

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Preiselbeeren + Salatgarnitur + Dessert	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBRATENER LEBERKÄSE Bratkartoffeln + Cremespinat + Ländle Spiegelei	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	GEGRILLTER SPITZKOHL MIT "MISO GLASUR" Wasabi- Erbsenpüree + Menüsalat	ALLERGENE FGL
	MENÜ 2	CURRYGESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Reisring + Asia Gemüse	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	RÄUCHERLACHS- GEMÜSE- LASAGNE fruchtige Tomatensauce + Menüsalat	ALLERGENE ACDG
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Agio e olio Dip + Pommes frites	ALLERGENE AGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	GEMÜSE- NUDELAUFLAUF (SPINAT & TOMATE) Gorgonzola- Rahmsauce + Ländle Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
	MENÜ 2	GEBRATENES PUTENSTEAK Pfefferrahmsauce + Kroketten + Bohnengemüse	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	RAHMGULASCH VOM LÄNDLE BIO KALB Teigwaren + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	ROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BIO RIND Kroketten + Speckbohnen	ALLERGENE ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEFÜLLTE PAPRIKA (QUINOA & HIRSE) buntes Schmorgemüse + Joghurt- Minze- Dip + Ländle Apfel	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	ZACK- ZACK VOM LÄNDLE SCHWEIN Grill Dip + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	HACKBRATEN VOM BIO RIND & KALB Kartoffelstampf + Erbsengemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	TOPFEN- GRIESSAUFLAUF warme Sauerkirschen + Apfel- Zimt Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINEKOTELETT BBQ- Sauce + Pommes frites + Coleslaw Salat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET Sauce Tartar + Salzkartoffeln + Menüsalat	ALLERGENE ACDG

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
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
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