

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



Wochenmenü KW45

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,03.11.2025	Karotten-Cremesuppe A,C,L,G M1: Hirsch-Edelragout A,O , Spätzle A,C,G , Salat O M2: Krautflecken A,C , Salat O Hausgemachtes Dessert *
DI,04.11.2025	Grünfisolensuppe A,C,L,G M1: Mais-Hühnerkeule „Marengo“ A,O , Jasminreis M2: Vegetarische Gemüse-Kartoffel-Omelette C,P , Salat O Hausgemachtes Dessert *
MI,05.11.2025	Backerbsensuppe A,C,M,L,P M1: Bauernschmaus A,C,G , Serviettenknödel A,C,G , Sauerkraut O M2: Überbackene Zucchini auf Tomatenragout A,G,O , Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert *
DO,06.11.2025	Gemüse-Gerstensuppe A,C,L,O M1: Hühnerschnitzel natur mit Kapernsauce O,A,G , Röstkartoffeln, Salat O M2: Hausgemachte Topfenstrudel mit Vanillecreme A,C,G,O , Obstgarnitur Hausgemachtes Dessert* / Obst
FR,07.11.2025	Bohnensuppe A,C,L M1: Geb. Schollenfilet A,C,G , Kartoffelsalat mit Mayo C,O M2: Gemüse-Nudel-Pfanne mit Fetakäse A,C,P,G , Salat O Hausgemachtes Dessert *
SA,08.11.2025	Maroni-Cremesuppe A,C,L,G M1: Rindsbraten auf „Esterhazy Art“ A,G,M,O , Penne Teigwaren A,C M2: Geröstete Knödel mit Ei A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert *
SO,09.11.2025	Nudelsuppe A,C,G,M,L M1: Geb. Schweineschnitzel A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Salat O M2: Champignon-Cremerisotto mit Parmesan G,O , Salat O Hausgemachtes Dessert *
Ganslmenü	<u>Oder</u> Aperitif „Borovicka“, Ganslsuppe, ¼ gebratene Gans, slowakische Loksche, Kartoffelknödel, Rotkraut 29,90€/Person

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.