

MONTAG	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSEPAELLA Junglauch + Oliven + getrocknete Tomaten + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	"FITNESSTELLER" Curry-Dip + Gebratene Putenbruststreifen + Salatgarnitur + 1Stk. Luger Brot	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL Gartenkresse-Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Knoblauch-Aioli + Pommes Rustica	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	TOMATEN-KICHERERBSENEINTOPF Gemüse + Rucola + 1 Stk. Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBACKENES SEELACHSFILET IN KNUSPERPANADE Sauce Tartar + Kartoffel-Gurken-Blattsalat	ALLERGENE ACDFLM
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSGULASCH Teigwaren + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE SOMMERPAUSE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE MAULTASCHEN Sauerrahmdip + Streifengemüse + frische Kräuter + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	RASNICI VOM LÄNDLE SCHWEIN Senf-Zwiebel-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE LM
	MENÜ 3	TAFELSPITZ VOM LÄNDLE BIO RIND Bratkartoffeln + Cremespinat + frischer Kren	ALLERGENE GL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTELN Marillenmarmelade Füllung + Vanillesauce + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	GEBACKENES ZANDERFILET Mandelbutter + Dampfkartoffeln + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE DGHL
	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