

MONTAG	MENÜ 1	GESCHNETZELTES "STROGANOFF" vom Vorarlberger Rind + Teigwaren + Brokkoli	ALLERGENE ACFGLOP
	MENÜ 2	EINGEBRANNT LINSEN "GROSSMUTTERS ART" mit Luger Brot + Dessert	ALLERGENE AGLMO
	VEGAN		ALLERGENE
DIENSTAG	MENÜ 1	PARISER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Thymianjus + Butterreis + Blattsalat vom Bauer Kalb	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	FRUCHTIGES THAI- GEMÜSE CURRY an Couscous + gem. Salat	ALLERGENE AFGN
	VEGAN		ALLERGENE
MITTWOCH	MENÜ 1	HÜHNERKEULE an pikantem Paprikagemüse + Potatoe Wedges	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	GEBACKENER GRILLKÄSE Salatgarnitur + Preiselbeeren	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN		ALLERGENE
DONNERSTAG	MENÜ 1	GULASCH VOM VORARLBERGER RIND Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	PIZZA MARGHERITA an Tomaten- Gurken Salat	ALLERGENE ACG
	VEGAN		
FREITAG	MENÜ 1	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + Zaziki + Zwiebelringe	ALLERGENE G
	MENÜ 2	BUNTE SPÄTZLEGEMÜSE PFANNE Rahmsauce + 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.