

MONTAG		FEIERTAG- PFINGSTMONTAG	
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Preiselbeeren + Salatgarnitur + Minidessert	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBRATENE LÄNDLE BIO SCHWEINEFILET- MEDAILLONS Kroketten + Speckrosenkohl	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANES KARTOFFEL-GEMÜSE GULASCH Kl. Menüsalat + 1 Stk. Luger Brot	ALLERGENE L
	MENÜ 2	ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE KALB Teigwaren + Vichy Karotten	ALLERGENE AGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSELASAGNE AL FORNO fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	VORARLBERGER HIRSCHRAGOUT Preiselbeersauce + Semmelknödel + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL

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