

MONTAG	MENÜ 1	BULGUR LAIBCHEN Thymian-Dip + geschmorter Kürbis + Feta	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	BAUERN GRÖSTL Ländle Schweinefleisch Würfel + Speck + Spiegelei + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES CHILI SIN CARNE Goldhirse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AFLN
	MENÜ 2	HÜHNERGESCHNETZELTES Paprikarahmsauce + Reis + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGLM
	MENÜ 3	RAGOUT VOM LÄNDLE BIO RIND Röstinchen + Sprossenkohl	ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Knoblauch-Dip + Pommes Rustica	ALLERGENE ACGLH
MITTWOCH	MENÜ 1	ASIA NUDELPFANNE Gemüsestreifen + Pilze + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACFGLN
	MENÜ 2	NATURSCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Champignonrahmsauce + Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSBRATEN Kräuter- Spätzle + Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	SPINATKNÖDEL Bergkäsesauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	LÄNDLE CURRYWURST hausgemachte Currysauce + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHALSSTEAK Biermarinade + Rosmarinkartoffeln + Krautsalat	ALLERGENE ACGM
FREITAG	MENÜ 1	GERMKNÖDEL MIT MOHNBUTTER Vanillesauce + hausgemachtes Zwetschgenkompott	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	EDELFISCHFILET Zitronengrassauce + Basmatireis + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACDGL
	GRILLMENÜ	"HOHE BRÜCKE GRILLTELLER" Huhn + Ländle Schwein + Ländle Bio Rind + Pommes frites + Blattsalat	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