

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> sommerliche Salatgarnitur + Preiselbeer	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 2	<b>TERIYAKI- GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>FGLN</b>
	MENÜ 3	<b>VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE</b> Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>OFENKARTOFFEL</b> Soja- Pilz- Sugo + Frischkäse Dip + Gartenkresse + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>G</b>
	MENÜ 3	<b>CORDON ROUGE (NATURSCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN)</b> mit Käse und Schinken gefüllt + Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Potato Wedges + Knoblauch- Aioli	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>BUNTE SPÄTZLE- GEMÜSE PFANNE</b> Weißwein- Sauce + Blattspinat + Cherry- Tomaten + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 2	<b>GEBRATENE CURRY- PUTENBRUSTSTREIFEN</b> buntes Salatbouquet + Cocktail- Dip + 1 Stück Dinkelkrusti	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
	MENÜ 3	<b>OFENFRISCHER LÄNDLE SCHWEINEBRATEN</b> Bier- Jus + Semmelknödel + Bayrisch- Kraut	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
	GRILLMENÜ	<b>SOMMERPAUSE</b>	
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>GRIECHISCHER BAUERN Salat</b> Blattsalat + Gurke + Tomate + Paprika + Feta + rote Zwiebel + Balsamico + Brot	ALLERGENE <b>G</b>
	MENÜ 2	<b>CURRY WURST VOM LÄNDLE ST. GALLER</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN</b> Tomate- Mozzarella überbacken + Kräuter- Bulgur + buntes Gemüse	ALLERGENE <b>AGLO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>LUFTIGER GRIESSAUFLAUF</b> Beerenragout + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE <b>ACG</b>
	MENÜ 2	<b>EDELFISCHRAGOUT</b> Dillrahm- Sauce + Tagliatelle + Gemüse	ALLERGENE <b>ACDGL</b>
	MENÜ 3	<b>PULLED PORK BURGER</b> BBQ- Dip + Pommes frites + Rucola + Coleslaw- Salat	ALLERGENE <b>ACGLM</b>

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