



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

Kur-Kaffee-Konditorei-Restaurant & Hotel

König Stefan



Scanne diesen QR-Code mit der Kamera in WhatsApp, um diese Community beizutreten.

Wochenmenü KW29

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,13.07.2026	Grünerbsen-Cremesuppe mit Croutons A,G,P M1: Gefüllter Kümmelbraten A,C,G , warmer Krautsalat M2: Gemüselaibchen A,C,G , Karotten-Erdäpfel-Püree G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,14.07.2026	Zucchini-Cremesuppe A,G M1: Bratwurst A,G , Pommes frites, Zwiebelsenf M M2: Spaghetti mit Gemüsesugo A,C,O , Parmesan G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,15.07.2026	Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel A,C,L,M,G M1: Gebackene Hühnerleber A,C,G , Jasminreis, Salat O M2: Vegetarisches Bauernomelette C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,16.07.2026	Spinatsuppe mit Ei A,C,G M1: Faschierte Laibchen A,C,M , Kartoffelpüree G , Salat O M2: Hausgemachter Apfel-Scheiterhaufen mit Schneehaube A,C,G Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,17.07.2026	Blumenkohlsuppe mit Paprika A,C,L,O M1: Gebackenes Dorschfilet A,C,G , Kartoffelsalat O M2: Echte Liptauer Brimsenspätzle mit/ohne Seck A,C,G(L) , grüner Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,18.07.2026	Franfurtersuppe A,C,L,O M1: Hühnerbrust-filet auf „Esterhazy Art“ A,G,O , Penne Teigwaren A,C M2: Grill-Camembert auf Blattsalat G , Jogurt-Dip A,G Hausgemachtes Dessert*
SO,19.07.2026	Grießnockerlsuppe A,C,G,M,L M1: Schweine-Medaillons mit Grünpfeffersauce A,G , Rosmarinerdäpfeln, Salat O M2: Eierschwammerln mit Ei C , Petersilienkartoffeln 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. 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.