

MONTAG	MENÜ 1	OFENKARTOFFEL Sauerrahm- Dip + Linsen-- Gemüse Eintopf + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN Calvados Rahmsauce + Farfalle- Nudeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE KARTOFFEL- GEMÜSE PFANNE frische Kräuter + Oliven + getrocknete Tomaten + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	OFENFRISCHER LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Bierjus + Eierspätzle + Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Cocktail- Dip	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	POLENTAPIZZA Paprika + Gemüse + Zwiebel + mit Käse überbacken + Salatgarnitur	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	ASIA REISPFANNE "SÜSS- SAUER" MIT LÄNDLE HENNELE Sprossen + Wokgemüse + kl. Menüsalat	ALLERGENE FGLN
	MENÜ 3	LÄNDEL SCHWEINESTEAK Pfefferrahmsauce + Kroketten + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSEMAULTASCHEN Streifengemüse + Kräuterdip + 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	EDEL HIRSCHRAGOUT IN PREISELBEERSAUCE Semmelknödel + Blaukraut	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL IM ZIMT- BRÖSELMANTEL Beerenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	POCHIERTES SEEHECHTFILET Safransauce + Wildreis + buntes Gemüse	ALLERGENE DGL
	GRILLMENÜ	HOHE BRÜCKE BURGER (100% LÄNDLE RIND) Karamell Zwiebel + Rucola + Pommes frites	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