

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (RICOTTA- KRÄUTER) marinierter Bodensee- Spargel + Salatgarnitur + Radieschen- Dip	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	PIKANTE SCHINKENFLECKERL Krautsalat + kl. Menüdessert	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGETARISCHE GEMÜSE- MAULTASCHEN frische Kräuter + Gemüsestreifen + Bärlauch- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 3	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND cremiger Polenta + buntes Gemüse mit Bodensee- Spargel	ALLERGENE AGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Cocktail- Dip	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANES KARTOFFEL- GEMÜSE GRÖSTL Oliven + getrocknete Tomaten + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	SENF- RAHMGESCHNETZELTES VON DER PUTENBRUST Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE BIO SCHWEINEBRATEN Bierjus + Butterspätzle + Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	MENÜ 1	LINSEN- GEMÜSE Eintopf Sauerrahmhaube + 1 Stück Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRYWURST VOM BIO ST. GALLER hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 3	ÜBERBACKENES HÜHNERBRÜSTCHEN (Tomate- Mozzarella) + Teigwaren + Bohnengemüse	ALLERGENE AGL
FREITAG	MENÜ 1	KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN Zwetschgenröster + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	KAP- SEEHECHTFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE Wildreis + buntes Fenchelgemüse	ALLERGENE ACDGL
	GRILLMENÜ	PULLED PORK BURGER VOM BIO SCHWEIN BBQ- Dip mit Speck + Coleslaw Salat + Potato Wedges	ALLERGENE ACGLM

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 14,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 14,50
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 11,40

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