

=====

## VORSPEISEN

=====

**Tatar**

CRÈME FRAÎCHE | ZITRONE | SCHMELZZWIEBEL

Feines handgeschnittenes irisches  
Rindfleisch mit Cognac-Schmelzzwiebeln,  
Crème Fraîche, knusprigen Sauerteig Chip  
und Zitronenzeste

*M,L,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>***18.50****Rüben Carpaccio ↘**

BÜFFELMOZZARELLA | TOMATE | CONDIMENTO

Feine Scheiben saisonaler Rüben mit weißem  
Balsamico, Büffelmozzarella Espuma,  
halb getrocknete Tomaten und Pistazien

*M,S,SD,P,SCH***14.50****Lachstataki**

GURKE | SESAM | MEERESSPARGEL

Scharf angebratene Lachsscheiben auf  
Sesam-Gurkensalat, Dashi Fond,  
Meeresspargel Spitzen und Noricrunch

*SE,SD,F***17.50**

=====

## SALAT

=====

**Wanderer Salat ↘**

Bunter Salat mit Hausdressing

*E,SF,S,SCH***6.90****Frühlingssalat ↘**

BLATTSALAT | KASPRESSKNÖDEL | APFEL

Knackige Blattsalate mit Apfeldressing,  
Frühlingskräutern und gebratenen  
Kaspessknödeln

*E,M,S,SD,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>,L***15.90**

=====

## SUPPE

=====

### Thai Consommé

HÜHNERBRÜHE | ZITRONENGRAS | SHIITAKE

Feine Kraftbrühe mit geröstetem Ingwer,  
Zitronengras, Thai Basilikum  
und hausgemachtem Shiitake Teigtascherl

*E,S,SD,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>,L,SO*

**7.90**

=====

## PASTA & CO.

=====

### Kohlrabi & Burrata ♣

ORECCHIETTE | KOHLRABI | CASHEWKERN

Italienische Pasta mit zweierlei Kohlrabi,  
cremigen Burrata, gerösteten Cashews  
und milden Chiliöl

*G<sub>1</sub>,M,E,KA,S,SCH*

**21.90**

### Ravioles

ENTEN RILLETES | RICOTTA | SALBEI

Hausgemachte Ravioli mit Enten Rillettes  
Füllung, Salbei Butter, Ricotta Salata  
und Brunnenkresse

*M,S,SD,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>*

**24.50**

### Blumenkohl ♣ ♣

PISTAZIE | TAHINA | ZITRONE

Gerösteter Blumenkohl auf libanesischer  
Sauce - mit Tahina, Zitrone, Knoblauch  
und gehackter Petersilie mit Pistazien  
und Granatapfel

*P,SE,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>*

**17.90**

=====

## FISCH &amp; CO

=====

**Forelle**

MAIRÜBE | BEURRE BLANC | KARTOFFEL

Sanft gegartes Forellenfilet an klassischer  
Beurre Blanc, Mairüben-Kartoffel Gemüse,  
Schalottenkonfit und allerlei  
Frühlingskräutern

*G<sub>1</sub>,F,M,S,SD***24.90****Fregola Sarda**

OKTOPUS | TOMATENSALSA | PARMESAN

Sämige, sardische Pasta als Risotto  
zubereitet mit gegrilltem Oktopus, rassistiger  
Tomatensalsa und schwarzem Knoblauch

*E,M,S,SD,G<sub>1</sub>***26.90**

=====

## FLEISCH

=====

**Steirer Backhendl**

KÄFERBOHNE | KERNÖL | RADIESCHEN

Knusprig paniertes Hähnchen auf herzhaftem  
Käferbohnen Salat mit Estragonsenf, Kernöl  
und Radieschen

*G<sub>1</sub>,E,M,S,SF***19.50****Schweine Medaillons**

KASPRESSKNÖDEL | MANGOLD | PFEFFER JUS

Resch gegrillte Schweinemedailons mit  
Tiroler Kaspress-Knödelschnitte, sautiertem  
Mangold und Cognac-Pfeffer Jus

*G<sub>1</sub>,E,M,S,SD***25.90****Rind**

PECORINO | MAIS | GEMÜSE

Gebrautes Rinderlendensteak  
auf Pecorino-Kräuter Polenta mit geröstetem  
Gemüse der Saison, Zwiebelchutney,  
und Chianti Jus

*S,M,SD,SF***33.90****Bœuf Bourguignon**

RIND | GEMÜSE | KARTOFFEL

Burgunder Rinderschmorgericht mit  
buttrigem Kartoffelpüree, Wurzelgemüse,  
Speck, Champignons und Frühlingszwiebeln

*M,S,SD***26.90**

=====

**BURGER**

=====

**Chili Cheese Burger**

JALAPENOS | KÄSE | CHIPOTLE

Smashed Burger mit resch gegrilltem  
Rindfleisch, Jalapenos, würzigem Käse,  
Chipotlesauce, Pommes,  
Ketchup & Mayonnaise

*G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>,E,S,M,SE***21.90**

=====

**SIASSE SACHAN**

=====

**Clafoutis ♣**

APFEL | MARSHMALLOW | MANDEL

Französisches Mandelgebäck  
mit eingelegtem Apfel, karamellisierter  
Marshmallow Haube und Granny Smith Sorbet

*MA,E,M,SD,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>***9.90****Crème Brûlée ♣**

HASELNUSS | KIRSCHKE | KROKANT

Haselnuss Crème Brûlée mit hausgemachtem  
Kirschsorbet, Amaretto  
und Nusskrokant

*E,M,MA,H***9.50****Mousse au Chocolat ♣**

SCHOKOLADE | PASSIONSFRUCHT | KAKAO

Variation von dunkler und weisser  
Schokolade, Johannisbeer-Passionsfrucht  
Kompott und Kakao Crumble

*P,M,G<sub>1</sub>,G<sub>2</sub>,E***10.90****Hausgemachtes Eis ♣**

Granny Smith Sorbet  
Kirschsorbet  
Bourbon Vanilleeis  
Schokoladeneis

*E,M,SD**Preis pro Kugel***3**

===== APERITIF =====

Martini Bianco / Rosso 15 % <sup>1</sup>	5 cl	5.90
Carpano Antica Formula 16,5% <sup>9</sup>	5 cl	6.90
Campari 23% <sup>1/2</sup>	4 cl	4.90
Pastis 51 45% <sup>9</sup>	4 cl	4.90

===== PRICKELNDES =====

Soligo Spumante DOC Treviso Brut <sup>9</sup>	0,1 l / 0,75 l	4.90 / 27.90
Aperol Spritz <sup>1/2/9</sup>		7.90
Campari Spritz <sup>1/2/9</sup>		7.90
Andalö Spritz <sup>1</sup>		7.90
Tom Limon Spritz		7.90
Heidelbeer Spritz <sup>1/6</sup>		7.90
Wanderer Lavendel Spritz <sup>1/6</sup>		7.90
Ramazzotti Rosato <sup>1</sup>		7.90
Lillet Wild Berry <sup>1/5/9</sup>		7.90
Lillet Wild Berry alkoholfrei <sup>1/5/9</sup>		5.90
Hugo <sup>1/9</sup> / Hugo alkoholfrei <sup>1/9</sup>		7.90 / 5.90
Weißweinschorle <sup>9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3.90 / 5.90

===== CHAMPAGNER =====

Gosset Grande Reserve Brut <sup>9</sup>	0,75 l	95.00
Laurent Perrier Rosé <sup>9</sup>	0,75 l	105.00

===== ALKOHOLFREI =====

Plose Naturale	0,25 l / 0,75 l	3.20 / 6.60
Plose Frizzante	0,25 l / 0,75 l	3.20 / 6.60
Coca Cola / Zero <sup>1/3/6/13</sup>	0,33 l	4.10
Fanta <sup>1/8</sup>	0,33 l	4.10
Zitronenlimonade	0,3 l / 0,4 l	3.80 / 4.40
Spezi <sup>1/3/6/13</sup>	0,3 l / 0,4 l	3.80 / 4.40
Fever Tree Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Ginger Beer <sup>1/2/6/8/13/14/16</sup>	0,2 l	3.20
Wolfra Saft (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l 0,4 l	4.10 4.60
Wolfra Schorle (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l 0,4 l	4.10 4.50

===== **BIERE** =====

A U S D E M F A S S

Erdinger Brauhaus Helles <sup>6</sup>	0,3 l / 0,5 l	4.40 / 4.90
Russ, Radler <sup>6/7</sup>	0,3 l / 0,5 l	4.40 / 4.90

===== **BIERE** =====

A U S D E R F L A S C H E

Erdinger Weißbier <sup>6/7</sup>	0,33 l	4.40
Erdinger Weißbier <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.90
Erdinger Weißbier leicht <sup>6/7</sup>	0,5 l	4,90
Erdinger Urweiße <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.90
Erdinger Dunkles Weißbier <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.90
Erdinger Weißbier alkoholfrei <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.90
Erdinger alkoholfrei Zitrone/Grapefruit <sup>6/7</sup>	0,33 l	4.40
Erdinger Brauhaus NaturRadler 50/50 <sup>6</sup>	0,33 l	4.40
Maria Brunn Dunkel <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.90
Tegernseer Pils <sup>6</sup>	0,33 l	4.40

===== **H e i ß g e t r ä n k e** =====

Café Crema <sup>3</sup>	3.00
Espresso / Macchiato <sup>3/11/12</sup>	2.20 / 2.50
Doppio Espresso / Macchiato <sup>3/11/12</sup>	3.60 / 3.90
Cappuccino <sup>3/11/12</sup>	3.50
Latte Macchiato <sup>3/11/12</sup>	3.50
Heiße Schokolade	3.90
Ronnefeldt Tee im Glas (Darjeeling Summer Gold, <i>Mint&amp;Fresh, Fruit Power, Kräutertee Wellness, Grüntee Lung Ching</i> )	3.50

=====

## WEIN

=====

## Weisswein

2022 Rives Blanques Blanc IGP <sup>9</sup>	0,2 l	8.50
Languedoc, 13,5% vol, Barrique	0,75 l	29.00
<i>Chenin Blanc gehört auf jeden Fall zu den spannendsten Rebsorten auf dem Planeten, manchmal oder sogar fast immer im Schatten von Chardonnay oder Sauvignon Blanc. Herrlich golden glänzend im Glas, in der Nase tolle Aromatik von hellen Früchten und etwas Zitrus, der kalkhaltige Boden macht sich auch gleich in der Nase bemerkbar.</i>		
2022 Grüner Veltliner "Nussberg" BIO <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Weingut Wieninger, Wien, 12,5% vol	0,75 l	30.00
<i>Nussberg, ein Grüner Veltliner vom Weingut Wieninger, der als Gegenstück zu manchem „pfeffernden“ Veltliner gelten kann. Er duftet floral, fast frühlinghaft. Im Mund dominiert eine würzige Mineralik mit Anklängen von frischer Ananas.</i>		
2022 Grauburgunder "Reserve" QbA <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Bietighöfer, Pfalz, 13% vol	0,75 l	30.00
<i>Fein und leicht, erinnert an Pfirsich und roter Apfel, sowie Nuancen von Butter, Nuss und Mandel.</i>		
2022 Cuvée Classique Blanc <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Chateau Ollieux Romanis 14%	0,75 l	30.00
<i>Schöne goldgelbe Farbe, in der Nase komplexe aromatische Palette, dominiert von exotischen Früchten und Noten von weißen Blumen. Im Geschmack schöne Frische und Rundheit, füllig mit erfrischendem Abgang.</i>		
2022 Hullabaloo QbA <sup>9</sup>	0,2 l	9.10
Cuvée Sauvignon Blanc & Viognier, Schneider, Pfalz, 12,5% vol	0,75 l	32.00
<i>Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen, frisch, saftig und cremig mit einem fruchtigen Nachhall.</i>		
2020 Eins-Zwei-Zero Riesling <sup>9</sup>	0,2 l	7.00
Leitz, Rheingau, <b>100% ALKOHOLFREI</b>	0,75 l	24.00
<i>Im Geschmack überzeugt er mit einer schönen Unbeschwertheit und Frische und im Kopf mit absoluter Alkoholfreiheit!</i>		
2022 Cuvée Spectrum <sup>9</sup>	0,75 l	34.00
Ott Bernhard, Wagram, Feuersbrunn 12,0% vol		
<i>Von unseren Vorfahren erbten wir ein Spektrum an Rebsorten, vereint in einem Garten. Traminer, Müller Thurgau, Silvaner, Roter Veltliner, Weißburgunder. Im großen Holzfass ausgebaut, machen sie dem Namen OTT alle Ehre. Die Cuvée Spectrum vereint 11 Rebsorten und wird damit ihrem Namen gerecht. Ein Drittel der Trauben wurde mit Stiel und Stengel vergoren, reifte anschließend im großen Holzfass und verleiht dem vielschichtigen Wein Struktur und Trinkfluss.</i>		
2021 Petit Chablis AOC <sup>9</sup>	0,75 l	38.50
Domaine de Chaumes Bourgogne, 12,5% vol		
<i>Goldener Farbton mit einem blumigen Duft von weißen Blüten, Brioche, Weinbergpfirsich und einem Hauch von Aprikose. Der Geschmack ist geprägt von frischen, gelben Früchten, die sich mit der ausgeprägten Mineralität verbinden und so ein aufregendes Geschmackserlebnis schaffen.</i>		

2019 Sauvignon Blanc "Grassnitzberg" <sup>9</sup>	0,75 l	59.00
Erste STK Lage		
Weingut Tement, Südsteiermark 13% vol		

*Nach der Spontangärung wurde der Wein 24 Monate in einem neutralen Holzfass ausgebaut und sedimentiert. Das verleiht diesem Wein unglaubliche Eleganz, Eigenständigkeit und langanhaltende Würze.*

2022 Bourgogne Chardonnay AC <sup>9</sup>	0,75 l	62.00
Thomas Morey, Burgund, 13,0% vol		

*Am Gaumen bietet der Chardonnay eine herrliche Seidigkeit und gleichzeitig eine verwegene Rauchigkeit. Die gelbe Frucht blitzt wieder auf, vor allem die frischen und herben Noten, dazu ein wenig Ananas, braune Butter, etwas Popcorn sowie der bei Morey durchaus offensichtliche, aber immer feine Holzeinsatz. Die seidige Textur wird begleitet von einer Struktur gebenden Säure, einer präsenten Mineralität und herben Noten im Finale.*

2021 Grüner Veltliner "Axpoint" Smaragd <sup>9</sup>	0,75 l	79.00
Weingut Hirtzberger, Wachau, 13,5% vol		

*Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig-kräuterwürzig, feine Anklänge von gelber Tropenfrucht, zart nach Mandarinenzesten. Saftig, elegant, zeigt eine samtig-seidige Textur, gut integrierte feine Säure, ungemein harmonisch, ein Hauch von Marille im Abgang, ein sehr facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.*

## R o s é w e i n

2022 Knipser „Clarette“ Cabernet <sup>9</sup>	0,75 l	30.00
Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah		
Pfalz, QbA, 12,5% vol		

*Pikanter Roséwein mit herrlichen Beereneraromen von Erdbeere bis Cassis, alles andere als Fruchtbolzen, aber ein knackiger, unbeschwerter Spaßmacher.*

===== WEIN =====

## R o t w e i n

2022 Cuvée Classique Rouge <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Chateau Ollieux Romanis 14,5% vol	0,75 l	30.00

*Schöne, tiefviolette Farbe. In der Nase dominieren schwarze Früchte, wie schwarze Johannisbeeren, reife Früchte. Im Geschmack sehr fruchtig und überraschende Frische, schöne Fülle mit seidigem Abgang.*

2022 Primitivo „Orion“ IGT <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Salento, Masseria Li Veli, 14% vol	0,75 l	30.00

*Ein Charmeur mit samtigen Tanninen und viel, viel Frucht, der für einen Primitivo recht schlank daherkommt. Das macht ihn so süffig und zugänglich ...*

2019 Corral de Campanas <sup>9</sup> Quinta de Quietud, Toro, 14,5% vol	0,2 l 0,75 l	9.40 32.00
<i>Der Tempranillo zeigt sich in einer vollmundigen, dichten Variante. Die Nase ist einladend und charmant. Süßkirschen, Pflaume und Cassis breiten sich im Glas aus. Viele florale, wohlduftende Noten von Veilchen, Hibiskus und Stiefmütterchen kommen hinzu. Hinzu kommen Zimt, Nelke, Kardamom und weißer Pfeffer.</i>		
2022 Côtes du Rhône „Fruité“ <sup>9</sup> Grenache, Syrah Maison Berthaud, Rhône, 14% vol	0,75 l	30.00
<i>Sehr fein, weich und samtig. Er hat trotzdem Druck und zeigt eine traumhafte Kombination von schwarzer und blauer Frucht.</i>		
2020 La Montesa DOC Rioja Cuvée <sup>9</sup> Tempranillo, Garnacha A. Palacois, PP 93+, 14% vol	0,75 l	32.00
<i>Inspiziert durch den traditionsreichen Weinbau der Rioja mit dem Geist des „neuen Spaniens“. Der La Montesa ist ein kraftvoller Crianza mit Waldbeerenduft, feinem Fruchtspiel, weichen Tanninen und komplexem Geschmack.</i>		
2020 Barbera d'Alba „Maggiur“ DOC <sup>9</sup> Cascina Luisin, Piemont, 13,5% vol	0,75 l	34.00
<i>Das Ganze kommt einem mit großer Harmonie entgegen. Am Gaumen fest, saftig und konzentriert mit viel Sauerkirsche, Schwarzkirsche und etwas Schlehe.</i>		
2020 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes <sup>9</sup> (alte Reben) AOC, Maison Berthaud, Rhône 16%vol	0,75 l	60.00
<i>Dieser große Klassiker hat einen delikaten Duft nach roten Früchten, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Thymian und Lavendel. Voll und geschmeidig am Gaumen fasziniert er mit feinen Aromen nach Feige, Kirsche und Brombeeren, die von einer eleganten Säure- und Tanninstruktur getragen wird. Beeindruckender, kraftvoller Auftakt, reife Tannine. Ein opulenter Wein mit großem Potential.</i>		
2017 Amarone della Valpolicella Classico <sup>9</sup> DOCG "Firmus", Spada, Venetien 15,5 – 16,0% vol	0,75 l	85.00
<i>Ein Wein mit einer intensiven, rubinroten Farbe und einem Hauch von überreifer Kirsche und Pflaume. Sehr komplexer Wein mit beneidenswertem Körper und Struktur.</i>		
2019 Spätburgunder "Kirschgarten" <sup>9</sup> Großes Gewächs, Weingut Knipser, Pfalz, 13,5% vol	0,75 l	89.00
<i>Der Spätburgunder besticht durch sein komplexes Spiel aus saftiger, roter Frucht, exotischer Würze und rauchig, fleischigen Barriquenoten.</i>		

***Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit mit  
Top-Sommelier Stéphane Thuriot und der  
Vinothek Steines in Oberding.***

=====

**D I G E S T I F**

=====

**B i t t e r**

Averna 29% vol	2 cl	3.50
Ramazzotti Amaro 30% vol	2 cl	3.50
Fernet Branca Menta 28% vol	2 cl	3.50
Dom Bénédictine 40% vol	2 cl	4.10

**O b s t b r ä n d e**

Oberkorb Quittenbrand 42% vol	2 cl	8.80
Oberkorb Hausbirnenbrand 42% vol	2 cl	4.90
Oberkorb Waldholunderbrand 42% vol	2 cl	9.90
Oberkorb Obstbrand 49% vol	2 cl	7.80
Oberkorb Zwetschgenmandl 47% vol	2 cl	8.80

**W h i s k y**

Suntory Toki 43% vol Japanischer Blended	4 cl	7.50
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43% vol 12 Years aged	4 cl	8.50
Ardbeg 10 Years Islay Single Malt Scotch Whisky 46,60% vol	4 cl	7.80
Bruichladdich Scottish Barley 50% vol Islay Single Malt	4 cl	7.80
Michter's Rye US 1 Single Barrel 42,4% vol	4 cl	8.50
Nikka from the Barrel 51,4%vol	4 cl	8.80
Laphroaig Quarter Cask Islay Single Malt Scotch Whisky 48% vol	4 cl	8.50

**G r a p p a**

Nonino Grappa Chardonnay Barrique 41% vol	2 cl	3.90
Jacopo Poli Grappa Po di Poli 40% vol Moscato/ Morbida	2 cl	4.10
Jacopo Poli Grappa di Sassicaia 43% vol	2 cl	8.60

**R u m**

Plantation Barbados 40% vol 5 J.	4 cl	5.50
Botucal Diplomatico Reserva 40% vol 12 J.	4 cl	6.50
Wood Stork Spiced Rum 40% vol Deutschland	4 cl	5.50
Ron Zacapa 40% vol	4 cl	6.50

## C o g n a c

Hennessy VSOP 40% vol	4 cl	8.90
-----------------------	------	------

## T e q u i l a / M e z c a l

Casamigos Reposado 40% vol	4 cl	9.00
Casamigos Mezcal 40% vol	4 cl	9.00

## L i k ö r e

Disaronno 28% vol <sup>1</sup>	4 cl	3.20
Baileys Original Irish Cream 17%vol <sup>9/11/12</sup>	4 cl	3.20
Freihof Mirtillo Heidelbeerlikör 22,5% vol <sup>1</sup>	2 cl	3.20
Tom Limon Zitronenlikör 25% vol	4 cl	3.60
Walnusslikör Lantenhammer <sup>1/5</sup>	2 cl	3.80

## ===== DRINKS & LONGDRINKS =====

Campari Orange / Soda <sup>1/2/9</sup>		7.10 / 6.60
Gin Tonic (Roku, Huckleberry, Brockmans) <sup>2</sup>		9.90
Gin, Tonic Water		
Cuba Libre <sup>1/3/4/5</sup>		8.90
Havana 3, Cola, Limette		
Dark & Stormy <sup>1/2/5/8/13/14/15</sup>		8.90
Gosling Rum, Ginger Beer		
Negroni <sup>1/2/9</sup>		9.50
Gin, Vermouth Rosso, Campari		
Coffee Negroni		9.50
Gin, Vermouth Rosso, Campari, Kaffeelikör		
Espresso Martini <sup>1/3/5/11/12</sup>		9.50
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup		
Sour <sup>6</sup>		9.50
Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup, Spirituose nach Wahl		
Martini Dry Cocktail		7.90
Gin, Dry Vermouth		
Gin Fizz		9.50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda <sup>5</sup>		
White Russian <sup>3/6/12</sup>		8.90
Vodka, Kaffeelikör, Sahne		
Rusty Nail		8.90
Scotch, Drambuie		
Harvey Wallbanger <sup>5</sup>		8.90
Vodka, Orangensaft, Galliano		
Old Fashioned		9.50
Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura		
Sazerac		9.50
Rye Whiskey, Zucker, Pastis, Angostura, Soda		

=====

## LEGENDE

=====

✚	Vegetarische Gerichte
✚ ✚	Vegane Gerichte

## Allergene Speisen

<b>E</b>	Eier
<b>F</b>	Fisch
<b>K</b>	Krebstiere/Schalentiere
<b>M</b>	Milch
<b>S</b>	Sellerie
<b>SD</b>	Schwefeldioxid, Sulfite
<b>ER</b>	Erdnüsse
<b>MA</b>	Mandeln
<b>H</b>	Haselnüsse
<b>P</b>	Pistazien
<b>PE</b>	Pecannüsse
<b>KA</b>	Kaschunüsse
<b>MC</b>	Macadamia-und Queenslandnüsse
<b>WA</b>	Walnüsse
<b>G<sub>1</sub></b>	Gluten Weizen
<b>G<sub>2</sub></b>	Gluten Gerste
<b>L</b>	Lupine
<b>SCH</b>	Schalenfrüchte
<b>SF</b>	Senf
<b>SO</b>	Soja
<b>W</b>	Weichtiere/Mollusken
<b>SE</b>	Sesam

## Zusatzstoffe

### Getränke / Speisen

<b>1</b>	Farbstoff (E100-E180)
<b>2</b>	chininhaltig
<b>3</b>	koffeinhaltig
<b>4</b>	enthält Phenylalaninquelle
<b>5</b>	mit Süßungsmittel
<b>6</b>	Gerstenmalz
<b>7</b>	Weizenmalz
<b>8</b>	Antioxidationsmittel
<b>9</b>	Sulfite und Schwefeldioxid
<b>11</b>	Milcheiweiß
<b>12</b>	Laktose
<b>13</b>	Säuerungsmittel
<b>14</b>	Stabilisatoren
<b>15</b>	Mit Farbstoff E Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen