HOHE BRACKE

# MENÜPLAN KW47

**16. November 2026 – 20. November 2026**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MONTAG** | MENÜ 1 | **"LÄNDLE MENÜ"** | ALLERGENE |
| | | Pellkartoffen + zweierlei Dip + Butter + Bergkäse + Salat | **GL** |
| | MENÜ 2 | **CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND** | ALLERGENE |
| | | Reisring + Menüsalat | **GL** |
| | MENÜ 3 | **VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE** | ALLERGENE |
| | | Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat | **AGL** |
| **DIENSTAG** | MENÜ 1 | **"LUSTENAUER KÄSDONNALA"** | ALLERGENE |
| | | Sauerrahm Dip + Salatgarnitur | **ACGL** |
| | MENÜ 2 | **ÜBERBACKENE HÜHNERBRUST (TOMATE- MOZZARELLA)** | ALLERGENE |
| | | fruchtige Tomatensauce + Linguini + Menüsalat | **ACGL** |
| | MENÜ 3 | **GERÖSTETE LÄNDLE KALBSLEBER** | ALLERGENE |
| | | Majoran- Reis + Kürbisgemüse | **ACGL** |
| | GRILLMENÜ | **1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE** | ALLERGENE |
| | | Pommes frites + Cocktail Dip | **AFGLN** |
| **MITTWOCH** | MENÜ 1 | **VEGI BURGER (KARTOFFEL- GEMÜSE- PATTY)** | ALLERGENE |
| | | Sauerrahm Dip + Salatgarnitur | **ACGL** |
| | MENÜ 2 | **BERNER WÜRSTL** | ALLERGENE |
| | | Pommes frites + BBQ- Dip + Menüsalat | **AGL** |
| | MENÜ 3 | **OSSO BUCCO VOM LÄNDLE KALB** | ALLERGENE |
| | | Kräuter- Risotto + Wurzelgemüse | **ACGL** |
| **DONNERSTAG** | MENÜ 1 | **VEGANES KARTOFFEL- GEMÜSE GULASCH** | ALLERGENE |
| | | Sauerrahm Dip + Luger Brot + Menüsalat | **L** |
| | MENÜ 2 | **GEFÜLLTES SCHWEINERÖLLCHEN (KALBSBRÄT)** | ALLERGENE |
| | | Teigwaren + Speckbohnen | **ACGP** |
| | GRILLMENÜ | **ROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN (BIO RIND)** | ALLERGENE |
| | | Kroketten + Speckbohnen | **ACGL** |
| **FREITAG** | MENÜ 1 | **ÜBERBACKENE TOPFENPALATSCHINKEN** | ALLERGENE |
| | | Vanillesauce + hausgemachtes Zwetschgen- Kompott | **ACG** |
| | MENÜ 2 | **LÄNDLE SCHWEINERÜCKENSTEAK** | ALLERGENE |
| | | Pommes frites + Kräuterbutter + Menüsalat | **ACGL** |
| | MENÜ 3 | **GEBRATENER ROTBARSCH** | ALLERGENE |
| | | Basmatireis + Grillgemüse | **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