEERSAUCE Semmelknödel + Apfelrotkraut	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	PIKANTE GRIESS- GEMÜSE- SCHNITTE mit Käse überbacken + Salatbouquet + Radieschen Dip	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	HÜHNERSTREIFEN "SÜSS- SAUER" Teigwaren + Sprossen + Gemüse + Mu Err Pilze + Brokkoli Gemüse	ALLERGENE ACFGRN
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER GRIESSAUFLAUF Kirschragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	GRILLMENÜ	GEBRATENES ZANDERFILET "MÜLLERIN" Salzkartoffeln + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE DGL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN 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