

MONTAG	MENÜ 1	GEBRATENE HÜHNERBRUST AN CURRYRAHMSAUCE Butterreis + Rettich Gemüse	ALLERGENE AFGLO
	MENÜ 2	KRÄUTERSCHUPFNUDELN frischen Kräutern + Dessert	ALLERGENE ACGLOP
DIENSTAG	MENÜ 1	RINDER GULASCH VOM VORARLBERGER RIND Butterspätzle + Blattsalat	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	LÄNDLE BRATKARTOFFEL Rahmspinat + Ländle Spiegelei + Dessert	ALLERGENE ACG
	VEGAN		ALLERGENE
MITTWOCH	MENÜ 1	HACKLAIBCHEN VOM LÄNDLE RIND + SCHWEIN Kartoffelpüree + Speckbohnen	ALLERGENE ACFGLMO
	MENÜ 2	KAROTTEN - HAFERFLOCKEN - LAIBCHEN Pfanngemüse + Kräuterrahmsauce + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN		ALLERGENE
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEBRATENES LACHSSTEAK Teigwaren + Kapern- Tomaten- Oliven- Salsa + kl. Rucola- Radicchio Salat	ALLERGENE ACDG
	MENÜ 2	FRUCHTIGES THAI CURRY Tofu + Bananen + Sesam Reis	ALLERGENE FGLNO
	VEGAN		ALLERGENE
FREITAG	MENÜ 1	LÄNDLE CURRY WURST (KLOPFER ST. GALLER) hausgemachte Currysauce + Pommes Frites + Salat	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	VORARLBERGER RIEBEL mit Weizengrieß + Maispolenta + Ländle Apfelmus	ALLERGENE AGO
	VEGAN		ALLERGENE
SAMSTAG	MENÜ 1	GESCHLOSSEN	ALLERGENE
	MENÜ 2	GESCHLOSSEN	ALLERGENE

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

STUDENTENTELLER – JEDEN TAG FRISCH: EUR 4,90

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.