

Betriebsstelle: Kur- Kaffee- Konditorei-Restaurant & Hotel „König Stefan“

Firmenanschrift: Haus Semmering Hotelbetriebsges.m.b.H.

Badgasse 28, A-2405 Bad Deutsch-Altenburg

Tel.:+43/676/7073033, Tel.: +43/2165/62473

WEB:www.koenig-stefan.eatbu.com, email:konditoreikoenigstefan@gmail.com



Wochenmenü KW37

ab 11:30 solange der Vorrat reicht.

Auch zum Mitnehmen (to go) im Einweggeschirr +1€ oder eigenen Geschirr

Mo-Sa: um **11,50eur** und **So+Feiertags: um 17,90eur**

MO,08.09.2025	Saure Linsensuppe A,C,M,L,O M1: Geb. Hühnerkeule ohne Haut und Knochen A,C,G, Petersilienkartoffeln G, Salat O M2: Gries-Bandnudeln A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert *
DI,09.09.2025	Süßkartoffelsuppe A,C,L,G M1: Schopfbraten, Semmelknödel A,C,G, Weinkraut O M2: Cremespinat mit Spiegelei A,C,G, Butterkartoffeln G Hausgemachtes Dessert*
MI,10.09.2025	Zwiebelsuppe mit Käsetoast A,C,G,M,L,O M1: Rindsbraten auf „Jäger Art“ C,M,L,O, Spätzle A,C,G, Salat O M2: Geb. Champignons A,C,G, Salzkartoffeln, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
DO,11.09.2025	Sellerie-Cremesuppe mit Croutons A,C,L,P,G M1: Cevapcici C,M,L, Pommes frites, Zwiebelsenf M M2: Hausgemachte gebröselte Topfenknödel auf Obstspiegel A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,12.09.2025	Gulaschsuppe A,C,L,O M1: Geb. Polardorsch A,C,G,D, Kartoffelsalat O M2: Eierspätzle A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,13.09.2025	Gemüsesuppe mit Tarhonya A,C,M,L M1: Gefüllte Schweineroulade (Würstel, Speck, Gurke, Ei) A,C,G,L,O, Butterreis, Salat O M2: Bratgnocchi mit Gorgonzolasauce A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,14.09.2025	Nudelsuppe A,C,M,L M1: Schweine-Medaillons vom Grill mit Senfsauce A,G,M, Rosmarinkartoffeln G, Salat O M2: Kaspreslaibchen auf Blattsalat, Joghurtdip A,O,G Hausgemachtes Dessert*

Menüs auch zum Mitnehmen und gerne auf Vorbestellung! Änderungen/Tausch von Speisen leider nicht möglich oder 2€ Zuschlag. Ein Menü nur für eine Person. **Zum Mitnehmen (to go) im Einweggeschirr +1€ oder im eigenen Geschirr.** Falls Ihnen das Essen zu viel wird, und Sie es mitnehmen möchten: Verpackung +0,50€/Stk. Alle Speisen werden frisch vor Ort sowie hausgemacht zubereitet. Vieles in BIO Qualität und regional. Wir bitten um Vorreservierung. **Bestellungen und Auskünfte bitte unter: 02165/62473 oder im Notfall: 0676/7073033**

Allergene: C Eier/ D Fisch/ B Krebstiere/ G Milch/ L Sellerie/ N Sesamsamen/ O Schwefeldioxid und Sulfite/ E Erdnüsse/ A Gluten/ P Lupine/ H Schalenfrüchte/ M Senf/ F Soja/ R Weichtiere

*Unser Dessertangebot variiert, für Allergen-Hinweise berät Sie unser Servicepersonal vor Ort.