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 KW47

ab 11:30-14:00/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,16.11.2026	Maronisuppe A,G M1: Rindsgeschnetzeltes auf „Znaimer Art“ A,O,M,G, Spätzle A,C,G, Salat O M2: Grenadiermarsch A,C, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,17.11.2026	Creme-Erbsensuppe mit Speck und Croutons A,G,L,P M1: Gebackenes Surschnitzel A,C,G, Petersilienerdäpfeln, Salat O M2: Champignongulasch A,O,G, Petersilienerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
MI,18.11.2026	Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast A,C,M,L,G,O M1: Bratfaschiertes auf „Stefanie Art“ C,M, Kartoffelpüree G, Salat O M2: Rahmgrünfisolen A,G,O, Salzerdäpfeln, Spiegelei C Hausgemachtes Dessert*
DO,19.11.2026	Ganslsuppe A,C,L,M M1: Gefüllte Schweineroulade (Ei, Speck, Gurke, Würstel) A,C,G,L,O, Jasminreis, Salat O M2: Hausgemachte gebröselte Topfenknödeln mit Obstsauce A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,20.11.2026	Kürbis-Cremesuppe A,G M1: Gebackenes Schollenfilet A,C,G, Kartoffel-Mayosalat C,O,M M2: Spaghetti Carbonara A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,21.11.2026	Sauerkrautsuppe A,C,L,O M1: Hühnerbrust mit Eierschwammerl A,G, Serviettenknödel A,C,G, gemischte Garnitur M2: Gemüserisotto aus Rossoreis, Parmesan G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,22.11.2026	Leberknödelsuppe A,C,G,M,L M1: Schweine-Medaillons mit Grünpfeffersauce A,G, Pommes frites, Salat O M2: Käsespätzle mit Zwiebelringen A,C,G, Salat O 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. 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.