

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Frühlings- Salatgarnitur + Preiselbeer + Bärlauch- Dressing	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	RÄUCHERLACHS- SPINAT LASAGNE mit Käse überbacken + fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACDGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" Pellkartoffeln + Butter + Bergkäse + zweierlei Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE G
	MENÜ 3	ZWIEBELROSTBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND Kroketten + Speckbohnen	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE scharfer Gurkensalat + Wasabi- Aioli	ALLERGENE GLM
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE CHILI geräucherter Tofu + Veganer Dip + Naturreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE FL
	MENÜ 2	KARTOFFEL- GRAMMELKNÖDEL Bayrisch Kraut + Schmelzzwiebel + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSRAGOUT "BRAUMEISTER" Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	BUNTES SPARGEL- GEMÜSE RAGOUT Tagliatelle + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTEL Senf- Zwiebel- Ketchup Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	LÄNDLE BIO RINDERSTREIFEN "TERRIYAKI" Basmatireis + Wok- Gemüse	ALLERGENE FGLN
FREITAG	MENÜ 1	TOPFENKNÖDEL IM BRÖSELMANTEL Beerenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBRATENES LACHSSTEAK UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE Weißwein- Sauce + Spargel- Eblyrisotto	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,40 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 10,40

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