

MONTAG	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL Kräuter- Dip + Salatbouquet	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	ASIA REISPFANNE "SÜSS-SAUER" Ländle "Hennele" + Bambussprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE FGLN
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE-CURRY Basmati-Sesam-Reisring + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE GLN
	MENÜ 2	PIKANTES KARTOFFEL-WURST-GULASCH Ländle Schübling + Landjäger + 1 Stk. Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Wasabi-Aioli + Potato Wedges	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" Zweierlei Dip + Pellkartoffeln + Lingenauer Bergkäse + Butter + Salat	ALLERGENE G
	MENÜ 2	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINESTEAK Paprikasauce + Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN "Tomate-Mozzarella" + Kräuter-Bulgur + Blumenkohl + Butterbrösel	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE SOMMERPAUSE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GRIECHISCHER BAUERN Salat Blattsalat + Gurke + Paprika + Tomate + Oliven + Zwiebel + Salatkäse + 1 Brot	ALLERGENE G
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Senf-Ketchup-Zwiebel Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GLM
	MENÜ 3	HACKLAIBCHEN (LÄNDLE BIO RIND & KALB) Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLM
FREITAG	MENÜ 1	TOPFENKNÖDEL IM BRÖSEL-ZIMT MANTEL Marillen Röster + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE AG
	MENÜ 3	LACHSSTEAK "ASIA STYLE" Wokgemüse + Basmatireis	ALLERGENE DFGLN
	MENÜ 3	CORDON BLÉU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 13,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 15,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 15,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 12,50

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