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 KW45

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,02.11.2026	Knoblauchsuppe mit Croutons A,G,P M1: Paprika- Mais-Hühnerkeule A,O,G, Spätzle A,C,G, Essiggurke O M2: Gebackener Camembert A,C,G, Petersilienerdäpfeln G, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
DI,03.11.2026	Krautsuppe A,C,L,O M1: Schweineschnitzel in Kartoffelkruste A,C,G, Salat O M2: Bandnudeln mit Österkronsauce A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,04.11.2026	Nudelsuppe A,C,M,L M1: Cevapcici C,M, Pommes frites, Zwiebelsenf M M2: Rahmkürbis A,G,O, Salzerdäpfeln, Spiegelei C Hausgemachtes Dessert*
DO,05.11.2026	Gulaschsuppe A,C,L,O M1: Hühnerstreifen mit Obst, Jasminreis, Pfirsichkompott M2: Hausgemachte Powidl-Germknödel mit Mohn und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,06.11.2026	Süßkartoffel-Cremesuppe A,G M1: Kap Seehecht-Filet vom Grill A, Rosmarinkartoffeln, Buttergemüse G M2: Broccoli-Gemüseauflauf mit Erdäpfeln A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,07.11.2026 Gansl-/Entenmenü	Gemüsesuppe mit Tarhonya A,C,M,L M1: Rindsbraten auf „Jäger Art“ A,G,O, Teigwaren A,C M2: Zucchini-Cremerisotto mit Paprika und Parmesan O,G, Salat O Hausgemachtes Dessert* Aperitif,, BoroviČka“, Ganslsuppe, Gebratene Gans (1/4)/Ente (1/2), slowakische Loksche, Kartoffelknödel, Rotkraut 29,90€
SO,08.11.2026 Gansl-/Entenmenü	Frittatensuppe A,C,G,M,L M1: Gebackenes Schweineschnitzel A,C,G, Erdäpfelsalat O M2: Eierspätzle A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert* Aperitif,, BoroviČka“, Ganslsuppe, Gebratene Gans (1/4)/Ente (1/2), slowakische Loksche, Kartoffelknödel, Rotkraut 29,90€

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.