

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>VEGANES GEMÜSECURRY</b> Sojamilch + Duftreis + Mu-Err Pilze + kl. Salat	ALLERGENE <b>L</b>
	MENÜ 2	<b>BRATWURST VOM LÄNDLE BIO SCHWEIN</b> Natarsauce + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE</b> Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>KARTOFFEL-GNOCCHI</b> Hirtenkäsewürfel + Gemüse + Spargel + frische Kräuter, kl. Salat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>LÄNDLE KALBSGULASCH</b> Butterspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Pommes Rustica + Knoblauch-Aioli	ALLERGENE <b>CGLM</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>SPINATSPÄTZLE</b> Gorgonzolasauce + Gemüsestreifen + Walnüsse + kl. Salat	ALLERGENE <b>ACGHL</b>
	MENÜ 2	<b>FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE BIO SCHWEINELEBER</b> Langkornreis, kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM LÄNDLE RIND</b> Kroketten + grüne Bohnen	ALLERGENE <b>AGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE</b>	<b>G</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>WEISSER UND GRÜNER BODENSEE- SPARGEL</b> Sauce Hollandaise + Salz-Kartoffeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>CGL</b>
	MENÜ 2	<b>GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Tsatsiki-Dip + Pommes Frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>ASIA REIS-GEMÜSEPFANNE</b> Ländle Hühnerfilet + Brokkoli + Sprossen	ALLERGENE <b>FGLN</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>MOHN-NUSS-SCHUPFNUDELN</b> Beerenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE <b>GHL</b>
	MENÜ 2	<b>GEBRATENES LACHSSTEAK</b> Zitronengrassauce + Basmatireis + Wokgemüse	ALLERGENE <b>DFGLN</b>
	MENÜ 3	<b>CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Pommes Frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACG</b>

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

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