

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT winterliche Salatgarnitur + Preiselbeeren	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	RÄUCHERLACHS- LASAGNE MIT BLATTSPINAT fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACDGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CHILI im Reisring + geräucherter Tofu + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE FL
	MENÜ 2	BRAUMEISTER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Tomaten- Ananas- Salsa	ALLERGENE GL
MITTWOCH	MENÜ 1	PILZE A LA CRÈME MIT GEMÜSE Tagliatelle + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	PUTENBRUSTGESCHNETZELTES "CALVADOS" Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	PFEFFERSTEAK VOM LÄNDLE SCHWEIN Kroketten + grüne Bohnen mit Speck	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GNOCCHI- GEMÜSEPFANNE getrocknete Tomaten + Oliven + Pfefferoni + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTEL Senf- Zwiebel- Ketchup- Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	RINDSRAGOUT "MARENGO" VOM LÄNDLE BIO RIND Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTELN Marillenmarmeladen Füllung + Vanillesauce + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	KAP-SEEHECHT "MÜLLERIN ART" Wildreis + buntes Gemüse	ALLERGENE DGL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 14,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 14,50
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 11,40

LEGENDE DER ALLERGENE

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