



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 diese Community beizutreten.

Wochenmenü KW42

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,12.10.2026	Kürbis-Cremesuppe A,G M1: Gebackenes Sur-Schweinschnitzel A,C,G, Petersilienerdäpfeln G, Salat O M2: Spaghetti Carbonara A,C,G,L, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,13.10.2026	Kartoffelsuppe mit Selchspeck und Paprika A,C,L M1: Schopfbraten, Semmelknödel A,C,G, Weinkraut O M2: Erbsenomelette C,P, Salzerdäpfeln, Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,14.10.2026	Frittatensuppe A,C,G,M,L M1: Hühnerspieß L, Jasminreis, Salat O M2: Echte Liptauer Brimsenspätzle mit/ohne Speck A,C,G(L), Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,15.10.2026	Franfurtersuppe A,C,L,O M1: Schweinepörkelt A,G,O, Spätzle A,C,G, Essiggurke O M2: Hausgemachte Dukatenbuchteln mit Vanillecreme A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,16.10.2026	Knoblauchsuppe mit Croutons A,G,P M1: Kap Seehechtfilet A, Salzerdäpfeln, Ratatouillegemüse O M2: Gemüselasagne mit Mozzarella A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,17.10.2026	Eierschwammerlsuppe A,C,L M1: Rindstafelspitz C,M,L, Teigwaren A,C, Gemüserahmsauce A,G,O M2: Grenadiermarsch A,C, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,18.10.2026	Königinnen Hühnersuppe A,C,M,L M1: Schweinesteak mit Steinpilzragout, Kroketten, Rotkraut O M2: Gemüselaibchen A,P, Erdäpfel-Karottenpüree 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.