

**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 KW42

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,13.10.2025	Grünfisolensuppe <b>A,C,L,G,O</b> M1: Rindsbraten auf „Znaimer Art“ <b>O,A</b> , Penne Teigwaren <b>A,C</b> M2: Zucchini im Backteig <b>A,C,G</b> , Petersilienkartoffeln <b>G</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert *
DI,14.10.2025	Kohlrabisuppe <b>A,C,L,G</b> M1: Cevapcici <b>A,C,M</b> , Pommes frites, Zwiebelsenf <b>M</b> M2: Geb. Champignons <b>A,C,G</b> , Salzkartoffeln, Sauce Tatar <b>C,O,L</b> Hausgemachtes Dessert *
MI,15.10.2025	Backerbsensuppe <b>A,C,P,M,L</b> M1: Gebackener Surschnitzel <b>A,C,G</b> , Petersilienkartoffeln <b>G</b> , Salat <b>O</b> M2: Geröstete Knödel mit Ei <b>A,C,G</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert *
DO,16.10.2025	Süßkartoffelsuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Hirschragout mit Eierschwammerln <b>A,G,O</b> , Spätzle <b>A,C,G</b> , Essiggurke <b>O</b> M2: Hausgemachte gebröselte Topfenknödeln auf Obstspiegel <b>A,C,G,O</b> , Obstgarnitur Hausgemachtes Dessert*/ Obst
FR,17.10.2025	Gulaschsuppe <b>A,C,L,O</b> M1: Geb. Polardorschfilet <b>A,C,G</b> , Kartoffelsalat mit Mayo <b>C,O</b> M2: Spaghetti mit Gorgonzolasauce <b>A,C,G</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert *
SA,18.10.2025	Gemüsesuppe mit Farfalle <b>A,C,L,G,O</b> M1: Hühnergeschnetztes auf „Asiatische Art“ <b>A,C,F,O</b> Jasminreis, Salat <b>O</b> M2: Eierspätzle <b>A,C</b> mit Zwiebelringen <b>A</b> , Salat <b>O</b> Hausgemachtes Dessert *
<b>SO,19.10.2025</b>	Griesnockerlsuppe <b>A,C,G,M,L</b> M1: Schweinemedallions vom Grill mit Grünpfeffersauce <b>A,G,O</b> , Rosmarinkartoffeln <b>G</b> , Salat <b>O</b> M2: Avocado-Sojabohnen Laibchen in knuspriger Panade auf Blattsalat <b>A,F,N</b> mit Jogurtdip <b>O,G</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.