

MONTAG	MENÜ 1	ASIA REIS- GEMÜSEPFANNE Sojasprossen + Bambussprossen + Ingwer-Rührei + kl. Menüsalat	ALLERGENE CFGLN
	MENÜ 2	RÄUCHERLACHS- LASAGNE Fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	BUNTE SPINATSPÄTZLE Gorgonzolahrmsauce + Walnüsse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGHL
	MENÜ 2	PIKANTE SCHINKEN-NUDELN Frühkrautsalat + 1 Stk. Menüdessert	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Chili-Aioli + Potato Wedges	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	GEFÜLLTE PAPRIKA (COUSCOUS & GEMÜSE) Kräuterrahmsauce + Naturreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	FRUCHTIGES HÜHNERCURRY-GESCHNETZELTES Mandelreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GHL
	MENÜ 3	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE KALBSLEBER Kartoffelpüree + Zucker- Erbsengemüse	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE SOMMERPAUSE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE LASAGNE AL FORNO Fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Grill-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	"SALTIMBOCCA" VOM LÄNDLE SCHWEINESTEAK Teigwaren + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN MIT EIWEISSHAUBE Äpfel + Nüsse + Rosinen + Vanillesauce + 1 Stk. Obst	ALLERGENE ACGHL
	MENÜ 3	SPANISCHE PAELLA Lachs + Zander + Meeresfrüchte + Scampi + Gemüse + Oliven + Reis + Salat	ALLERGENE BDGL
	MENÜ 3	CORDON BLEU 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

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