

MONTAG	MENÜ 1	GEBRATENE RÖSTITASCHEN (FRISCHKÄSE & KRÄUTER) Gartenkresse-Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINEBRATWURST Senf-Zwiebel-Ketchup-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE LM
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSEPAELLA Oliven + getrocknete Tomaten + Zwiebel + Safran + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	FRUCHTIGES HÜHNERBRUST CURRY Mandelreisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GHL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSBEUSCHEL Semmelknödel + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" Pellkartoffeln + Lingenauer Bergkäse + Zweierlei Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN (FLEISCH & SPINAT) Gemüsestreifen + Schmelzzwiebel + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSRAGOUT "MARENGO" Kräuter-Ebly + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSESTRUDEL MIT MARCHFELDER SPARGEL Kräuterrahmsauce + Naturreis	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	ZACK ZACK VOM LÄNDLE SCHWEINEFILET Grill-Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE
	MENÜ 3	GESCHMORTES OSSO BUCCO VOM LÄNDLE KALB Gemüse-Tomatensauce + Teigwaren + Vichykarotten	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL IM BRÖSELMANTEL Kirschen-Minze Ragout + 1 Stk. Obst	ALLERGENE AG
	MENÜ 3	GRÜNCURRY MIT EDELFISCHEN (Lachs + Zander + Wolfsbarsch) Kokosmilch + Gemüse + Linguini	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 12,50 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 13,50 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 14,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 14,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 11,90

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