



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



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

Wochenmenü KW41

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,05.10.2026	Süßkartoffel-Cremesuppe A,G M1: Wildschwein-Kesselgulasch A,O,G , Spätzle A,C,G M2: Gebackene Champignons A,C,G , Petersilienerdäpfeln G , Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
DI,06.10.2026	Blumenkohlsuppe A,G M1: Schweineschnitzel im Backteig A,C,G , Petersilienerdäpfeln G , Salat O M2: Spaghetti mit Oliven, Fetakäse und luftgetrockneten Tomaten A,C,G,O , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,07.10.2026	Rindssuppe mit Buchstabenteigwaren A,C,M,L M1: Faschierte Laibchen A,C,M , Erdäpfelpüree G , Salat O M2: Gemüse-Zucchini-Cremisotto mit Parmesan G,O , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,08.10.2026	Saure Linsensuppe A,C,L,O M1: Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ A,G,O , Jasminreis, Salat O M2: Hausgemachte Zwetschenknödel mit Brösel und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,09.10.2026	Kümmelsuppe mit Ei A,C,L M1: Gebackenes Schollenfilet A,C,G , Kartoffelsalat O M2: Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce A,C,G,P , grüner Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,10.10.2026	Gulaschsuppe A,C,L,O M1: Hühnerschnitzel natur mit Pfifferlingersauce A,G , Penne Teigwaren A,C M2: Omelette mit Letschogemüse C , Salzerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
SO,11.10.2026	Leberknödelsuppe A,C,G,M,L M1: Schweinemedallions mit Grünpfeffersauce A,G , Pommes frites, Salat O M2: Eierspätzle A,C , 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.