



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

Kur-Kaffee-Konditorei-Restaurant & Hotel

König Stefan



Scanne diesen QR-Code mit der Kamera in WhatsApp, um unser Menü zu betrachten.

Wochenmenü KW31

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,27.07.2026	Kohlrabisuppe A,C,L,G M1: Geb. Surschnitzel A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Salat O M2: Gemüse-Kartoffelgulasch A,C,L,O Hausgemachtes Dessert*
DI,28.07.2026	Karotten-Cremesuppe A,G M1: Grill-Hühnerkeule auf „Serbische Art“ A,O , Risi-Pisi P M2: Gemüse-Käselaibchen A,C,G , Kartoffelpüree G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,29.07.2026	Frittatensuppe A,C,G,L,M M1: Schweinesteak mit Eierschwammerlsauce A,G , Rosmarinkartoffeln M2: Gemüse-Nudelpfanne mit Oliven und luftgetrockneten Tomaten A,C,O Hausgemachtes Dessert*
DO,30.07.2026	Sauerkrautsuppe A,C,L,O M1: Spaghetti Bolognese mit Parmesan A,C,O , Salat O M2: Hausgemachte Zwetschenknödeln mit Mohn und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,31.07.2026	Süßkartoffelsuppe A,G M1: Gebackener Fisch-Mixteller (Zander, Seehecht, Calamari) A,C,G,H , Kartoffelsalat O M2: Bratgnocchi mit Österkronsauce A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,01.08.2026	Klare Gemüsesuppe mit Farfalle A,C,L,M M1: Hühnergeschnetztes auf „Asiatische Art“ D,L,N,F , Jasminreis, Salat O M2: Überbackene Zucchini mit Tomatenragout A,C,G,O , Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert*
SO,02.08.2026	Nudelsuppe A,C,M,L M1: Cordon bleu vom Schwein A,C,G , Petersilienkartoffeln, Salat O M2: Salatteller mit Kaspresslaibchen A,C,G , Jogurt Dip A,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. 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.