

MONTAG	MENÜ 1	ASIA- REISPFANNE Gemüse + Mu Errpilze + Sprossen + Ingwer- Röhrei + kl. Menüsalat	ALLERGENE CFLN
	MENÜ 2	PIKANTE WURSTNUDELN mit Klopfer's Wienerwurst + Ländle Krautsalat + Menüdessert	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE GEMÜSELASAGNE fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki- Dip + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Kartoffel- Gurken- Blattsalat	ALLERGENE GLM
MITTWOCH	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHE winterliche Salatgarnitur + Sauerrahm- Limetten- Dip	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE SCHWEINELEBER Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	RINDGESCHNETZELTES "GÄRTNERINNEN ART" Eierspätzle + Vichykarotten	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSEGRATIN Ländle Kürbis + Kräuter dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	SALTIMBOCCA VOM HÜHNERBRÜSTCHEN Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
FREITAG	MENÜ 1	TOPFENKNÖDEL IM LEBKUCHEN- BRÖSELMANTEL Beerenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 3	LACHSWÜRFEL IN WEISSWEIN- GEMÜSE- DILLSAUCE Tagliatelle + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACDGL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSBRATWURST VOM KLOPFER hausgemachtes Kartoffelpüree + Zuckererbsen + Zwiebeljus	ALLERGENE GL

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

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