

### OSTER- MONTAG

### DAS TEAM DER LÄNDLE GASTRONOMIE WÜSCHT EIN FROHES OSTERFEST

<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>PILZE- GEMÜSE- A LA CREME</b> Tagliatelle + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 2	<b>GEBACKENES KNUPERFISCHFILET</b> Kartoffel- Blattsalat + Sauce Tartar	ALLERGENE <b>ACDGLM</b>
	MENÜ 3	<b>GEBRATENE LÄNDLE SCHWEINEFILET- MEDAILLONS</b> Pfeffersauce + Kroketten + grüne Bohnen	ALLERGENE <b>AGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Asia- Gurkensalat + 1 Stück Luger Brot	ALLERGENE <b>FGLN</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>"LÄNDLE MENÜ"</b> Pellkartoffeln + Butter + Bergkäse + zweierlei Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 2	<b>PUTENBRUSTSTREIFEN "MARENGO"</b> Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINESTEAK</b> Potato Wedges + Letscho Gemüse	ALLERGENE <b>AL</b>
	GRILLMENÜ	<b>LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE</b>	<b>G</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>VEGANES CHILI CON CARNE</b> geräucherter Tofu + Naturreis + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>FL</b>
	MENÜ 2	<b>CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER)</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>L</b>
	MENÜ 3	<b>PARISER SCHNITZEL VOM HUHN</b> Tomatensauce + Spaghetti + Erbsen- Karottengemüse	ALLERGENE <b>ACGL</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>MOHN- NUSS- SCHUPFNUDELN</b> Beerenragout + 1 Stück Obst	ALLERGENE <b>AGH</b>
	MENÜ 3	<b>KAPSEEHECHT IN DER BÄRLAUCHKRUSTE</b> Weißwein- Sauce + Couscous + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE <b>ACDGL</b>
	MENÜ 3	<b>CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACG</b>

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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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