

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>GEMÜSE CURRY</b> Basmatireisring + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 2	<b>NATURSCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 3	<b>VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE</b> Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>KARTOFFEL- GEMÜSE- Eintopf</b> Junglauch + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 3	<b>EDEL- HIRSCHRAGOUT IN WACHOLDERBEEREN- SAUCE</b> Serviettenknödel + Maroni- Blaukraut + Preiselbeeren	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Potato Wedges + Knoblauch- Aioli	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>KICHERERBSEN- TOMATENRAGOUT</b> Rote Bete + Gemüse + Naturreis + Creme fraîche Haube + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 2	<b>CHILI CON CARNE VOM BIO LÄNDLE RIND</b> Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE</b> cremige Polenta + buntes Gemüse	ALLERGENE <b>AGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE</b>	<b>G</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>GERMKNÖDEL MIT POWIDL FÜLLUNG</b> Mohnzucker + Vanillesauce + 1 Stück Obst	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 2	<b>CURRYWURST</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>PARISERSCHNITZEL VOM HUHN</b> Spaghetti + Erbsen + fruchtige Tomatensauce	ALLERGENE <b>ACGL</b>

**Wir bedanken uns bei allen Kunden für die treue Unterstützung!**

**Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und einen guten und gesunden Rutsch ins neue Jahr 2025**

**Ihr Hohe- Brücke Team der Ländle Gastronomie**

**MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,50 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,00 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,50  
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 9,40**

#### 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