



**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](http://www.koenig-stefan.eatbu.com), email:[konditoreikoenigstefan@gmail.com](mailto:konditoreikoenigstefan@gmail.com)



## Wochenmenü KW22

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**

<b>MO,25.05.2026</b> <b>Pfingstmontag</b>	Spargelsuppe <b>A,G</b> M1: ½ Grillhendl, Jasminreis, Salat <b>O</b> M2: Gebackener Camembert <b>A,C,G</b> , Pommes frites, Sauce Tatar <b>C,O,L</b> Hausgemachtes Dessert*
<b>DI,26.05.2026</b>	Saure Linsensuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Rinderbraten auf „Jäger Art“ <b>A,G,O</b> , Spätzle <b>A,C,G</b> , Essiggurke <b>O</b> M2: Omas Gemüsepfanne <b>A,C,G</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert*
<b>MI,27.05.2026</b>	Frittatensuppe <b>A,C,G,M,L</b> M1: Faschierte Laibchen <b>A,C,M</b> , Kartoffelpüree <b>G</b> , Salat <b>O</b> M2: Mangoldknödeln mit Österkronsauce <b>A,C,G</b> Hausgemachtes Dessert*
<b>DO,28.05.2026</b>	Sellerie-Cremesuppe <b>A,G</b> M1: Schweineschnitzel im Kartoffelteig <b>A,C,G</b> , Salat <b>O</b> M2: Hausgemachte Dukatenbuchteln mit Vanillecreme <b>A,C,G,O</b> Hausgemachtes Dessert*/Obst
<b>FR,29.05.2026</b>	Gulaschsuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Zanderfilet mit Spargel <b>A,D</b> , Eckrösti, Sauce Hollandaise <b>C,G</b> M2: Überbackener Brokkoli-Spinat-Auflauf <b>C,G</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert*
<b>SA,30.05.2026</b>	Rosenkohlsuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Gebackene Hühnerstreifen in Kürbispanade <b>A,C,G</b> , Petersilienkartoffeln, Salat <b>O</b> M2: Gemüse-Spätzle mit Fetakäse <b>A,C,G</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert*
<b>SO,31.05.2026</b>	Nudelsuppe mit Gemüse <b>A,C,M,L</b> M1: Gefüllter Schweineschnitzel „Kardinal“ (Schinken, Käse, Pfirsich) <b>A,C,G</b> , Petersilienreis, Salat <b>O</b> M2: Gemüselaiabchen mit Süßkartoffelpüree <b>A,C,G,P</b> , Salat <b>O</b> 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.