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





ab 11:30 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,28.07.2025	Süßkartoffel-Cremesuppe A,C,L,G
	M1: Gegrillte Maishendl-Keule "Marengo" A,O, Jasminreis, Salat O
	M2: Gemüse-Nudel-Pfanne A,C,G, Salat O
	Hausgemachtes Dessert *
DI,29.07.2025	Grünfisolensuppe A,C,G,O
	M1: Hirschschlögel auf "Jäger Art" A,G,O, Spätzle A,C,G, Essiggurke O
	M2: Letschogemüse mit Ei A,C,O, Salzkartoffeln
	Hausgemachtes Dessert*
MI,30.07.2025	Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel A,C,G,M,L
	M1: Faschierte Laibchen C,M,O, Kartoffelpüree G, Salat O
	M2: Créme-Zucchini-Paprika-Risotto mit Parmesan O,G, Salat O
	Hausgemachtes Dessert*
DO,31.07.2025	Tomatensuppe A,C,L,O
	M1: Bauernschmaus A,C,G,L, Semmelknödeln A,C,G, Sauerkraut O
	M2: Hausgemachter Apfel-Scheiterhaufen mit Schneehaube A,C,G,O,
	Obstgarnitur
	Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,01.08.2025	Frankfurtersuppe A,C,L,O
	M1: Geb. Zanderfilet A,C,G, Kartoffelsalat O
	M2: Spaghetti mit Fetakäse, Oliven und luftgetrockneten Tomaten A,C,G,O, Salat
	0
	Hausgemachtes Dessert*
SA,02.08.2025	Gemüse-Gerstensuppe A,C,M,L,
	M1: Hühnergeschnetzeltes auf "asiatische Art" N,F, Reis, Salat O
	M2: Cremespinat mit Spiegelei A,C,G, Salzkartoffeln
	Hausgemachtes Dessert*
SO,03.08.2025	Königinnen-Hühnersuppe A,C,M,L
	M1: Geb. Bauernschnitzel A,C,G,L, Petersilienkartoffeln G, Salat O
	M2: Eierschwammerln mit Ei C, Petersilienkartoffeln 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. Zum Mitnehmen (to go) im Einweggeschirr +1€ oder im eigenen Geschirr. 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.