



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
Bad Deutsch-Altenburg



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

Wochenmenü KW14

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 19,90eur Sonderpreis**

MO,30.03.2026	Kohlrabisuppe A,C,L,O M1: Gefüllte Paprika A,O , Salzkartoffeln G M2: Gebackener Blumenkohl A,C,G , Pommes frites, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert *
DI,31.03.2026	Süßkartoffel-Cremesuppe A,C,L,G M1: Hühnerbrust im Backteig A,C,G , Risi-Pisi P , Salat O M2: Geröstete Knödel mit Ei A,C,G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,01.04.2026 April, April	Rindssuppe mit Teigwarenringen A,C,G,M,L M1: Kalbsrollbraten, Kartoffelpüree G , Salat O M2: Gemüse-Spätzle-Pfanne mit Fetakäse A,C,G Hausgemachtes Dessert*
DO,02.04.2026 Gründonnerstag	Ital. Minestrone Suppe A,C,L,O M1: Rindsbraten mit Champignonsauce A,G,O , Kräuter- Spätzle A,C,G , Garnitur M2: Cremespinat mit Spiegelei C,G , Salzkartoffeln Hausgemachtes Dessert*
FR,03.04.2026 Karfreitag	Bunte Linsensuppe A,C,P,M,L,O M1: Geb. Schollenfilet A,C,G , Kartoffel-Vogerlsalat O M2: Gemüselaibchen A,C,P , Kartoffel-Karotten- Püree G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,04.04.2026 Karsamstag	Spargel-Cremesuppe A,C,G M1: Hühnerspieß L , Jasminreis, Salat O M2: Hausgemachte überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillecreme A,C,G,O , Obstgarnitur Hausgemachtes Dessert* /Obst
SO,05.04.2026 Ostersonntag 19,90€	Leberknödelsuppe A,C,G,M,L M1: Schweinefilet im Speckmantel L , Pappardelle mit Bärlauchpesto A,C,H , Salat O M2: Bärlauch- Cremerisotto mit Parmesan G,O , Blattsalat O Hausgemachtes Oster – Dessert* TRADITIONELLES: SPEZIAL-OSTEREMPFEHLUNG DER KÜCHE: 25,90€ Zarte Lammkoteletts vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse P , Ostertrunk
Mo, 06.04.2026 Ostermontag 19,90€	Feine Karottensuppe A,C,L,G M1: Grill-Hühnerbrust Supreme mit Babykarotten und Orangensauce A,G,O , Rösti, grüner Salat O M2: Kaspressknödel mit Eierschwammerlsauce A,C,G , grüner Salat O Hausgemachtes Oster – Dessert* TRADITIONELLES: SPEZIAL-OSTEREMPFEHLUNG DER KÜCHE: 25,90€ Zarte Lammkoteletts vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse P , Ostertrunk

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.