



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
WhatsApp Community



Scanne diesen QR-Code mit der Kamera in WhatsApp,
um diese Community beizutreten.

Wochenmenü KW37

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,07.09.2026	Süßkartoffel-Cremesuppe A,G M1: ½ Grill-Maishendl, Jasminreis, Salat O M2: Zucchini-Erdäpfel-Pfanne mit Paprika, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,08.09.2026	Kohlrabisuppe A,G M1: Bauernschmaus A,G, Semmelknödel A,C,G, Sauerkraut O, M2: Broccoli-Mozzarella –Laibchen A,C,G, Erdäpfelpüree G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,09.09.2026	Zwiebelsuppe mit Käsetoast A,C,G,M,L,O M1: Gebackene Hühnerleber A,C,G, Petersilienerdäpfeln G, Salat O M2: Spaghetti mit Österkronsauce A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,10.09.2026	Franfurtersuppe A,C,L,O M1: Gefüllte Paprika C, Salzerdäpfeln M2: Hausgemachte Marillenknödeln mit Brösel und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,11.09.2026	Gemüse-Gerstensuppe A,C,L M1: Gebackenes Polardorschfilet A,C,G, Kartoffelsalat O M2: Rahmkürbis mit Spiegelei A,C,G,O, Salzerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
SA,12.09.2026	Bunte Linsensuppe A,C,P,M,L,O M1: Gekochter Rindstafelspitz C,M,L mit Krensauc A,G, Böhmishe Knödeln A,C,G M2: Röstkartoffeln mit Fisolen, Paprika und Spiegelei C,P, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,13.09.2026	Leberknödelsuppe A,C,G,M,L M1: Spare Ribs A,D,F,L,O, Pommes frites, Knoblauchdip A,G, Saures Gemüse 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.