

MONTAG	MENÜ 1	KRAUT- FLECKERL Ländle Sauerkraut + Nudeln + Kräuter- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRY- RAHMGESCHNETZELTES VON DER EDELPUTE Mandel- Reisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GHL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLN
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANER- LINSEN- GEMÜSE Eintopf Ländle Kürbis + 1 Stück Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 3	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINESTEAK "Tomaten- Mozzarella" + Kräuter- Bulgur + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Knoblauch- Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL winterliches Salatbouquet + Radieschen- Dip	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	NATURSCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Rahmsauce + Spirelli- Nudeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND cremige Polenta + Vichy- Karotten	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	CREMIGES ROLLGERSTEN- RISOTTO Kräuter + Gemüsestreifen + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	TANDOORI- HÜHNERBRÜSTCHEN Koriander- Jus + Asia- Gemüse + Eiernudeln	ALLERGENE ACFGLN
FREITAG	MENÜ 1	NOUGAT- KNÖDEL IM BRÖSELMANTEL Kirschen- Minze- Ragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	EDELFISCHBURGER Senf- Honig- Dill- Dip + Grillgemüse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACDGLM
	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