

MONTAG	MENÜ 1	SPINAT-SEMMELNÖDEL Paprika-Kraut + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO SCHWEIN Butterreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	BRATKARTOFFELN Cremespinat + Bio-Spiegelei vom Martinshof in Buch + kl. Menüsalat	ALLERGENE CGL
	Menü 3	LÄNDLE KALBSGULASCH Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Guacamole-Dip + Potato Wedges	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL Rahmfisolen + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGLP
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET Sauce Tartar + Kartoffel-Gurken-Blattsalat	ALLERGENE ACDGLM
	MENÜ 3	SPARE RIBS "ST. LOUIS" Grill-Dip + gegrillter Maiskolben + Cole Slaw Salat	ALLERGENE CGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	SALZKARTOFFELN Sauce Hollandaise + buntes Gemüse + Schnittlauch	ALLERGENE CGL
	MENÜ 2	CURRYWURST VOM LÄNDLE ST. GALLER hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE KALBSLEBER Langkornreis + Erbsengemüse	ALLERGENE GL
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL Hausgemachtes Apfelmus + Grießzucker	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	EDELFISCHBURGER IM SESAMBRÖTCHEN Senf-Honig-Dill-Dip + Grillgemüse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGLNM
	Menü 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 12,50 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 13,50 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 14,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 14,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 11,90

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