

MONTAG	MENÜ 1	BUNTE SPÄTZLE- GEMÜSEPFANNE Kräuterrahmsauce + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	RÄUCHERLACHS- SPINAT- GEMÜSE LASAGNE fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	KICHERERBSEN- RAGOUT MIT GEMÜSE Naturreis + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	SALTIMBOCCA VOM LÄNDLE SCHWEIN Natursauce + Farfalle- Nudeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNE Pommes Rustica + Mango- Habanero- Dip	ALLERGENE G
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANE VOLLKORN NUDELN Gemüse- Sugo mit Hirse + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE G
	MENÜ 2	POCHIERTES KAP- SEEHECHTFILLET Safransauce + Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE DGL
	MENÜ 3	ZWIEBELROSTBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND Kroketten + Bohnengemüse	ALLERGENE ACGO
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GNOCCHI- GEMÜSE PFANNE Kräuter + getrocknete Tomaten + Schnittlauch Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	CURRYWURST VOM ALPSCHWEIN (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	GEKOCHTER LÄNDLE BIO RINDSTAFELSPITZ Bratkartoffeln + Cremespinat + frischer Kren	ALLERGENE G
FREITAG		GESCHLOSSEN DAS TEAM DER LÄNDLE GASTRONOMIE WÜNSCHT FROHE WEIHNACHTEN! DIE CUCINA FABBRICA FREUT SICH ÜBER EUREN BESUCH! AB 07.01.2026 SIND WIR GERNE WIEDER FÜR EUCH DA.	

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