



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

www.koenig-stefan.eatbu.com



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

Wochenmenü KW32

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,03.08.2026	Champignonsuppe A,G M1: Hirsch-Edelragout A,O , Semmelknödel A,C,G , Essiggurke O M2: Vegetarisches Bauernomelette C,P , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,04.08.2026	Broccoli-Cremesuppe A,G M1: Gebackene Kalbsleber A,C,G , Petersilienerdäpfeln G , Salat O M2: Tricolore Gemüse-Nockerl-Pfanne A,C,G , grüner Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,05.08.2026	Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast A,C,G,L,M,O M1: Steirisches Wurzelfleisch mit Kren C,M,L,O , Salzerdäpfeln M2: Zucchini im Backteig, Salzerdäpfeln, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
DO,06.08.2026	Saure Linsensuppe A,C,L,O M1: Rindsbraten auf „Znaimer Art“ A,G,M,O , Penne Teigwaren A,C , Garnitur M2: Hausgemachte Kaiserschmarren mit Zwetschenrösti A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,07.08.2026	Sellerie-Cremesuppe A,G,L M1: Wildlachs vom Grill A , Rösti, Ratatouillegemüse A,O M2: Grünisolen-Eintopf mit Spiegelei A,C,G , Petersilienerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
SA,08.08.2026	Gemüsesuppe mit Pfifferlingen A,C,M,L M1: Gebackenes Schweineschnitzel A,C,G , Rosmarinerdäpfeln, Salat O M2: Gemüselasagne mit Mozzarella A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,09.08.2026	Leberknödelsuppe A,C,G,M,L M1: Hühnerspieß L , Jasminreis, Salat O M2: Eierschwammerln mit Ei C , Petersilienerdäpfeln, 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.