

MONTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI BOLOGNESE (VORARLBERGER RIND) geriebener Parmesan + Blattsalat vom Bauer Kalb	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	PELLKARTOFFELN VOM BAUER KALB zweierlei Bergkäse + Ländle Topfen Dip + Butter + Dessert	ALLERGENE G
	VEGAN		ALLERGENE
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBRATENE HÜHNERBRUST Kapernsauce + Blattspinat + Teigwaren	ALLERGENE ACFGLOP
	MENÜ 2	SPAGHETTI AGLIO E OLIO Parmesan + Blattsalat vom Ländle Bur	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN		ALLERGENE
MITTWOCH	MENÜ 1	VORARLBERGER KÄSHÖRNLE mit Röstzwiebel + Ländle Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLMO
	MENÜ 2	ZUCCHINI- TOMATEN- CURRY mit Sesam Reis + Dessert	ALLERGENE FLNO
	VEGAN		ALLERGENE
DONNERSTAG	MENÜ 1	SALTIMBOCCA VOM HUHN an Tomatensauce + Rahmpolenta + Zucchini- Gemüse	ALLERGENE ACFGLMO
	MENÜ 2	ZWIEBEL- LAUCH- QUICHE an Salatgarnitur + Topfen Dip	ALLERGENE ACG
	VEGAN		
FREITAG	MENÜ 1	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	PENNE „ARRABIATA“ scharfe Tomatensauce + Parmesan + Dessert	ALLERGENE ACG
	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.