

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 KW48

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,24.11.2025	Creme-Erbsensuppe mit Croutons A,C,L,G,P M1: Hirschragout mit Pfifferlingen A,O , Penne Teigwaren A,C M2: Zucchini im Backteig A,C,G , Petersilienkartoffeln, Salat O Hausgemachtes Dessert *
DI,25.11.2025	Blumenkohluppe A,C,L,G M1: Schweineschnitzel in Kartoffelkruste A,C,G , Salat O M2: Cremespinat mit Spiegelei A,C,G , Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert*
MI,26.11.2025	Rindssuppe mit Leberreis A,C,M,L M1: Grill Maishendl, Jasminreis, Salat O M2: Letschogemüse mit Ei C,O , Petersilienkartoffeln Hausgemachtes Dessert*
DO,27.11.2025	Champignonsuppe A,C,L,G M1: Spaghetti Bolognese mit Parmesan A,C,G , Salat O M2: Hausgemachte Powidl-Germknödel mit Mohn und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,28.11.2025	Bunte Linsensuppe A,C,M,L,P,O M1: Geb. Polardorsch A,C,G , Kartoffelsalat mit Mayonnaise C,M,O M2: Bandnudeln auf „asiatische Art“ A,C,F , Krautsalat O Hausgemachtes Dessert*
SA,29.11.2025	Klare Gemüsesuppe A,C,M,L M1: Hühnergeschnetzeltes mit Currysauce A,O,G,L,M , Maisreis, Salat O M2: Echte Liptauer Brimsenspätzle mit/ohne Speck A,C,G(L) , Grüner Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,30.11.2025 1.Advent	Frittatensuppe A,C,G,M,L M1: Spare Ribs A,D,F,L,O , Pommes frites, Knoblauchdip G , Saures Gemüse O M2: Röstkartoffeln mit Fisolen, Paprika und Spiegelei C 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.