



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 Restaurant zu kontaktieren.

Wochenmenü KW30

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,20.07.2026	Tomatensuppe A,C,L,O M1: Bauernschmaus A,L,G, Semmelknödel A,C,G, Sauerkraut O M2: Rahmkürbis mit Spiegelei A,C,G, Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert*
DI,21.07.2026	Grünfisolensuppe A,G,O M1: Rindsschnitzel auf „Jäger Art“ L,O,M, Reis, Salat O M2: Gebackener Karfiol A,C,G, Petersilienkartoffeln G, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
MI,22.07.2026	Backerbsensuppe A,C,L,M,P M1: Bratfaschiertes A,C,M, Kartoffelpüree G, Salat O M2: Grenadiermarsch A,C, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,23.07.2026	Bunte Linsensuppe A,C,P,M,L,O M1: Hühnerfilet in Kartoffel-Gemüsekruste A,C, Salat O, Sauce Tatar C,O,L M2: Hausgemachte Topfenknödeln mit Fruchtsauce, Obstgarnitur A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,24.07.2026	Sommer-Kartoffel-Rahmsuppe A,L,G,O M1: Gebackenes Schollenfilet A,C,G, Röstkartoffeln, Salat O M2: Spaghetti Carbonara mit/ohne Speck A,C,G(L), Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,25.07.2026	Ital. Minestroneuppe A,C,L,O M1: Hauernschnittel vom Schwein (überbacken mit Schinken und Käse) A,G,O, Jasminreis, Salat O M2: Salatteller mit Käsestücken G, Jogurt-Dip A,G Hausgemachtes Dessert*
SO,26.07.2026	Gockelsuppe mit Teigwaren A,C,M,L M1: Gemischter Grillteller A,G, Pommes frites, Salat O M2: Eierschwammerlgulasch A,G, Knödel A,C,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.