

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 KW28

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,07.07.2025	Crème-Erbsensuppe mit Croutons A,C,L,G,P M1: Grill-Maishendl, Butterreis G, Salat O M2: Champignonomelette C, Petersilienkartoffeln G, Salat O Hausgemachtes Dessert *
DI,08.07.2025	Kümmelsuppe mit Ei A,C,L M1: Geb. Sur-Schweineschnitzel A,C,G, Petersilienkartoffeln G, Salat O M2: Krautflecken A,C, Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,09.07.2025	Nudelsuppe A,C,M,L M1: Rindsschnitzel „Esterhazy Art“ A,G,M,O, Spätzle A,C,G M2: Rahmlinsen A,G,O, Semmelknödel A,C,G, Spiegelei C Hausgemachtes Dessert*
DO,10.07.2025	Blumenkohlsuppe A,C,L,G,P M1: Stefanie Bratfaschiertes C,M,O, Kartoffelpüree G, Salat O M2: Hausgemachte überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillecreme A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,11.07.2025	Gulaschsuppe A,C,L,O M1: Grill-Fischteller mit Shrimps D, Rosmarinkartoffeln M2: Spaghetti mit Kapern-Gemüsesauce A,C,G,O, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,12.07.2025	Pilzsuppe A,C,L,G M1: Hühnerspieß L, Petersilienreis G, Salat O M2: Mozzarella-Spinat-Strudel mit Kräutersauce A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*
SO,13.07.2025	Gockelsuppe mit Teigwaren A,C,M,L M1: Schweineschnitzel A,C,G, Kartoffelsalat O M2: Crème-Risotto mit Eierschwammerln und Parmesan G,O, 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. **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.