

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>EBLY- PILZ- GEMÜSE RISOTTO</b> Bergkäse + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 2	<b>CURRYRAHM- RAGOUT VON DER EDELPUTE</b> Mandelreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE</b> Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>VEGANE KARTOFFEL- GEMÜSE PFANNE</b> Oliven + getrocknete Tomaten + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>L</b>
	MENÜ 3	<b>LÄNDLE SCHWEINEBRATEN</b> Semmelknödel + Bayrisch Kraut	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Potato Wedges + Chili- Aioli	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>VEGETARISCHE GEMÜSE MAULTASCHEN</b> Streifengemüse + Salbei Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 2	<b>GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET</b> Kartoffel- Gurken- Blattsalat + Sauce Tartar	ALLERGENE <b>ADGLM</b>
	MENÜ 3	<b>ST. LUIS SPARE RIBS</b> Ofenkartoffel mit Sauerrahm + gegrillter Maiskolben	ALLERGENE <b>GL</b>
	GRILLMENÜ	<b>LÄNDLE SCHWEINEHAXE</b>	
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>BUNTE SPINATSPÄTZLE</b> Blauschimmel- Käse- Rahmsauce + Walnüsse + Gemüsestreifen + kl. Salat	ALLERGENE <b>ACGHL</b>
	MENÜ 2	<b>CURRYWURST</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>G</b>
	MENÜ 3	<b>FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE KALBSLEBER</b> Majoran- Butterreis + buntes Gemüse	ALLERGENE <b>GL</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN</b> Marillen Röster + 1 Stück Obst	ALLERGENE <b>AG</b>
	MENÜ 2	<b>EDELFISCH- CURRY MIT GEMÜSE</b> Basmatireis + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	GRILLMENÜ	<b>PULLED PORK BURGER</b> Coleslaw Salat + Rucola + Pommes Rustica	ALLERGENE <b>ACGLM</b>

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 13,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 13,50  
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 10,40

#### LEGENDE DER ALLERGENE

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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