

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>"LÄNDLE MENÜ" PELLKARTOFFELN</b> Bergkäse + zweierlei Dip + Butter + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>G</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE SCHWEINEGESCHNETZELTES "SÜSS- SAUER"</b> Butterreis + 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>CREMIGES WEISSWEIN- GERSTENRISOTTO</b> Gemüsestreifen + Bergkäse + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>HACKBRATEN (100% LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB)</b> Eierspätzle + Sprossenkohl	ALLERGENE <b>ACGLM</b>
	GRILLMENÜ	<b>1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE</b> Potato Wedges + Süß- Sauer Dip	ALLERGENE <b>AG</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>ÜBERBACKENE GRIESSSCHNITTE</b> Rahmwirsing + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 2	<b>KALBSRAGOUT MIT MAJORAN</b> Gemüse- Hörnle + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACGL</b>
	MENÜ 3	<b>GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE</b> cremige Polenta + buntes Gemüse	ALLERGENE <b>AGL</b>
	GRILLMENÜ	<b>LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE</b>	<b>G</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>VEGETARISCHER "MEXICAN WRAP"</b> pikantes Bohnengemüse + Crème fraîche + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>AGL</b>
	MENÜ 2	<b>CURRYWURST</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 3	<b>"CORDON ROUGE" VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Naturschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse + Kräuter- Ebly + Zucchini- Gemüse	ALLERGENE <b>AGL</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>VORARLBERGER RIEBEL</b> Ländle Apfelmus + Grießzucker + hausgemachtes Kompott	ALLERGENE <b>AG</b>
	MENÜ 2	<b>KAP- SEEHECHTFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE</b> Tagliatelle + Rahmfisolen	ALLERGENE <b>ACDGL</b>
	MENÜ 3	<b>WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE <b>ACG</b>

**MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,40 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,90**  
**SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 10,40**

#### 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