

MONTAG	MENÜ 1	PILZE & GEMÜSE "A LA CREME" Semmelknödel + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	GEBRATENE MEDAILLONS VOM LÄNDLE SCHWEINEFILET Kroketten + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	LINSEN- GEMÜSE Eintopf Sauerrahm + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LÄNDLE BIO RINDSGESCHNETZELTES "MARENGO ART" Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Potato Wedges + Knoblauch- Aioli	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	HELLE DINKEL- VOLLKORNUDELN Buchweizen- Gemüse Sugo + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	"ASIA REISPFANNE" VOM LÄNDLE HUHN Gemüse + Mu- Err Pilze + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE FGLN
	MENÜ 3	MEDITERRAN GEFÜLLTES LÄNDLE SCHWEINERÖLLCHEN getrüffelte Rahmpolenta + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CURRY MIT KOKOSMILCH im Sesam- Reisring + Bambussprossen + Radicchio Streifen + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE SCHWEINELEBER Majoran+ Kartoffelpüree + Zuckererbsengemüse	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER SCHEITERHAUFEN Eiweißhaube + Rosinen + Äpfel + Nüsse + Vanillesauce + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE ACGH
	MENÜ 3	GEBRATENES BIO- LACHSSTEAK "MÜLLERIN ART" Schnittlauch- Kartoffeln + buntes Fenchel- Gemüse	ALLERGENE DGL
	GRILLMENÜ	LÄNDLE CHEESEBURGER (100% LÄNDLE RIND) im Sesambrötchen + Karamell- Zwiebel + Rucola + Pommes Rustica	ALLERGENE ACGL

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,50 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,00 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,50
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 9,40

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