



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 KW23

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,01.06.2026	Bärlauchsuppe mit Croutons A,G,L,P M1: Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ A,G,O, Spätzle A,C,G M2: Zucchini-Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,02.06.2026	Bunte Linsensuppe A,C,P,M,L,O M1: Gefüllte Paprika A,C,M,O, Salzkartoffeln, M2: Hausgemachte Marillenknödeln mit gerösteten Brösel und Butter A,C,G, Obstgarnitur Hausgemachtes Dessert*/Obst
MI,03.06.2026	Kürbis-Cremesuppe A,G, M1: Gebackene Hühnerkeule ohne Haut und Knochen A,C,G, Jasminreis, Salat O M2: Spaghetti mit Gemüsesugo und Parmesan A,C,G,O, Salat O Hausgemachtes Dessert*
DO,04.06.2026 <i>Fronleichnam</i>	Leberknödelsuppe A,C,G,M,L M1: Schweinesteak mit Pfifferlingersauce A,G, Petersilienkartoffeln, Salat O M2: Salatteller mit gebackenen Käsestreifen A,C,G,O, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
FR,05.06.2026	Ital. Minestrone Suppe A,C,L,O M1: Gebackenes Kap Seehechtfilet A,C,G, Kartoffelsalat O M2: Grenadiermarsch A,C, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,06.06.2026	Krautsuppe A,C,L,O M1: Hühnerbrust mit Gemüse-Kapernsauce A,G,O, Makkaroni A,C, Salat O M2: Letscho-Omelette C, Petersilienkartoffeln, Salat O Hausgemachtes Dessert*
SO,07.06.2026	Königinnen-Hühnersuppe A,C,M,L M1: Grillteller (Rinderfleisch, Schweinefleisch, Hühnerbrust, Würstel) A, Pommes frites, Salat O M2: Gebackener Spargel A,C,G, Petersilienkartoffeln, 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.