

MONTAG	MENÜ 1	HAUSGEMACHTE CANNELONI (RICOTTA- SPINAT) fruchtige Tomatensauce + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	KARTOFFEL- WURSTGULASCH Schübling + Landjäger + 1 Stück Luger Brot + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	PULLED PORK VOM LÄNDLE ALPSCHWEIN BBQ - Dip + Kartoffelecken + Coleslaw Salat	ALLERGENE AFGL
DIENSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE- GRÖSTL Ländle Spiegelei + Krautsalat	ALLERGENE CLM
	MENÜ 2	PAPRIKA- REISFLEISCH Ländle Schweinefleisch + Menüsalat + Dessert	ALLERGENE AL
	MENÜ 3	PUTENBRUSTBRATEN Bratenjus + Serviettenknödel + Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Avocado- Dip + Pommes frites	ALLERGENE AFGLN
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSE PAELLA Safranreis + Erbsen- Paprika + gebratener Seitan + Dessert	ALLERGENE ACGLN
	MENÜ 2	"STROGANOFF" VOM LÄNDLE SCHWEIN Spätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	"ESTERHAZY" SCHNITZEL VOM LÄNDLE RIND Kroketten + Wurzelgemüse	ALLERGENE ACGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGGI BURGER (KIDNEY- BOHNEN PATTY) im Burger Bun + Sauerrahm- Dip + Pommes frites + Dessert	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTL Sauerrahm- Dip + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	ROSA GEBRATENES GUSTOSTÜCK (LÄNDLE KALB) Rotwein- Jus + Kartoffel- Kürbis- Gratin + Blaukraut	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	HAUSGEMACHTER HEIDELBEER- SCHMARREN hausgemachtes Apfelmus + Vanillesauce	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	WÄLDER CORDON BLEU (Ländle Alpschwein & Lingenauer Bergkäse) + Pommes Rustica + Salat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	GEDÜNSTETES FILET VOM EDELFISCH Estragon Sauce + Basmatireis + Karotten- Lauch Gemüse	ALLERGENE ADL

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