

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 KW9

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,23.02.2026	Kohlrabisuppe A,C,L,G M1: Mais-Grillhendl, Jasminreis, Salat O M2: Gemüse-Nudelpfanne mit Fetakäse A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert *
DI,24.02.2026	Backerbsensuppe A,C,L,M,P M1: Schweinesteak mit Schinken und Ei A,C , Rosmarinkartoffeln G M2: Krautflecken A,C , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,25.02.2026	Grünfisolensuppe A,C,L,G,O M1: Spaghetti Bolognese mit Parmesan A,C,G , Salat O M2: Hausgemachte Dukatenbuchteln mit Vanillecreme A,C,G,O , Obstgarnitur Hausgemachtes Dessert* / Obst
DO,26.02.2026	Karotten-Cremesuppe A,C,L,G M1: Hühnerbrust mit Pfifferlingersauce A,G , Risi-Pisi P , Salat O M2: Gebackener Camembert A,C,G , Pommes frites, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
FR,27.02.2026	Frankfurtersuppe A,C,L,O M1: Gebackenes Schollenfilet A,C,G , Kartoffelsalat O M2: Bratgnocchi mit Österkronsauce A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,28.02.2026	Broccolisuppe A,C,L,O M1: Rindsgeschnetztes „Stroganoff“ A,G,O , Spätzle A,C,G , Essiggurke O M2: Spinatknödel mit Schwarzwurzelragout A,C,G Hausgemachtes Dessert*
SO,01.03.2026	Rindssuppe mit Kaspresknödel A,C,G,M,L M1: Gebackene Hühner-Oberkeule ohne Haut und Knochen A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Salat O M2: Gemüse- Käselaiabchen A,C,G , Kartoffelpüree 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.