

MONTAG	MENÜ 1	VOLLKORNUDELN MIT BUCHWEIZEN- GEMÜSE- SUGO geräucherter Tofu + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	SENF- RAHMGESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CURRY MIT KOKOSMILCH Junglauch + Basmatireis + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	ZÜRCHER GESCHNETZELTS VOM LÄNDLE KALB Teigwaren + ZucchiniGemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustical + Chili- Aioli	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	SOJA- GEMÜSE- LAIBCHEN Pilz- Gemüse- Pfanne + Gartenkresse- Sesam- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (FLEISCH & SPINAT) Sauerkraut + Schmelzzwiebeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	BÄRLAUCH- GEMÜSE EBLY- RISOTTO Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRY WURST (ST. GALLER VON DER KLOPFER METZG) hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	PARISER SCHNITZEL VON DER PUTENBRUST Tomatensauce + Erbsenreis + Pfeffer- Karottengemüse	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN MIT EIWEISSHAUBE Äpfel + Nüsse + Rosinen + Vanillesauce + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACGH
	MENÜ 2	GEBRATENES LACHSSTEAK Dillrahmsauce + Linguini + Blumenkohl- Brokkoli Gemüse	ALLERGENE ACDGL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,40 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,90
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