

MONTAG	MENÜ 1	BUNTE PILZE- GEMÜSE- PFANNE Kräuter- Semmelknödel + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	ASIATISCHE EIERNUDELN Gemüsestreifen + Sprossen + Mu- Err- Pilze + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACFGLM
	MENÜ 2	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINERÜCKEN- STEAK Kräuterbutter + Potato Wedges + Letschogemüse	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANE KARTOFFEL- GNOCCHI PFANNE Gemüse + Spargel + Bärlauch Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	FRUCHTIGES CURRY- RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN Mandelreisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
DONNERSTAG		STAATSFEIERTAG WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN TAG	

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