

MONTAG	MENÜ 1	VEGANE OFENKARTOFFEL Junglauch- Dip + Gemüse- Chili + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	CURRYRAHM- GESCHNETZELTES VON DER HÜHNERBRUST Mandelreisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GHL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGETARISCHE MAULTASCHEN Gemüsestreifen + frische Kräuter + Gartenkresse- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Pfeffersauce + Kroketten + Rosenkohlgemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Asia- Rettichsalat + 1 Stück Luger Brot	ALLERGENE GN
MITTWOCH	MENÜ 1	MEXICAN WRAP Schnittlauch- Sauerrahm + pikantes Bohnengemüse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	STROGANOFF VOM LÄNDLE SCHWEIN Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM LÄNDLE BIO RIND Bratkartoffeln + Cremespinat + Apfelkren	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	EIERNUDELN "SÜSS- SAUER" Gemüse + Mu- Err Pilze + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACFLN
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki- Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	TERIYAKI- GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND Kräuter- Ebly + buntes Gemüse	ALLERGENE AFGLN
FREITAG	MENÜ 1	KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN Zwetschgenröster + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	GEBRATENES LACHSSTEAK Dillrahm- Sauce + Wildreis + Blumenkohl mit Butterbrösel	ALLERGENE ADGL
	GRILLMENÜ	PULLED PORK BURGER Cole Slaw Salat + Junglauch + Pommes Rustica	ALLERGENE ACGLM

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