



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 KW20

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,11.05.2026	Knoblauchsuppe mit Croutons A,C,L,G,P M1: Krautfleisch mit Semmelknödel A,C,G,O M2: Gebackene Champignons A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
DI,12.05.2026	Kartoffelsuppe mit Selchspeck A,C,L,O M1: Gefüllte Schweineroulade (Würstel, Ei, Essiggurke, Speck) A,C,M,L,O , Jasminreis, Salat O M2: Spaghetti mit Gemüseragout A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,13.04.2026	Rindsuppe mit Teigwarenringen A,C,M,L M1: Tafelspitz vom Jungstier C,M,L mit Rahmkartoffeln A,O,G M2: Gemüse-Lasagne mit Mozzarella A,C,G,O , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,14.05.2026 <i>Christi Himmelfahrt</i>	Spargel-Cremesuppe A,G M1: Hühnerbrust mit Champignonsauce A,G , Risi-Pisi P , Salat O M2: Kaspresslaibchen auf Blattsalat A,C,G , Jogurt Dip A,G,O Hausgemachtes Dessert*
FR,15.05.2026	Klare Gemüsesuppe A,C,M,L M1: Fischteller vom Grill mit Shrimpscoctail A,G,O,H,D , Kartoffelrösti, Salat O M2: Echte Liptauer Brimsenspätzle mit/ohne Speck A,C,G,(L) , grüner Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,16.05.2026	Franfurtersuppe A,C,L,O M1: Steirisches Wurzelfleisch C,M,L , Salzkartoffeln, Kren O M2: Hausgemachte Germknödel mit Mohn und Butter A,C,G , Obstgarnitur Hausgemachtes Dessert*/Obst
SO,17.05.2026	Rindsuppe mit Tiroler Speckknödel A,C,G,M,L M1: Schweine-Medaillons mit Grünpeffersauce A,G , Krokettzapfen, Salat O M2: Gebackener Spargel A,C,G , Petersilienkartoffeln G , Sauce Hollandaise 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.