

MONTAG	MENÜ 1	LÄNDLE KALBSBRATWURST mit Karotten Gemüse und Kartoffelpüree	ALLERGENE FGLO
	MENÜ 2	PENNE ARRABIATTA mit frischem Parmesan und kleinen Ländle Blattsalat	ALLERGENE ACG
DIENSTAG	MENÜ 1	ZIEGEUNER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN mit Teigwaren und kl. gemischter Salat	ALLERGENE ACFGLO
	MENÜ 2	OFENKARTOFFEL mit Bohnenragout und Sauerrahm Dip und Dessert	ALLERGENE GLO
	VEGAN		ALLERGENE
MITTWOCH	MENÜ 1	GEBRATENE HÜHNERBRUST auf Blattspinat mit Wildreis und Tomatensauce	ALLERGENE LO
	MENÜ 2	GEMÜSE CURRY mit Kürbis, Süßkartoffel im Reising dazu kleinen Blattsalat	ALLERGENE AFGLON
	VEGAN		ALLERGENE
DONNERSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE SCHWEINE HALSSTEAK an scharfen Bohngemüse und Potato Wedges	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce und kl. Dessert	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN		ALLERGENE
FREITAG	MENÜ 1	LÄNDLE CURRY WURST (ST. GALLER) vom Klopfer mit haugemachter Currysauce, Pommes frites und kl. Blattsalat	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	SEMMELNÖDEL an Kürbis-Gemüseragout und Kürbiskernen dazu ein Dessert	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN		ALLERGENE
SAMSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE RINDERSTREIFEN mit Spätzle und bunten Gemüse	ALLERGENE ACFGLO
	MENÜ 2	KARTOFFEL-GEMÜSEAUFLAUF mit Salatgarnitur und Dip	ALLERGENE GLO

MENÜ 1 + SUPPE: EUR 7,30 | MENÜ 2 + 1 STK. OBST: EUR 7,30 | VEGAN + SUPPE ODER 1 STK OBST: EUR 7,50

STUDENTENTELLER – JEDEN TAG FRISCH: EUR 4,70

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Pute- und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich.

ENGLISH VERSION – PLEASE TURN THE PAGE

MONDAY	MENU 1	LÄNDLE VEAL "BRATWURST" with carrots and mashed potatoes	ALLERGENS FGLO
	MENU 2	PENNE ARRABIATTA with fresh Parmesan and side salad	ALLERGENS ACG
TUESDAY	MENU 1	"GIPSY STYLE" LÄNDLE PORK STEW served with pasta and side salad	ALLERGENS ACFGLO
	MENU 2	BAKED POTATO served with stewed beans, sour cream dip and dessert	ALLERGENS GLO
	VEGAN		ALLERGENS 0
WEDNESDAY	MENU 1	SEARED CHICKEN BREAST on leaf spinach with wild rice and tomato sauce	ALLERGENS LO
	MENU 2	VEGETABLE CURRY with pumpkin & sweet potato served with rice and side salad	ALLERGENS AFGLON
	VEGAN		ALLERGENS 0
THURSDAY	MENU 1	LÄNDLE PORK NECK STEAK served with spicy beans and potato wedges	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	VEGETABLE LASAGNE with tomato sauce and dessert	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN		ALLERGENS 0
FRIDAY	MENU 1	CURRIED ST. GALLEN STYLE BRATWURST from butcher Klopfer, with homemade curry sauce, French fries and side salad	ALLERGENS GLO
	MENU 2	BREAD DUMPLING served with pumpkin vegetable stew, pumpkin seeds and dessert	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN		ALLERGENS 0
SATURDAY	MENU 1	LÄNDLE BEEF STRIPS served with traditional "Spätzle" pasta and mixed veggies	ALLERGENS ACFGLO
	MENU 2	POTATO-VEGETABLE BAKE with salad garnish and dip	ALLERGENS GLO

MENU 1 + SOUP: EUR 7,30 | MENU 2 + 1 PCS OF FRUIT: EUR 7,30 | VEGAN + SOUP OR 1 PCS OF FRUIT: EUR 7,50

STUDENTENTELLER – DAILY FRESHLY PREPARED: EUR 4,70

Information regarding allergens you can get from our staff members in the restaurant.

Unforeseen cross-contacts can't be ruled out. Pute- und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich.

DEUTSCHSPRACHIGES MENÜ – SIEHE RÜCKSEITE