

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- KARTOFFEL- GULASCH 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEFÜLLTES LÄNDLE SCHWEINERÖLLCHEN (Farce & Bärlauch) + Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	SPINATSPÄTZLE Spargel- Weißwein Sauce + Gemüse + Junglauch + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	FRUCHTIGES CURRYRAHM- GESCHNETZELTES VOM HUHN Mandelreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Chili- Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	SEMMELKNÖDEL- GEMÜSE GRÖSTL Ländle Rührei + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE SCHWEINELEBER Kartoffelpüree + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	BIO HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND & KALB Eierspätzle + Blaukraut	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE GEMÜSE- SPINAT- LASAGNE Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	MARINIERTES TANDOORI HÜHNERBRÜSTCHEN Sesamreis + buntes Gemüse	ALLERGENE FGLN
FREITAG	MENÜ 1	TOPFENKNÖDEL IM BRÖSELMANTEL Kirschenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE AG
	MENÜ 3	GEBRATENES ZANDERFILET IM MANDELBUTTER Petersilienkartoffeln + Vichykarotten	ALLERGENE DGL
	GRILLMENÜ	CHEESEBURGER (100% LÄNDLE BIO RIND) Rotwein- Zwiebel + Rucola + Pommes Rustica	ALLERGENE AGL

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	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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