

MONTAG	MENÜ 1	ASIA REISPFANNE "SÜSS- SAUER" Gemüse + Mu- Err Pilze + geräucherter Tofu + Sprossen + Junglauch + kl. Salat	ALLERGENE FLN
	MENÜ 3	LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Semmelknödel + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGM
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBRATENE VOLLWERTLAIBCHEN Rahmwirsing + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	ROSTBRATEN "ESTERHAZY" VOM LÄNDLE BIO RIND Teigwaren + grünes Bohnengemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Knoblauch- Aioli	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	MAROKKANISCHER COUSCOUS Gemüse + Trockenfrüchte + Nüsse + Kurkuma + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGHLN
	MENÜ 2	PIKANTE WURSTNUDELN Ländle Krautsalat + Dessert	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	SPARE RIBS (LÄNDLE SCHWEIN) Grillgemüse + Ofenkartoffel mit Sauerrahm	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER KARTOFFEL- GEMÜSE EINTOPF 1 Stück Luger Dinkelbrot + k. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	CURRYWURST VOM ALPSCHWEIN ST. GALLEN hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE KALB Eierspätzle + Sprossenkohlgemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	GERMKNÖDEL MIT POWIDL FÜLLUNG Mohn- Zucker + Vanillesauce + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBRATENES ZANDERFILET "ASIA STYLE" Basmatireis + Wokgemüse	ALLERGENE DFLN
	MENÜ 3	PULLED PORK BURGER LÄNDLE SCHWEIN Sauce Cumberland + Blaukrautsalat + Potato Wedges	ALLERGENE A

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