

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 KW12

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,16.03.2026	Knoblauchsuppe mit Croutons A,C,L,G,P M1: Grillhendlkeule mit „Mexiko-Pfanne“ A,O, Salzkartoffeln M2: Spaghetti mit Gemüsesugo und Parmesan A,C,G,O, Salat O Hausgemachtes Dessert *
DI,17.03.2026	Linsensuppe mit Paprika A,C,L,O M1: Rindsschnitzel auf „Esterhazy Art“ A,G,M,O, Böhmisches Knödeln A,C,G M2: Gebackene Zucchini A,C,G, Petersilienkartoffeln G, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
MI,18.03.2026	Rindssuppe mit Tiroler Vollkornknödel A,C,G,M,L M1: Cevapcici C,M,O, Rosmarinkartoffeln, Zwiebelsenf O,M M2: Pappardelle mit Österkronsauce A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,19.03.2026	Kürbis-Cremesuppe A,C,L,G M1: Schweine-Pörkelt A,C,M,L,O, Spätzle A,C,G, Essiggurke O M2: Hausgemachter Reisaufguss mit Schneehaube und Obst, Fruchtsauce C,G,O Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,20.03.2026	Gulaschsuppe A,C,L,O M1: Dorschfilet gebacken A,C,G, Kartoffelsalat O M2: Grießnudeln A,C, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,21.03.2026	Kümmelsuppe mit Ei A,C,L M1: Zigeuner Spieß L, Jasminreis, Salat O M2: Vegetarischen Bauernomelette C,P, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,22.03.2026 5. Fastensonntag	Lebernockerlsuppe A,C,G,M,L M1: Gefülltes Schnitzel „Kardinal“ (Schinken, Käse, Pfirsich) G, Süßkartoffel-Pommes, Salat O M2: Bärlauchknödeln mit Eierschwammerlsauce A,C,G, 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.