

MONTAG	MENÜ 1	PILZE & GEMÜSE À LA CREME Semmelknödel + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN Schmelzzwiebel + Gemüsestreifen + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES KARTOFFEL-GEMÜSE-GULASCH Kräuter-Dip + 1 Stk. Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE FL
	MENÜ 3	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINESTEAK Tomate-Mozzarella (gratiniert) + Teigwaren + Kohlrabi Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Curry-Aioli + Steak Pommes	ALLERGENE CGLN
MITTWOCH	MENÜ 1	GRIECHISCHER BAUERN Salat Blattsalat + Gurke + Tomate + Paprika + Zwiebel + Balsamicodressing + Brot	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	ASIA REIS "SÜSS-SAUER" Ländle Huhn + Gemüse + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE RINDSGESCHNETZELTES Eierspätzle + Erbsen-Karotten + Gartenmajoran	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE SOMMERPAUSE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GNOCCHI-GEMÜSEPFANNE Salbeibutter + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Senf-Ketchup-Zwiebel-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	PARISER SCHNITZEL VON DER HÜHNERBRUST Tomatensauce + Linguinudeln + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	MOHN-NUSS-SCHNUPFNUDELN Beerenragout + 1 Stk. Obst	ALLERGENE AGH
	MENÜ 2	POCHIERTER KAP- SEEHECHT AUF GEMÜSEBEET Dillrahmsauce + buntes Gemüse + Couscous	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	HOHE BRÜCKE BURGER (LÄNDLE RIND) Rucola + Cole Slaw + Steak Pommes	ALLERGENE ACGLN

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