

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES TOMATEN- LINSEN RAGOUT Gemüse + Ländle Rote Beete + Gemüse + Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 3	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINEFILET- MEDAILLONS Pfefferrahm- Sauce + Kroketten + Rosenkohl	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE GEMÜSE- LASAGNE Blattspinat + fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	"SALTIMBOCCA" VOM LÄNDLE SCHWEINESTEAK Teigwaren + Vichykarotten	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Mango- Habanero- Dip	ALLERGENE AG
MITTWOCH	MENÜ 1	ITALIENISCHER KASPRESSKNÖDEL (Tomate & Mozzarella) + Salatgarnitur + Basilikum- Dip	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET Kartoffel- Gurken- Blattsalat + Sauce Tartar	ALLERGENE ADGLM
	MENÜ 3	"STROGANOFF" VOM LÄNDLE BIO RIND Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEFÜLLTE ZUCCHINI (BULGUR & GEMÜSE) Kräuterrahmsauce + Salzkartoffeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST BBQ- Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	PARISER SCHNITZEL VOM HÜHNERBRÜSTCHEN Tomatensauce + Linguini + Zuckererbsen	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL Grießzucker + Ländle Apfelmus + Birnenkompott	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	POCHIERTES KAP- SEEHECHTFILET AUF GEMÜSEBEET Dillrahm- Gurken + Kräuterebly	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	HOHE BRÜCKE CHEESBURGER (LÄNDLE BIO RIND) Karamell- Zwiebel + Junglauch + Pommes Rustica	ALLERGENE ACGL

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