

MONTAG	MENÜ 1	VEGANER MAROKKANISCHER COUSCOUS Koriander Dip + Gemüse + Nüsse + Kurkuma + Trockenfrüchte + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGHLN
	MENÜ 2	PUTENBRUSTGESCHNETZELTES Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	PILZE & GEMÜSE À LA CREME Linguini Nudeln + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Zwiebel-Jus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Guacamole-Dip + Pommes Rustica	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	ÜBERBACKENE POLENTA-GEMÜSE PIZZAECKEN Tomaten-Ananas Salsa + Salatgarnitur	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (FLEISCH & SPINAT) Schmelzzwiebel + Gemüsestreifen + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	OFENFRISCHER LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Biersauce + Semmelknödel + Ländle Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE SOMMERPAUSE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	PIKANTE HÖRNLENUDELN Schnittlauch-Dip + Frühlkraut + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE RINDSGESCHNETZELTES Langkornreis + buntes Gemüse	ALLERGENE GL
FREITAG	MENÜ 1	MOHN-NUSS-SCHUPFNUDELN Beerenragout + 1 Stk. Obst	ALLERGENE AGH
	MENÜ 3	GEBRATENES ZANDERFILET Dampfkartoffeln + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE DGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 13,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 15,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 15,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 12,50

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