

MONTAG	MENÜ 1	HAFERFLOCKEN-GEMÜSE PUFFER Tomatensalsa + kernigem Graupensalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	HÜHNERRAGOUT "SÜSS-SAUER" Reis + Asia Gemüse	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL CURRY Quinoa-Reis + Gurken-Minze Salat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBRATENER ROTBARSCH Kräuterrahmsauce + Dinkelreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACDGL
	MENÜ 3	LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Senfsauce + Spätzle + Blaukraut	ALLERGENE ACGLO
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Paprika-Dip + Potato Wedges	ALLERGENE ACGLH
MITTWOCH	MENÜ 1	LINSENBOLOGNESE Vollkornnudeln + Grana Padano + kl. Menüsalat	ALLERGENE ALOGM
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTLE Grill Dip + Pommes frites + Coleslaw	ALLERGENE CGLMO
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSGESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART" Teigwaren + Brokkoli	ALLERGENE ACGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL-GEMÜSE AUFLAUF Käserahmsauce + Tomatensalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	SZEGEDINER GULASCH VON DER PUTE Rahmpolenta + Kürbisgemüse	ALLERGENE ACG
	GRILLMENÜ	ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN (BIO) Kartoffelgratin + Marktgemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	WALDPILZRAGOUT Serviettenschnitten + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki + Tomatenreis	ALLERGENE GLMO
	MENÜ 3	GEDÜNSTETER SEEHECHT Estragonsauce + Petersilienkartoffeln + Karotten-Lauch-Gemüse	ALLERGENE ADGLMO

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
- 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