

MONTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE GEMÜSE-GRIESSSCHNITTE Gartenkresse-Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (Schweinefleisch + Spinat) + Schmelzzwiebel + Gemüsestreifen + kl. Salat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	BUNTES SPARGEL-GEMÜSE-RAGOUT Tagliatelle + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	SALTIMBOCCA VOM LÄNDLE BIO SCHWEIN Teigwaren + Erbsen-Karottengemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Kräuter-Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANER KARTOFFEL-GEMÜSE-EINTOPF Gartenliebstöckel + 1 Stk. Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	POCHIERTES ZANDERFILET AUF GEMÜSEBEET Safransauce + Wildreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE DGL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSGESCHNETZELTES Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG		FEIERTAG- CHRISTI HIMMELFAHRT WIR WÜNSCHEN EINEN ERHOLSAMEN FEIERTAG	

FREITAG **FENSTERTAG- GESCHLOSSEN**
DIE CUCINA FABBRICA FREUT SICH ÜBER EUREN BESUCH!

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