

MONTAG	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" PELLKARTOFFELN AUS LAUTERACH milder + würziger Bergkäse + zweierlei Dip + Ländle Butter + Blattsalat	ALLERGENE G
	MENÜ 2	HACKBRATEN VOM BIO RIND + KALB mit Kartoffel Püree + Karottengemüse	ALLERGENE ACFGLMO
	VEGAN		ALLERGENE
DIENSTAG	MENÜ 1	BELUGALINSEN- BULGUR PFANNE Wurzelgemüse + Koriander + Chili + Dessert	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	GEBRATENE HÜHNERBRUST Rahmsauce + Teigwaren + Blattsalat	ALLERGENE ACFGLO
	TAGESHIT	LÄNDLE KALBSRAHMBEUSCHEL Serviettenknödel + Menüsalat	ALLERGENE ACGLO
MITTWOCH	MENÜ 1	PAPRIKA GEFÜLLT MIT EBLY- GEMÜSE an Tomatensauce + Reis + Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINKOTLETT Kräuterbutter + Potato Wedges + Schmortomate	ALLERGENE GLO
	VEGAN	HOKKAIDO KÜRBIS gefüllt mit Curry- Hirse + Tomatensauce + Blattsalat	ALLERGENE ALO
DONNERSTAG	MENÜ 1	MARTINSHOF DINKELNUDEL MIT GEMÜSE Rucola Pesto + geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEKOCHTES BIO- RINDFLEISCH Ländle Kartoffeln + Rahmblattspinat + frischen Apfel- Kren	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	MELANZANE POLENTANOCKERL Auf Tomatenragout mit Thymian Kartoffeln	ALLERGENE
FREITAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE CANNELLONI (RICOTTA-SPINAT) Tomatensauce + Menüsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	CURRY WURST (ST. GALLER) VOM KLOPFER hausgemachte Currysauce + Pommes frites + Menüsalat	ALLERGENE G
	VEGAN		ALLERGENE
SAMSTAG	MENÜ 1	KRAUTWICKEL GEFÜLLT MIT VOLLKORN Kartoffelpüree + Kräuterrahmsauce + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ZWIEBELROSTBRATEN VOM BIO RIND grüne Bohnen + Mandelbällchen	ALLERGENE ACFGLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 8,50 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 8,90 | VEGAN/TAGESHIT + SUPPE ODER 1 STK OBST: EUR 8,90
STUDENTENTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 5,90

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.