

MONTAG		NATIONALFEIERTAG	
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Preiselbeeren + herbstliche Salatgarnitur	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (FLEISCH & SPINAT) Gemüsestreifen + Schmelzzwiebel + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Cocktail-Dip + Pommes Rustica	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	PIKANTE KRAUT- SCHUPFNUDELN Gemüsestreifen + Dessert	ALLERGENE ACGLM
	MENÜ 2	LÄNDLE CURRYWURST hausgemachte Currysauce + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	"HOHE BRÜCKE" SCHLACHTTELLER Blut + Leberwurst + Schweinebauch + Salzkartoffeln + Sauerkraut + Kren	ALLERGENE ACGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE REISPFANNE Hirtenkäse + Junglauch + frische Kräuter + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENE HÜHNERBRUST "PARISER ART" fruchtige Tomatensauce + Linguine + Menüsalat	ALLERGENE ACGLM
	MENÜ 3	TAGESHIT	ALLERGENE
FREITAG	GRILLMENÜ	ROSA TRANCHE VOM WÄLDER HIRSCH AN KRÄUTERKRUSTE Portweinjus + Ländle Bramata + geschmorter Kürbis	ALLERGENE ACGLM
	MENÜ 1	TOPFEN-GRIESS-AUFLAUF Waldbeeren- Ragout + Birnenkompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Preiselbeeren + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	ASIA LACHSFILET ("MISO GLASUR") Sesamsauce + Zitronengrasreis + Wokgemüse	ALLERGENE DFG

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