

MONTAG	MENÜ 1	GEBRATENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS) Kräuter-Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (FLEISCH & SPINAT) Gemüsestreifen + Schmelzzwiebeln + Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	ROSA GUSTOSTÜCK VOM LÄNDLE KALB Kroketten + Vichykarotten	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE ORIENTALISCHE LINSENPFANNE Safran-Rosinen-Reis + Orient Blumenkohl	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENE HÜHNERBRUST "HAWAII" Currysauce + Reisring + Menüsalat	ALLERGENE AFHL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Tomatensalsa + Potato Wedges	ALLERGENE ACGL
MITTWOCH	MENÜ 1	HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL Paprikarahmsauce + Salzkartoffeln + Blattsalat	ALLERGENE AGLM
	MENÜ 2	LÄNDLE CURRYWURST hausgemachte Currysauce + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	RAHMGESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND Almkäse-Polenta + Rahmwirsing	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	KRUSTENBRATEN VOM LÄNDLE BIO ALPSCHWEIN Alpkäse-Polenta + Rahmwirsing	ALLERGENE ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEBRATENE SCHUPFNUDELN Wurzelgemüse + Pilze + Junglauch + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENES RÜCKENSTEAK "JÄGER ART" Bio-Alpschwein + Nudeln + Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE KALB Spätzle + Brokkoli	ALLERGENE ACGM
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL hausgemachtes Ländle Apfelmus + Marillen Kompott	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	HAMBURGER VOM LÄNDLE BIO RIND IM BURGER BUN Zwiebelsauce + Pommes Rustica + Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	GEBRATENES ZANDERFILET Dampfkartoffeln + buntes Fenchelgemüse	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
- 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