

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>OFENFRISCHE GEMÜSE LASAGNE</b> fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 2	<b>GEBRATENE LEBERKÄS- SCHEIBEN</b> hausgemachtes Kartoffelpüree + Zwiebel- Jus + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE</b> Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>VEGANES GEMÜSE- CURRY</b> Sojamilch + Basmatireis + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>L</b>
	MENÜ 3	<b>HACKLAIBCHEN VOM LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB</b> Butterspätzle + Rosenkohlgemüse	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Pommes Rustica + Kerbel- Aioli	ALLERGENE <b>CGLM</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>GEMÜSE- KARTOFFELGRATIN</b> Salatgarnitur	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 2	<b>RAHMGESCHNETZELTES VON DER HÜHNERBRUST</b> Mandelreisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GHL</b>
	MENÜ 3	<b>ÜBERBACKENES LÄNDLE SCHWEINESTEAK (BRIE)</b> Teigwaren + Zuckererbsen	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE</b>	<b>G</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>KICHERERBSEN- ROTE BEETE- RAGOUT</b> 1 Stück Luger Brot + Creme fraîche + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 2	<b>CURRY- WURST MIT KLOPFER'S ST. GALLER</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>NATURSCHNITZEL VON DER PUTENBRUST</b> Paprikasauce + Kräuter- Bulgur + buntes Gemüse	ALLERGENE <b>AGL</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>VORARLBERGER RIEBEL</b> Grießzucker + hausgemachtes Ländle Apfelmus + 1 Stück Obst	ALLERGENE <b>AG</b>
	MENÜ 2	<b>GEBRATENES LACHSFORELLENFILET</b> Kräuter- Couscous + Asia Gemüsestreifen	ALLERGENE <b>ADGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>PULLED PORK BURGER IM SESAM- BRÖTCHEN</b> scharfer Gurkensalat + Sesam- Aioli + Radicchio- Streifen + Potato Wedges	ALLERGENE <b>ACGLM</b>

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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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