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 KW35

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,25.08.2025	Pilzsuppe A,C,M,L M1: Fiaker-Gulasch A,O, Semmelknödel A,C,G M2: Zucchini im Backteig A,C,G, Bratkartoffeln, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert *
DI,25.08.2025	Blumenkohlsuppe A,C,L,G M1: Geb. Surschnitzel A,C,G, Petersilienkartoffeln G, Salat O M2: Spaghetti mit Tomatenragout und Oliven A,C,O, Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,27.08.2025	Rindssuppe mit Schöberl A,C,M,L M1: Selbstgemachte Grammelknödeln A,C,G,L, Sauerkraut O, Zwiebelringe A M2: Linseneintopf mit Spiegelei A,C,P,G,O , Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert*
DO,28.08.2025	Tomatensuppe mit Spaghetti A,C,L,O M1: Bratfaschiertes C,M,L, Kartoffelpüree G, Salat O M2: Hausgemachte Topfenstrudel mit Vanillesauce A,C,G,O, Obstgarnitur Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,29.08.2025	Frankfurtersuppe A,C,L,O M1: Gegrillter Fischteller mit Shrimps A,D, Eckrösti M2: Echte Liptauer Brimsenspätzle mit/ohne Speck A,C,G,O(L), grüner Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,30.08.2025	Kürbiscremesuppe A,C,L,G M1: Hühnerspieß L, Jasminreis, Salat O M2: Geröstete Knödeln mit Ei A,C,G, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,31.08.2025	Gockelsuppe mit Gemüse und Teigwaren A,C,M,L M1: Cordon bleu vom Schwein A,C,G, Petersilienkartoffeln G, Salat O M2: Avocado-Sojabohnen Laibchen in knuspriger Panade auf Blattsalat A,F,N, Coctaildip A,O,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. **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.