

MONTAG	MENÜ 1	COUSCOUS-GEMÜSE-LAIBCHEN Kräuter-Dip + Letschogemüse + Blattsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND Reisring + Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	GERÖSTETE LÄNDLE KALBSLEBER Majoran-Reis + Kürbis-Apfel-Gemüse	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	LUSTENAUER "KÄSDÖNNALA" Sauerrahm-Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE GLM
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Asia- Rettich Salat + Luger Brot	ALLERGENE AFGLN
MITTWOCH	MENÜ 1	CREMIGES GEMÜSE-EBLY-RISOTTO Bergkäse + Junglauch + Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	"JAMAICAN CHICKEN" (saftige Hühnerkeule in Jerk- Marinade) + Kokosreis + Mango- Kraut- Salat	ALLERGENE FL
	GRILLMENÜ	ST. LOUIS RIPPCHEN VOM BIO ALPSCHWEIN Sauerrahm- Dip + Ofenkartoffel + Menüsalat	ALLERGENE FGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" Pellkartoffel + zweierlei Dip + Butter + Lingenauer Bergkäse + Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Preiselbeeren + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET (BIO ALPSCHWEIN) Cognacjus + Bandnudeln + Brokkoli + Mandelbutter	ALLERGENE ACGHL
FREITAG	MENÜ 1	HAUSGEMACHTER LÄNDLE APFELSTRUDEL Vanillesauce + Marillen Röster	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	RASNICI VOM LÄNDLE ALPSCHWEIN Senf-Zwiebel-Sauce + Pommes Rustica + Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	GEBRATENES LACHSFILET Rahmlinsen + Lauchgemüse	ALLERGENE DGHLM

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