



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 KW17

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,20.04.2026	Zucchini-Cremesuppe A,C,L,G M1: ½ Grillhendl, Jasminreis, Essigurke O , Salat O M2: Salatteller mit Käse-Nuggets und Toast A,C,G , Jogurt Dip G , Hausgemachtes Dessert*
DI,21.04.2026	Krautsuppe A,C,L,O M1: Schweinesteak mit Letschogemüse A,O , Röstkartoffeln M2: Omas Gemüsepfanne A,C,G , grüner Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,22.04.2026	Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast A,C,G,M,L,O M1: Gebackene Hühnerleber A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Sauce Tatar C,O,L M2: Champignonngulasch A,O , Petersilienkartoffeln G Hausgemachtes Dessert*
DO,23.04.2026	Bohnensuppe A,C,L,O M1: Gekochter Rindstafelspitz C,M,L , Böhmisches knödeln A,C,G , Krensaucen A,G,O M2: Hausgemachte Powidltaschen mit Mohn und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,24.04.2026	Gemüsesuppe mit Farfalle A,C,M,L,P M1: Gebackenes Zanderfilet A,C,G , Kartoffelsalat O M2: Spaghetti mit Fetakäse, luftgetrockneten Tomaten und Oliven A,C,G,O , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,25.04.2026	Kürbis-Cremesuppe A,C,L,G M1: Hühnerbrust vom Grill auf Gemüse-Blattsalat mit Champignons und Speck L,O , Jogurt Dip G M2: Rahmlinsen mit Spiegelei A,C,G,O , Bärlauchknödel A,C,G Hausgemachtes Dessert*
SO,26.04.2026	Rindssuppe mit Leberreis A,C,G,M,L M1: Spare Ribs A,D,F,L,O , Pommes frites, Knoblauch Dip G , Saures Gemüse O M2: Spargel-Cremisotto mit Parmesan G,O , 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.