

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT sommerliche Salatgarnitur + Preiselbeeren	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	MACCARONI- NUDELN Weißwein- Gemüse- Rahmsauce + geräucherte Lachsstreifen + kl. Salat	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	ASIATISCHE EIERNUDELN Gemüsestreifen + Mu- Err- Pilze + Sprossen + Cashewnüsse + kl. Salat	ALLERGENE ACGHN
	MENÜ 3	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Pfefferrahmsauce + Kroketten + Erbsen- Karotten Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Asia- Krautsalat + Wasabi- Aioli	ALLERGENE CGLMN
MITTWOCH	MENÜ 1	BRATKARTOFFELN Ländle Bio Spiegelei + Cremespinat + kl. Menüsalat	ALLERGENE CGL
	MENÜ 2	KARTOFFEL- SELCHFLEISCH- KNÖDEL Ländle Bayrischkraut + Schmelzzwiebel + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	RINDSGULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER MEXICAN WRAP würziges Tomaten- Bohnengemüse + Koriander- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	FRUCHTIGES CURRY- RAHMGESCHNETZELTES (PUTENBRUST) Mandelreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GHL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
FREITAG	MENÜ 1	KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN Zwetschgen Röster + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	LACHSFILETSTEAK Zitronengrassauce + buntes Gemüse + Linguini Nudeln	ALLERGENE ACDG
	GRILLMENÜ	CHICKENBURGER IM BURGER BUN Karamell- Zwiebel + Rucola + Tomate + Potato Wedges	ALLERGENE ACGL

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

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT sommerliche Salatgarnitur + Preiselbeeren	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	MACCARONI- NUDELN Weißwein- Gemüse- Rahmsauce + geräucherte Lachsstreifen + kl. Salat	ALLERGENE ADGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	ASIATISCHE EIERNUDELN Gemüsestreifen + Mu- Err- Pilze + Sprossen + Cashewnüsse + kl. Salat	ALLERGENE ACGHN
	MENÜ 3	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Pfefferrahmsauce + Kroketten + Erbsen- Karotten Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Asia- Krautsalat + Wasabi- Aioli	ALLERGENE CGLMN
MITTWOCH	MENÜ 1	BRATKARTOFFELN Ländle Bio Spiegelei + Cremespinat + kl. Menüsalat	ALLERGENE CGL
	MENÜ 2	KARTOFFEL- SELCHFLEISCH- KNÖDEL Ländle Bayrischkraut + Schmelzzwiebel + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	RINDSGULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER MEXICAN WRAP würziges Tomaten- Bohnengemüse + Koriander- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	FRUCHTIGES CURRY- RAHMGESCHNETZELTES (PUTENBRUST) Mandelreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GHL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
FREITAG	MENÜ 1	KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN Zwetschgen Röster + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	LACHSFILETSTEAK Zitronengrassauce + buntes Gemüse + Linguini Nudeln	ALLERGENE ACDG
	GRILLMENÜ	CHICKENBURGER IM BURGER BUN Karamell- Zwiebel + Rucola + Tomate + Potato Wedges	ALLERGENE ACGL

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