

MONTAG	MENÜ 1	VOLLWERTRISOTTO (EBLY & HIRSE & QUINOA) Gemüsestreifen + Kräuter + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Grill-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSECHILI Schnittlauch-Dip + Ofenkartoffel + geräucherter Tofu + kl. Menüsalat	ALLERGENE FLP
	Menü 3	GEBRATENES SCHWEINESTEAK Pfefferrahmsauce + Kroketten + grünes Bohnengemüse	ALLERGENE AGLP
	GRILLMENÜ	1/2 GRILLHENNELE Asiatischer Rettich Salat + 1 Stk. Luger Brot	ALLERGENE AFGLN
MITTWOCH	MENÜ 1	KARTOFFEL-GEMÜSEGRATIN Kräuter-Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	LINGUINI PRIMAVERA Räucherlachsstreifen + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	MAJORANGESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND Teigwaren + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGETARISCHE GEMÜSEMAULTASCHEN getrocknete Tomaten-Dip + Streifengemüse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	GEKOCHTER LÄNDLE BIO RINDSTAFELSPITZ Bratkartoffeln + Cremespinat	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTELN Marillenmarmeladen- Füllung + Vanillesauce + 1 Stk. Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	GEBRATENES ZANDERFILET Mandelbutter + Dampfkartoffeln + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE DGHL
	GRILLMENÜ	PULLED PORK BURGER BBQ-Dip + Potato Wedges + knuspriger Speck + Rucola	ALLERGENE AGL

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