

MONTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE POLENTAPIZZA Streifengemüse + Paprika + Zwiebel + Kräuter Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSEGRATIN Hokkaido- Kürbis + winterliche Salatgarnitur + Gartenkresse- Dip	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	PIKANTE- WURST- NUDELN (KLOPFER'S WIENER WURST) Ländle Krautsalat + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	KÄSE- SEMMELKNÖDEL Gemüseragout + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	HACKBRATEN (LÄNDLE RIND & SCHWEIN) Kartoffelpüree + Ländle Blaukraut	ALLERGENE ACGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER MEXICAN WRAP pikantes Bohnengemüse + Koriander- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Bratkartoffeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL

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