

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

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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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