

MONTAG

FEIERTAG MARIÄ EMPFÄNGNIS

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN TAG

DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSE- SCHUPFNUDELN Schnittlauch- Dip + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	STROGANOFF GESCHNETZELTES VON DER PUTE Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Zitronen- Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	GEMÜSE- LASAGNE Pilze + Blattspinat + fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE SCHWEINELEBER Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	HACKLAIBCHEN (LÄNDLE SCHWEIN & KALB & PUTE) Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	SOJA- LAIBCHEN MIT BULGUR Gemüse + Kürbisragout + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	CURRYWURST VOM ALPSCHWEIN (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	MAJORAN- RAGOUT VOM LÄNDLE BIO RIND Semmelknödel + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN MIT EIWEISSHAUBE Äpfel + Rosinen + Vanillesauce + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	LACHSSTEAK UNTER DER KRÄUTERKRUSTE Wildreis + Fenchelgemüse	ALLERGENE ACDGL
	GRILLMENÜ	CHEESE BURGER VON DER EDELPUTE Coleslaw + Pommes Rustica	ALLERGENE ACGLM

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

MONTAG

FEIERTAG MARIÄ EMPFÄNGNIS

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN TAG

DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSE- SCHUPFNUDELN Schnittlauch- Dip + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	STROGANOFF GESCHNETZELTES VON DER PUTE Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Zitronen- Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	GEMÜSE- LASAGNE Pilze + Blattspinat + fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE SCHWEINELEBER Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	HACKLAIBCHEN (LÄNDLE SCHWEIN & KALB & PUTE) Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	SOJA- LAIBCHEN MIT BULGUR Gemüse + Kürbisragout + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	CURRYWURST VOM ALPSCHWEIN (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	MAJORAN- RAGOUT VOM LÄNDLE BIO RIND Semmelknödel + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN MIT EIWEISSHAUBE Äpfel + Rosinen + Vanillesauce + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	LACHSSTEAK UNTER DER KRÄUTERKRUSTE Wildreis + Fenchelgemüse	ALLERGENE ACDGL
	GRILLMENÜ	CHEESE BURGER VON DER EDELPUTE Coleslaw + Pommes Rustica	ALLERGENE ACGLM

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