



**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](http://www.koenig-stefan.eatbu.com), email:[konditoreikoenigstefan@gmail.com](mailto:konditoreikoenigstefan@gmail.com)



## Wochenmenü KW25

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,15.06.2026	Kartoffel-Cremesuppe mit Selchspeck <b>A,G,L,O</b> M1: Krautfleisch <b>A,O,G</b> mit Semmelknödel <b>A,C,G</b> M2: Zucchini im Backteig <b>A,C,G</b> , Petersilienkartoffeln, Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert*
DI,16.06.2026	Blumenkohlsuppe <b>A,G</b> M1: Gebackenes Surschnitzel <b>A,C,G</b> , Rosmarinkartoffeln, Salat <b>O</b> M2: Pappardelle Teigwaren mit Tomatenragout, Fetakäse und Oliven <b>A,C,G,O</b> Hausgemachtes Dessert*
MI,17.06.2026	Backerbsensuppe <b>A,C,M,L,P</b> M1: Kalbsrollbraten, Kartoffelpüree <b>G</b> , Salat <b>O</b> M2: Champignonomelette <b>C,G</b> , Petersilienkartoffeln, Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert*
DO,18.06.2026	Tomatensuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Hühnerstreifen in Currysauce <b>A,G,L,M</b> , Jasminreis, Salat <b>O</b> M2: Hausgemachte Powidl- Germknödeln mit Mohn und Butter <b>A,C,G</b> Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,19.06.2026	Frankfurtersuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Zanderfilet vom Grill <b>A</b> , Butterkartoffeln <b>G</b> , Ratatouillegemüse <b>O</b> M2: Geröstete Knödel mit Ei <b>A,C,G</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert*
SA,20.06.2026	Saure Linsensuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Burgunder Rindsbraten <b>A,O,G</b> , Penne Teigwaren <b>A,C</b> , Babykarotten <b>G</b> M2: Röstkartoffeln mit Fisolen und Paprika, Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert*
<b>SO,21.06.2026</b>	Gockelsuppe mit Gemüse <b>A,C,M,L</b> M1: Cordon bleu vom Schwein <b>A,C,G</b> , Petersilienkartoffeln, Salat <b>O</b> M2: Grillcamembert auf Blattsalat <b>G</b> , Jogurt-Dip <b>A,G</b> 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.