



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



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

Wochenmenü KW33

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,10.08.2026	Knoblauchsuppe mit Croutons A,G,P M1: Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ A,G,O , Spätzle A,C,G , Gemüsegar nitur O M2: Rösterdäpfeln mit Fisolen und Paprika, Spiegelei C , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,11.08.2026	Grüne Erbsen-Cremesuppe A,G M1: Hühnerbrust im Backteig A,C,G , Petersilienerdäpfeln G , Salat O M2: Käsespätzle A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,12.08.2026	Buchstabensuppe mit Gemüse A,C,M,L M1:Pochierter Kalbsbraten C,M,L , Erdäpfelpüree G , Salat O M2: Risotto mit Blattspinat, Erbsen, Zucchini und Parmesan G,O , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,13.08.2026	Franfurtersuppe A,C,L,O M1: Schopfbraten, Semmelknödel A,C,G , Weinkraut O M2: Hausgemachte Dukatenbuchteln mit Vanillecreme A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,14.08.2026	Gemüse-Gerstensuppe A,C,L,M M1: Geb. Polardorsch-Tafelstück A,C,G , Kartoffelsalat O M2: Gemüse- Cous-Cous mit Fetakäse A,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,15.08.2026 Maria Himmelfahrt Umurkenkirtag	Kürbis-Cremesuppe A,G M1: Gekochter Rindstafelspitz C,M,L mit Dillsauce A,G,O , Salzerdäpfeln M2: Grill-Camembert auf gemischtem Salat G , Jogurt Dip A,G Hausgemachtes Dessert*
SO,16.08.2026	Lebernockerlsuppe A,C,G,M,L M1: Bauern Cordon bleu (Speck, Käse, Zwiebel) L,G , Pommes frites, Salat O M2: Tagliatelle mit Eierschwammerlsauce A,C,G , 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.