

MONTAG	MENÜ 1	VOLLWERTLAIBACHEN IM BURGER BUN Rucola + Portwein- Zwiebeln + Grillgemüse + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (FLEISCH- SPINAT) Gemüsestreifen + Schmelzzwiebeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSEGRATIN Salatgarnitur + Junglauch Dip	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	ESTERHAZY ROSTBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND cremige Rosmarin Polenta + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Chili- Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	GRIECHISCHER BAUERN Salat Gurken + Tomaten + Paprika + Hirtenkäse + Zwiebel + Oliven + 1 Stück Brot	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE BIO RINDSLEBER Kartoffelpüree + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	CORDON ROUGE (GEFÜLLT MIT KÄSE & SCHINKEN) Kräuter Bulgur + Safran- Karotten	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEFÜLLTE LÄNDLE ZUCCHINI (EBLY & GEMÜSE) Naturreis + Kräuterrahmsauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	CURRY- WURST hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	KALBSRAGOUT "STROGANOFF" Farfalle- Nudeln + Ländle Kohlrabi- Gemüse	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN MIT EIWEISSHAUBE Äpfel + Nüsse + Rosinen + Vanillesauce + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACGH
	MENÜ 3	SPANISCHE PAELLA Edelfische + Meeresfrüchte + Gemüse + Oliven + kl. Menüsalat	ALLERGENE DGLR
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL 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
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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