

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSECURRY Basmatireis + Bambussprossen + Pilze + Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	FUSILLI AN RÄUCHERLACHS-GEMÜSESAUCE Junglauch + Menüsalat	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE BOWL "KÄS & KORN" (BERGKÄSE & ROLLGERSTE) gebratene Egerlinge + Rote Beete- Apfel Gemüse + Vogerlsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	BIERGESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Risibisi + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Kräuter-Dip + Kartoffelspalten	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	ÜBERBACKENE POLENTA - GEMÜSE PIZZA Schnittlauch-Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	WÄLDER STEAK VOM LÄNDLE SCHWEIN Potato Wedges + Letschogemüse	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE KALB Kräuterrahmsauce + Teigwaren + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE-NUDELAUFLAUF (TOMATE & SPINAT) Gorgonzolasauce + Blattsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	HACKBRATEN (LÄNDLE BIO RIND & KALB) Kartoffelstampf + Erbsen	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	BREGENZERWÄLDER HIRSCHRAGOUT Nuss- Spätzle + Blaukraut	ALLERGENE ACGHL
FREITAG	MENÜ 1	MILCHREIS warme Sauerkirschen + Mandel- Brösel mit Zimt	ALLERGENE ACG
	GRILLMENÜ	"HOHE BRÜCKE" GRILLTELLER Huhn + Ländle Schwein + Ländle Rind + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	GEBRATENER SEEHECHT Petersilienkartoffeln + Wurzelgemüse	ALLERGENE ADGL

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 13,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 15,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 15,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 12,50

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