



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 beitreten

Wochenmenü KW40

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,28.09.2026	Broccolisuppe A,C,L M1: Schweinesteak mit Schinken und Ei A,C,G, Pommes frites, Essiggemüse O M2: Spaghetti Arrabiata mit Parmesan A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,29.09.2026	Kohlrabisuppe A,G M1: Gebackene Hühnerkeule ohne Haut und Knochen, Jasminreis, Salat O M2: Rahmfisolen mit Spiegelei A,C,G, Salzerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
MI,30.09.2026	Nudelsuppe A,C,M,L M1: Gebratene Schopfstücke M, Kartoffelrösti, Salat O M2: Gemüserisotto mit Goudakäse G,P, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,01.10.2026	Sauerkrautsuppe A,C,L,O M1: Putenrolle mit Speck und Käse G,L, Erdäpfelpüree G, Salat O M2: Hausgemachte Schupfnudeln mit Mohn und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,02.10.2026	Erbsen-Cremesuppe A,P,G M1: Grill-Fischteller (Zander, Lachs, Calamari) B,D, Rosmarinerdäpfeln, Jogurtdip A,G M2: Grießnudeln A,C, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,03.10.2026	Karotten-Cremesuppe A,G M1: Rindsbraten auf „Znaimer Art“ A,L,M,O, Serviettenknödel A,C,G M2: Eierschwammerln mit Ei C, Petersilienerdäpfeln G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,04.10.2026	Kaspressknödelsuppe A,C,G,M,L M1: Gebackenes Hühnerschnitzel A,C,G, Kartoffelsalat O M2: Grillcamembert auf Blattsalat garniert G, Jogurtdip A,G 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.