

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 KW11

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,09.03.2026	Sellerie-Cremesuppe A,C,L,G M1: ¼ Paprika-Maishendl O,G,A , Spätzle A,C,G , Essiggurke O M2: Gebackener Champignons A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert *
DI,10.03.2026	Krautsuppe mit Paprika A,C,L,O M1: Gebackene Kalbsleber A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Salat O M2: Spaghetti mit Tomatenragout, Oliven und Fetakäse A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*
MI,11.03.2026	Frittatensuppe A,C,G,M,L M1: Rindsbraten auf „Znaimer Art“ O,A , Penne Teigwaren A,C , Salat O M2: Kartoffel-Zucchini-Laibchen mit Ratatouille-Gemüse A,C,O Hausgemachtes Dessert*
DO,12.03.2026	Tomatensuppe A,C,L,O M1: Hühnerstreifen mit Currysauce A,G,L,M , Jasminreis, Salat O M2: Hausgemachte Powidl-Germknödel mit Mohn und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,13.03.2026	Bohnensuppe A,C,L,O M1: Gebackenes Kap Seehechtfilet A,C,G , Kartoffelsalat O M2: Grenadiermarsch A,C , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,14.03.2026	Champignonsuppe A,C,L,G M1: Schopfbraten, Semmelknödel A,C,G , Sauerkraut O M2: Rahmkürbis A,G,O , Salzkartoffeln G , Spiegelei C Hausgemachtes Dessert*
SO,15.03.2026 4. Fastensonntag	Gockelsuppe mit Nudeln und Gemüse A,C,M,L M1: Spare-Ribs A,D,F,L,O , Pommes frites, Knoblauchdip G,O , Essiggemüse O M2: Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce A,C,G,P,O , grüner 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.