

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (FRISCHKÄSE & KRÄUTER) Radieschen-Dip + bunte Salatgarnitur	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE BIO RINDERROSTBRATEN "ESTERHAZY" Teigwaren + grüne Bohnen	ALLERGENE AGLP
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSECURRY (Sojamilch) + Mu-Err-Pilze + Basmatireis + kl. Menüsalat	ALLERGENE FL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Grill-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GLM
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Coleslaw Salat + 1 Stk. Luger Brot	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	CREMIGES GEMÜSE-EBLYRISOTTO Bergkäse + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN Rahmsauce + Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	OFENFRISCHER HACKBRATEN (LÄNDLE BIO RIND & KALB) Kartoffelpüree + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE SOMMERPAUSE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	MAROKKANISCHER COUSCOUS (Trockenfrüchte + Nüsse + Gemüse + Kurkuma) Koriander-Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGHLN
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	RINDSGULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Cremige Polenta + Vichykarotten	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL IM BRÖSELMANTEL Kirschragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	GEBRATENES LACHSSTEAK Safransauce + Wildreis + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE DGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 12,50 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 13,50 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 14,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 14,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 11,90

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