

MONTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE POLENTAPIZZA	ALLERGENE
		Streifengemüse + Paprika + Zwiebel + Kräuter Dip + kl. Menüsalat	AGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN	ALLERGENE
		Schmelzzwiebeln + Gemüsestreifen + Junglauch + kl. Menüsalat	AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	ALLERGENE
		Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSEGRATIN	ALLERGENE
		Hokkaido- Kürbis + winterliche Salatgarnitur + Gartenkresse- Dip	AGL
	MENÜ 2	PIKANTE- WURST- NUDELN (KLOPFER'S WIENER WURST)	ALLERGENE
		Ländle Krautsalat + kl. Menüsalat	AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNE	ALLERGENE
		Pommes Rustical + Mango- Habanero- Dip	GL
MITTWOCH	MENÜ 1	KÄSE- SEMMELKNÖDEL	ALLERGENE
		Gemüseragout + kl. Menüsalat	ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN	ALLERGENE
		Butterreis + kl. Menüsalat	G
	MENÜ 3	HACKBRATEN (LÄNDLE RIND & SCHWEIN)	ALLERGENE
		Kartoffelpüree + Ländle Blaukraut	ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER MEXICAN WRAP	ALLERGENE
		pikantes Bohnengemüse + Koriander- Dip + kl. Menüsalat	ALP
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER)	ALLERGENE
		hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	GL
	MENÜ 3	GEKOCHTER LÄNDLE BIO TAFELSPITZ	ALLERGENE
		Bratkartoffeln + Cremespinat + Apfel- Kren	GL
FREITAG	MENÜ 1	TOPFENKNÖDEL IM ZIMT- BRÖSEL- MANTEL	ALLERGENE
		Kirschen- Minze Ragout + 1 Stück Obst	ACG
	MENÜ 2	PIKANTES FISCHCURRY MIT GRÜNCURRY	ALLERGENE
		Kokosmilch + Gemüse + Basmatireis + kl. Menüsalat	DGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Pommes frites + kl. Menüsalat	ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 14,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 14,50
 SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 11,40

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