

MONTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE GULASCH Creme- Fraîche + 1 Stück Luger Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	PIKANTE SCHINKEN- HÖRNLE kl. Menüsalat + Dessert	ALLERGENE AL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CHILI Naturreis + Veganer Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE FL
	MENÜ 3	PFEFFERSTEAK VOM LÄNDLE SCHWEIN Kroketten + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Coleslaw Salat + 1 Stück Luger Brot	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	PILZE UND GEMÜSE A LA CREME Semmelknödel + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRYRAHM- GESCHNETZELTES VON DER PUTENBRUST Mandelreisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	BLUT- UND LEBERWURST VON DER LÄNDLE METZG Salzkartoffeln + Ländle Sauerkraut + frischer Kren	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSESTRUDEL Kräutersauce + Salzkartoffeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	CURRYWURST hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	RÄUCHERLACHS- GEMÜSE IN ZITRONENGRASS- SAUCE Linguini- Nudeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN Eiweiß Haube + Äpfel + Rosinen + Nüsse + Vanillesauce + Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	GEBRATENES ZANDERFILET "MÜLLERIN" Wildreis + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE DGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 13,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 13,50
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 10,40

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