

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES KICHERERBSEN- CURRY Ländle Kürbis + Butterreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINEFILET- MEDAILLONS Pfeffersauce + Teigwaren + Rosenkohlgemüse	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	MEXICAN WRAP pikantes Tomaten- weißes Bohnengemüse + Kräuter Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGLP
	MENÜ 3	OFENFRISCHER HACKBRATEN LÄNDLE KALB & SCHWEIN Butterspätzle + Blaukraut	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE gegrillter Maiskolben + 1 Stück Luger Brot	ALLERGENE GL
MITTWOCH	MENÜ 1	VOLLKORNNUDELN Gemüse- Soja- Sugo + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AFGL
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET Sauce Tartar + Ländle Kartoffel- Gurken- Blattsalat	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Letscho Gemüse + Potato Wedges + Kräuterbutter	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE GRATIN Salatgarnitur + Gartenkresse- Dip	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTEL Senf- Zwiebel- Ketchup- Sauce + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	TERIYAKI GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND Langkornreis + buntes Gemüse	ALLERGENE GLN
FREITAG	MENÜ 1	MOHN- NUSS- SCHUPFNUDELN Zwetschgenragout + 1 Stück Obst	ALLERGENE AGH
	MENÜ 2	POCHIERTES KAP- SEEHECHTFILET Safransauce + Linguini + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

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