

MONTAG	MENÜ 1	KRAUT- FLECKERL Teigwaren + Weißkraut + Gartenkresse- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL Gemüse- Spargelragout + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE KALB Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANER KICHERERBSEN- GEMÜSE Eintopf Dip + Junglauch + 1 Stück Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	CORDON ROUGE VOM LÄNDLE SCHWEIN (Schinken & Käse gefülltes Naturschnitzel) + Kräuter- Ebly + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	ASIA EIERNUDELN "SÜSS- SAUER" Gemüse + Mu- Err- Pilze + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACFGLN
	MENÜ 2	LÄNDLE HIRSCHRAGOUT IN PREISELBEERSAUCE Semmelknödel + Vichy Karotten	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