



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
Konditorei-Gesellschaft



Scanne diesen QR-Code mit der Kamera in WhatsApp
um diese Community beitreten

Wochenmenü KW43

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,19.10.2026	Grünfisolensuppe A,G,O M1: Wiener Fiaker Rindsgulasch A,O,G , Semmelknödel A,C,G M2: Gebackener Käse A,C,G , Pommes frites, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
DI,20.10.2026	Tomatensuppe A,C,L,O M1: Jung-Schwein Rollbraten, Erdäpfelpüree G , Salat O M2: Bandnudeln mit Gemüseragout A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,21.10.2026	Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel A,C,G,M,L M1: ½ Grill-Maishendl, Jasminreis, Salat O M2: Champignongulasch A,O , Salzerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
DO,22.10.2026	Bunte Linsensuppe A,C,L,O M1: Burgunder Rindsbraten A,L,O , Penne Teigwaren A,C , Babykarotten G M2: Hausgemachte Gebröselte Topfenknödeln auf Obstspiegel A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,23.10.2026	Gemüsesuppe mit Farfalle-Teigwaren A,C,M,L M1: Gebackener Polardorsch A,C,G , Erdäpfelsalat O M2: Geröstete Knödel mit Ei A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,24.10.2026	Lauchsuppe A,C,L,M M1: Hühnergeschnetztes auf „Asiatische Art“ L,N,F , Jasminreis, Salat O M2: Erdäpfel-Zucchini-Laibchen A,C , Ratatouillegemüse O Hausgemachtes Dessert*
SO,25.10.2026 Umstellung auf Winterzeit	Rindssuppe mit Lebernockerln A,C,G,M,L M1: Cordon bleu vom Schwein A,C,G , Petersilienerdäpfeln G , Salat O M2: Käsespätzle mit Wienerzwiebel A,C,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. 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.