HOHE BRMCKE

MENÜPLAN KW45

03. November 2025 - 07. November 2025

MONTAG	MENÜ 1	GEMÜSE- MAULTASCHEN PFANNE	ALLERGENE
		Streifengemüse + Kräuter- Dip + kl. Menüsalat	AGL
	MENÜ 2	PIKANTES KARTOFFEL- WURST- GULASCH	ALLERGENE
		(Schübling + Landjäger) + 1 Stück Brot + kl. Menüsalat	L
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	ALLERGENE
		Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	GL
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN	ALLERGENE
		Salatgarnitur + Radieschen- Dip	GL
	MENÜ 3	CORDON ROUGE VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Teigwaren + Vichy- Karotten	AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE	ALLERGENE
		Potato Wedges + Kräuter- Aioli	ACGM
MITTWOCH	MENÜ 1	SPINAT- KÄSE- SEMMELKNÖEL	ALLERGENE
		Ländle Bayrisch Kraut + kl. Menüsalat	ACGL
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE SCHWEINELEBER	ALLERGENE
		Kartoffelpüree + kl. Menüsalat	GL
	MENÜ 3	PARISER SCHNITZEL VOM HUHN	ALLERGENE
		Risi- Bisi- Reis + buntes Gemüse	ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	GRIESS- SCHNITTE MIT KÄSE ÜBERBACKEN	ALLERGENE
		Ländle Kürbis- Ragout + kl. Menüsalat	AGL
	MENÜ 2	CURRYWURST	ALLERGENE
		hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	GL
	MENÜ 3	GEKOCHTER LÄNDLE BIO RINDSTAFELSPITZ	ALLERGENE
		Bratkartoffeln + Creme- Spinat + frischer Kren	GL
FREITAG	MENÜ 1	NOUGAT- KNÖDEL IM BRÖSELMANTEL	ALLERGENE
		Beerenragout + hausgemachtes Kompott	GL
	MENÜ 3	SPANISCHE PAELLA IN DER GUSSEISENPFANNE	ALLERGENE
		Reis + Gemüse + Meeresfrüchte + Oliven + Safran + kl. Menüsalat	DGLR
	GRILLMENÜ	CHEESE BURGER VON DER EDELPUTE	ALLERGENE
		Coleslaw + Rucola + Pommes Rustica	ACGLM

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 13,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 13,50 | SPEZIALMENÜ "BEWUSST GESUND" – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 10,40

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

 $Rind: 100\% \ AT\ /\ Schwein: 100\% \ AT\ /\ Kalb: 100\% \ AT\ /\ Geflügel: 100\% \ EU\ /\ Wild: 100\% \ AT\ /\ Milch: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ AT\ /\ Milchprodukte: 100\% \ EU\ /\ Eier: 100\% \ EU\ /\ EIE$

