

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES TOMATEN-LINSEN RAGOUT Dinkelkrusti + Gemüse + Menüsalat	ALLERGENE ACGHLN
	MENÜ 2	HÜHNERRAGOUT SÜSS-SAUER Reis + Asia Gemüse	ALLERGENE ACFGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	PILZE & GEMÜSE À LA CRÈME mit Junglauch + Linguini + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENER LEBERKÄSE VOM BIO ALPSCHWEIN Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	GULASCH VOM LÄNDLE KALB Butterspätzle + Rosenkohl	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Tomatensalsa + Potato Wedges	ALLERGENE AFGLN
MITTWOCH	MENÜ 1	"HANDMADE ROTE BEETE FALAFEL" mit Kürbiskern Hummus + Fladenbrot + Menüsalat	ALLERGENE AGHLN
	MENÜ 2	CHAMPIGNON SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Teigwaren + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSTAFELSPITZ Bratkartoffeln + Blattspinat + Semmel- Apfelkren	ALLERGENE ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	HAUSGEMACHTE KÜRBISQUICHE Kräuter-Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	BUTTERSCHNITZEL VOM LÄNDLE KALB Jus + Kroketten + Bohnengemüse	ALLERGENE ACGLMP
	GRILLMENÜ	ROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BIO RIND Jus + Kroketten + Speckbohnen	ALLERGENE ACGLM
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTELN MIT MARILLENMARMELADE Vanillesauce + Ländle Apfel Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET Sauce Tartar + Salzkartoffeln + Menüsalat	ALLERGENE ACDG
	MENÜ 3	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki + Pommes Frites + Menüsalat	ALLERGENE G

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