

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 KW44

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,27.10.2025	Krautsuppe mit Paprika A,C,L M1: ½ Grill- Maishendl, Jasminreis, Salat O M2: Linseneintopf mit Mangoldknödel A,C,G,M,L Hausgemachtes Dessert *
DI,28.10.2025	Erbsensuppe mit Croutons A,C,L,G,P M1: Gekochter Rindstafelspitz C,M,L mit Rahmkartoffeln A,G,O M2: Bratgnocchi mit Tomatenragout und Fetakäse A,C,G,O, Salat O Hausgemachtes Dessert *
MI,29.10.2025	Rindssuppe mit Kaspressknödel A,C,M,L,G M1: Faschierte Laibchen A,C,M, Kartoffelpüree G, Salat O M2: Letschogemüse mit Ei C,O, Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert *
DO,30.10.2025	Broccoli-Cremesuppe A,C,L,G M1: Wildschwein-Fiakergulasch A,O,G, Semmelknödel A,C,G M2: Hausgemachte Powidl tascherl mit Mohn und Butter A,C,G Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,31.10.2025  Halloween	Franfurtersuppe A,C,L,O M1: Geb. Zanderfilet A,C,G, Kartoffelsalat O M2: Cremespinat mit Spiegelei A,C,G, Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert *
SA,01.11.2025 Allerheiligen	Ital. Minestrone-Suppe mit Farfalle A,C,L,O M1: Hühnerschnitzel im Bierteig A,C,G, Risi-Pisi P, Salat O M2: Pappardelle Teigwaren mit Eierschwammerlragout A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert *
SO,26.10.2025 Allerseelen	Frittatensuppe A,C,G,M,L M1: Grill-Entenkeule, Kartoffelknödel A,C,G, Rotkraut O M2: Mozzarella-Spinat-Strudel mit Ratatouillegemüse A,C,G 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.