



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:konditoreikoeningstefan@gmail.com

Kur-Kaffee-Konditorei-Restaurant & Hotel

König Stefan

www.koenig-stefan.at



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

Wochenmenü KW39

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,21.09.2026	Kürbis-Cremesuppe A,G M1: Hirschgulasch A,O , Semmelknödel A,C,G , Essiggurke O M2: Gebackener Camembert A,C,G , Petersilienerdäpfeln G , Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
DI,22.09.2026	Champignonsuppe A,G M1: Gebackene Hühnerbruststreifen A,C,G , Jasminreis, Salat O M2: Spaghetti mit Gemüsesugo A,C,G , Parmesan G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,23.09.2026	Backerbsensuppe A,C,P,M,L,O M1: Rindsbraten auf „Jäger Art“ A,G,O , Teigwaren A,C M2: Gemüsestrudel mit Dillsauce A,C,G,O , Salzerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
DO,24.09.2026	Bohnesuppe A,C,L,O M1: Grammelknödeln A,C,G,L , Sauerkraut und Zwiebel O M2: Hausgemachter Reisauflauf mit Schneehaube C,G , Obstsauce Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,25.09.2026	Spinatsuppe mit Ei A,C,G M1: Gebackenes Zanderfilet A,C,G , Kartoffelsalat mit Mayo O,G M2: Kaspreslaibchen auf Blattsalat A,C,G , Jogurtdip A,G Hausgemachtes Dessert*
SA,26.09.2026	Gemüsesuppe mit Tarhonya A,C,M,L M1: Jungschwein-Roulade, Erdäpfelpüree G , Salat O M2: Bratgnocchi mit Österkronsauce A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,27.09.2026	Griesnockerlsuppe A,C,M,L M1: Entenbrust, Krokettenzapfen, Rotkraut O M2: Eierschwammerlgulasch A,G , Semmelknödel 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.