



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

Hotelbetriebsgesellschaft



Scanne diesen QR-Code mit der Kamera in WhatsApp, um unser Menü zu betrachten.

Wochenmenü KW35

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,24.08.2026	Blumenkohlsuppe A,G M1: Wiener Fiaker-Gulasch A,G,O , Semmelknödel A,C,G M2: Champignon-Omelette C , Petersilienerdäpfeln G , Salat O Hausgemachtes Dessert*
DI,25.08.2026	Zucchini-Cremesuppe A,G M1: Gebackene Hühnerkeule ohne Haut und Knochen A,C,G , Petersilienerdäpfeln, Salat O M2: Krautflecken A,C , Salat O Hausgemachtes Dessert*
MI,26.08.2026	Buchstabensuppe A,C,M,L M1:Faschierte Laibchen A,C,M , Erdäpfelpüree G , Salat O M2: Cremespinat mit Spiegelei G,C , Salzerdäpfeln Hausgemachtes Dessert*
DO,27.08.2026	Sauerkrautsuppe A,C,L,O M1: Rindsgeschnetzeltes mit Eierschwammerln A,G , Jasminreis, Salat O M2: Hausgemachte Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillecreme A,C,G,O Hausgemachtes Dessert*/Obst
FR,28.08.2026	Tomatensuppe A,C,L,O M1: St. Petersfisch vom Grill, Buttererdäpfeln G und Mixgemüse M2: Spaghetti Carbonara A,C,G,O , Salat O Hausgemachtes Dessert*
SA,29.08.2026	Kartoffelsuppe mit Selchspeck A,C,L,O M1: Hühnerbrust mit Pfeffersauce A,G , Spätzle A,C,G , Salat O M2: Gebackener Camembertkäse A,C,G , Pommes frites, Sauce Tatar C,O,L Hausgemachtes Dessert*
SO,30.08.2026	Nudelsuppe mit Gemüse A,C,M,L M1: Gebackener Schweineschnitzel A,C,G , Petersilienerdäpfeln, Salat O M2: Kaspresslaibchen auf Blattsalat garniert A,C,G , Jogurt Dip A,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.