

Wirtshaus

HEUBERGER

ROTE INSEL

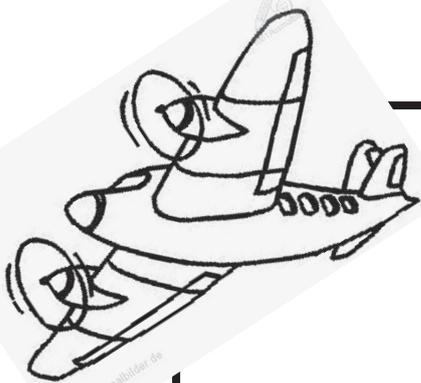


SCHÖNEBERG



MONTAG BIS SONNTAG
WARME KUCHË VON 12.00 UHR BIS 23.00 UHR

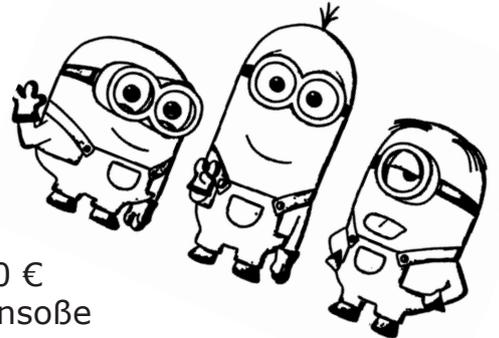
KINDERKARTE



1021 Ausmaßblätter.de

Frau Holle 4,20 €
Hausgemachte Spätzle

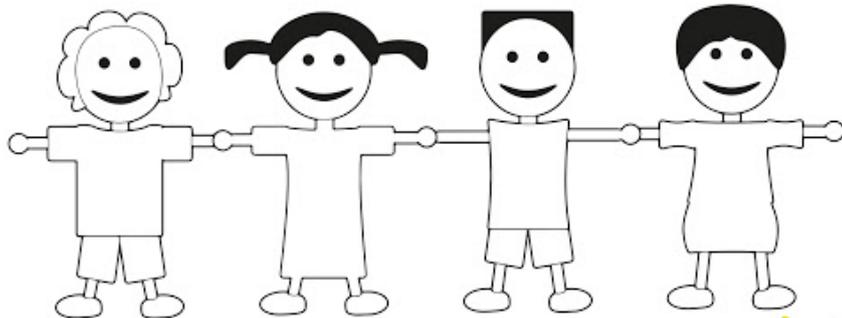
Hans im Glück 5,20 €
Kinder-Käs´Spätzle



Rumpelstielzchen 5,90 €
Kinder-Spätzle mit Bratensoße



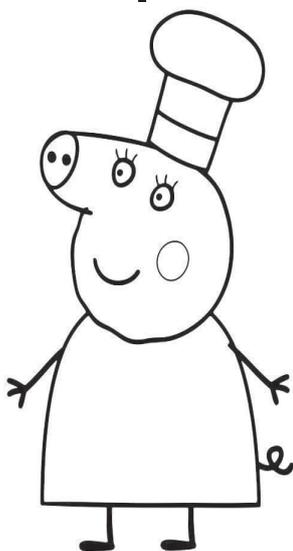
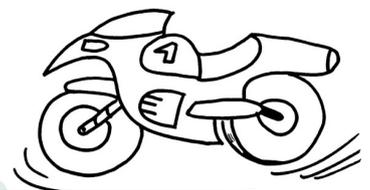
Hänsel und Gretel 6,90 €
Spätzle mit 3 Rostbratwürstchen
und Bratensoße



Tischlein deck dich 8,50 €
Kinderschnitzel vom Schwein
mit Spätzle

Schlaraffenland 9,50 €
Spätzle mit kleinem Schnitzel vom Schwein
und Bratensoße

extra Käse 1,- €



HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG

Aus aktuellem Anlass!

Liebe Gäste, Nachbarn und Freunde,

Da alle Gäste aufgrund der Verordnungen reservieren sollten, möchten wir für Sie die Belegung der einzelnen Tische genau planen und optimieren. Wir bitten Sie im Namen aller die festen Belegungszeiten für die Tische zu akzeptieren. So haben alle Gäste die Möglichkeit unseren schönen Biergarten zu besuchen und bei uns zu Speisen.

Sollten Sie eine kleine Feier planen und daher den Tisch länger belegen wollen, geben Sie uns diese Information bei Ihrer Reservierung mit an. Wir werden versuchen Ihrem Wunsch nach zukommen.

Grundsätzlich vergeben wir die Tische in der Reihenfolge des Reservierungseingangs und Abhängigkeit der Personenzahl.

Bedenken Sie bitte, dass wir bei einer Reservierung, einen Tisch für Sie freihalten, und uns auf Ihren Besuch einstellen und andere Gäste ggf. abweisen.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn Sonderwünsche manchmal nicht erfüllt sind. Dies soll kein Ausdruck von Ignoranz oder mangelndem Engagement Ihrem Wunsch gegenüber sein. Wir bemühen uns generell, Sonderwünsche zu erfüllen, können dies jedoch nicht immer umsetzen oder darüber im einzeln Rückmeldung geben.

Falls wir Ihren Wünschen nicht gerecht werden können, interpretieren Sie das nicht als Unhöflichkeit oder als ob wir uns nicht über einen Besuch von Ihnen freuen würden.

Wir freuen uns, das wir wieder arbeiten dürfen und Sie unsere Gäste sind .

Mit freundlichen Grüßen

Anja Heuberger und Team

SUPPEN

Hausgemachte Suppe nach Tagesangebot

SALATE

Unsere Salat bestehen aus einer hauseigenen Mischung von Blattsalaten mit Tomaten und Gurken an einem hausgemachtem Balsamico-Dressing

Gemischter Salat	8, 90 €
großer bunter Salat mit Gurken, Tomaten und hausgemachtem Krautsalat	
Beilagen Salat	3, 80 €
kleiner gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und hausgemachtem Krautsalat	
Salat mit Schafskäse	12, 90 €
gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven	
Schwäbischer Salat	13, 90 €
knusprig gebratene Streifen von Maultaschen ^(5,16,14,17) (Fleisch oder vegetarisch) auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Kartoffel-, und Krautsalat	
Hausgemachter Wurstsalat	10, 50 €
mit Fleischwurst ^(5,7,10,12,14) Gewürzgurke ^(5,7,8) Zwiebeln dazu Brot ⁽¹⁶⁾ und Butter ^(13*)	
Badischer Wurstsalat	11, 50 €
mit Fleischwurst ^(5,7,10,12,14) Gewürzgurke ^(5,7,8) Zwiebeln und Emmentaler Käse ^(13*) dazu Brot ⁽¹⁶⁾ und Butter ^(13*)	

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Genießen Sie echt schwäbische Spätzle ^(13,16,17). Täglich frisch nach traditionellem Rezept, handwerklich mit Leidenschaft hergestellt, hervorragend im Geschmack!

Käs'Spätzle klassisch mit Käse ^(*,13) und Zwiebelschmelze	10, 20 €
Käs'Spätzle mit Pesto mit Zwiebeln, Käse ^{(*,13,,} hausgemachtem Kräuter-Pesto und Zucchini	12, 90 €
Käs'Spätzle Bratensoße mit Zwiebeln und Käse dazu hausgemachte Bratensoße ⁽¹⁴⁾	13, 50 €
Käs'Spätzle mit Pesto Rosso mit Zwiebeln, Käse und hausgemachtem Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch	12, 90 €

MAULTASCHEN

alle unsere Maultaschen sind handgemacht aus einer Manufaktur
wahlweise mit Fleischfüllung oder vegetarisch

Geschmälzte Maultaschen ^(5,16,14,17) mit in Butter geschmälzten Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelsalat	13, 90 €
Schwäbischer Salat knusprig gebratene Streifen von Maultaschen ^(5,16,14,17) (Fleisch oder vegetarisch) auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Kartoffel-, und Krautsalat	13, 90 €

MEHR ALS VEGETARISCH

Vegane Kartoffel-Pfanne	14, 90 €
Kartoffeln gebraten mit frischen Pilzen, Oliven, Zucchini, Lauch und Tomaten an Olivenöl und frischen Kräutern	

GERICHTE MIT FLEISCH

Heubergers Rotwein-Gulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzle ^(16,17,18)	16, 90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit hausgemachten Spätzle ^(16,17)	20, 90 €
Rumpsteak (ca. 220 gr.) mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter ⁽¹³⁾	21, 90 €

EXTRA

Beilagen Salat	3, 80 €
Schälchen Kraut-Salat	3, 60 €
extra Brotkorb ⁽¹⁶⁾ / mit Butter ⁽¹³⁾	1, 50 € / 2, 50 €
Gemüse nach Tagesangebot	4, 50 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck ^(5,7) und Zwiebeln	3, 80 €
extra Portion Kartoffelsalat	3, 50 €
extra Saucen	3, 50 €

SCHNITZEL

zu unseren Schnitzeln reichen wir Bratkartoffeln mit Speck^(5,7) und Zwiebeln
oder hausgemachten schwäbischen Kartoffelsalat (hausgemachte Brühe, Essig, Öl).
Alle Schnitzel wiegen ohne Panade (Reingewicht) ca. 160g bis 180g.
Sie sind handgefertigt und werden frisch paniert ^(16,17)

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	14, 50 €
Meerrettichschnitzel Schweineschnitzel mit Meerrettichpanade dazu Preiselbeeren wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	15, 50 €
Bayrisches Schnitzel Schweineschnitzel mit Süßer-Senf-Panade wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	15, 50 €
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	19, 90 €

Liebe Gäste!

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet.

Wir bitten um Verständnis, wenn es mal etwas länger dauert.

Bitte berücksichtigen Sie, dass Beilagenänderungen
gegebenenfalls mit einem Aufpreis von 1,20 € verbunden sind!

FLAMMKUCHEN

alle Flammkuchenböden⁽¹⁶⁾ sind mit Schmand⁽¹³⁾ bestrichen und...

Flammkuchen Klassisch belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^{5,7)} und Zwiebeln	9, 90 €
Flammkuchen Lauch belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^(5,7) , Lauch und Käse ^(*,13)	10, 90 €
Flammkuchen Deftig belegt mit Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Käse	10, 50 €
Flammkuchen Provencial belegt mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Kräutern	11, 90 €
Flammkuchen „Gärtnerinnen Art“ belegt mit Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Zitronen-Kräuter-Pesto	11, 50 €
Flammkuchen 3 Käse belegt mit Schafskäse, Gouda ^(*,13) , Emmentaler und Kräuter	12, 70 €
Flammkuchen Pesto Rosso belegt mit Käse, Lauchzwiebeln und hausgemachtem pikantem Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch	12, 90 €
Flammkuchen Heuberger belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen, Lauch, Parmesanhobel und Rucola	12, 90 €

SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN.

Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können,

dürfen sich nicht auf unsere Kennzeichnung verlassen
oder sollten im Zweifel unsere Essenangebote nicht annehmen.

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoff *) Beta-Carotin 3) Chininhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Benzoe - Sorbinsäure 7) Antioxidationsmittel
8) Süßungsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle 10) mit Geschmacksverstärker 11) geschwefelt 12) mit Phosphat
13) mit Milch/Laktose 14) mit Sellerie/Senfmehl 15) mit Soja 16) mit Gluten 17) mit Eiern 18) mit Erdnüssen/Nüssen/Schalenfrüchten

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Kaiserschmarrn hausgemacht^(13,16,17,18) 9,90 €
(Dauer mindestens 20 Min, reicht auch für Zwei!)
wahlweise mit hausgemachtem Zwetschgenkompott oder Apfelmus

2 Topfen-Marillen-Knödel^(13,16,17,18) 7,90 €
mit Butterbrösel und Vanillesoße

2 Topfen-Nougat-Knödel^(13,16,17,18) 7,90 €
mit Vanillesoße und Butterbrösel

Gemischtes Eis^(2,13,18) (3 Kugeln) 3,60 €

Gemischtes Eis mit Sahne 4,20 €
Unsere Eissorten: Vanille^(2,13,18), Schokolade^(2,13,18), Erdbeere^(2,13,18)

Eierlikörbecher^(2,13,18) 6,70 €
Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

Kirschbecher^(2,13,18) 6,70 €
Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne

Heuberger Becher^(2,13,18) 6,70 €
Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne

BIERE VOM FASS

Dieses Produkt enthält Gluten. Es ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit und Zöliakie nicht geeignet.

Fürstenberg Pils	0,3l	2, 80 €
	0,4l	3, 60 €
Münchner Paulaner Hell (Saisonal Oktoberfestbier Preis auf Anfrage)	0,3l	3, 20 €
	0,5l	4, 50 €
Paulaner Zwickl (Saisonal Paulaner Dunkel November-April)	0,3l	3, 20 €
	0,5l	4, 50 €
Münchner Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,3l	3, 20 €
	0,5l	4, 50 €
Radler (Helles mit Zitronenlimonade) ⁽⁸⁾	0,3l	3, 10 €
	0,5l	4, 30 €
„Russn“(Weißbier mit Zitronenlimonade) ⁽⁸⁾	0,3l	3, 10 €
	0,5l	4, 30 €

FLASCHENBIERE

Münchner Paulaner Weißbier Kristall	Fl. 0.5l	4, 50 €
Münchner Paulaner Weißbier dunkel	Fl. 0.5l	4, 50 €
Münchner Paulaner Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0.5l	4, 50 €
Rothhaus Tannenzäpfle	Fl. 0.33l	3, 30 €
Paulaner Weissbier-Zitrone Alkoholfrei	Fl. 0.5l	4, 50 €
Paulaner Alkoholfrei	Fl. 0.33l	3, 30 €
Berliner Weiße mit Schuss rot / grün ⁽²⁾ oder mit Holunderblüten Sirup (handgemischt)	Fl. 0.33l	3, 80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0.2l	1,90 €
	0.4l	3,20 €
Römerquelle prickelnd	Fl. 0,75l	6,20 €
Römerquelle still	Fl. 0,75l	6,20 €
Römerquelle still	Fl. 0,33l	3,10 €
Zitronenlimonade ^(5,8)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Fassbrause ^(2,8)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Fanta / Sprite ^(2,7)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Coca Cola/ light ^(1,2,7,8)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Spezi (Cola / Fanta) ^(1,2,8)	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Almdudler Kräuterlimonade	Fl. 0,35l	3,60 €
Ginger Ale ⁽²⁾	Fl. 0,25l	3,40 €
Bitter Lemon ⁽³⁾	Fl. 0,25l	3,40 €
Tonic Water ⁽³⁾	Fl. 0,25l	3,40 €
Malzbier	Fl. 0,33l	3,20 €

PROVARIANT BIO LIMONADE

Keine Aromastoffe, keine Extrakte und kein Konzentrat. Alles natürlich.
Angenehm spritzig und fruchtig erfrischend. So muss Limonade schmecken.

Zitrone & Ingwer	Fl. 0,33l	3,80 €
Rhabarber	Fl. 0,33l	3,80 €

FRUCHTIGES

Vaihinger Apfelsaft naturtrüb	0.2l / 0,4l	2, 20 € / 3, 90 €
Vaihinger Orangensaft	0.2l / 0,4l	2, 20 € / 3, 90 €
Vaihinger Sauerkirsch Nektar	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Bananennektar	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Rhabarbersaft <small>naturtrüb</small>	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Johannisbeer	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €

Apfel- Schorle	0.2l	2, 20 €
Apfel- Schorle	0.4l	3, 60 €

Saft- Schorle	0.2l	2, 40 €
Saft- Schorle	0.4l	3, 90 €

HEISSES

Glas Tee		2, 50 €
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz- und Roiboos-Tee		
Frischer Pfefferminztee		3, 80 €
Tasse Kaffee		2, 60 €
Espresso		2, 20 €
Doppelter Espresso		3, 40 €
Cappuccino		3, 40 €
Latte Macchiato		3, 90 €
Große Tasse Milchkaffee		3, 80 €
Große Tasse Kakao		3, 40 €
Große Tasse Kakao mit Sahne		3, 80 €

SEKT

Piu Frizzante	0.1l	3, 20 €
Viticoltori Seren, Veneto	Fl. 0.75l	20, 60 €
<i>Weisser Perlwein, angenehm und frisch, knackig, köstlich</i>		

SEMP Riesling Brut	Fl. 0.75l	32, 90 €
aus 100% Württemberger Riesling / Deutscher Winzer Sekt		
<i>Ein trockener aber dennoch fruchtiger Sekt, aus 100% Württemberger Riesling liefert dieser Winzersekt ein volles, reifes Rieslingbukett</i>		

CIDRE

Cidre herb	0.2l	3, 20 €
Cidre lieblich	0.2l	3, 20 €

APERITIV

Hugo	0.2l	5, 90 €
Aperol Spritz	0.2l	5, 90 €
Aperol Rhabarber Spritz	0.2l	6, 30 €
Martini	4 cl	3, 80 €
Martini Extra dry	4 cl	3, 80 €
Campari	4 cl	4, 20 €
Ricard	2 cl	3, 40 €

LONGDRINK 4CL

Whisky Cola	6, 50 €
Gin Tonic	6, 50 €
Campari Orange	6, 50 €

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein / trocken 0.2l 5, 20 €

Friedrich Pittner, / Österreich 0.5l 12, 80 €

helles Goldgelb mit grüngelben Reflexen, duftig - pfeffrige Note, ein leichter, trockener Wein mit frischer Würze, angenehmer Säurestruktur und feinem Abgang; Der ideale Wein für jeden Tag

ZweiWein Sauvignon Blanc / trocken 0.2l 5, 90 €

Schnabel, Deutschland - Rheinhessen 0.5l 14, 80 €

Im Duft finden sich Noten von Holunderblüten, Stachelbeere und Weinbergspfirsich. Am Gaumen erfrischt der Wein mit einersaftigen Struktur und lebendiger Säure

Grauer Burgunder / trocken 0.2l 5, 60 €

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen, 0.5l 13, 80 €

Deutschland - Baden

Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure

50° Riesling / trocken 0.2l 5, 60 €

Schloss Johannisberg, Deutschland - Rheingau 0.5l 13, 80 €

Helles Gelb-Grün. Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst mit einem Hauch von blumigen Noten

Chardonnay „Heuberger“ / trocken 0.2l 5, 90 €

Weingut Klopfer / Württemberg 0.5l 14, 80 €

Helles Gelb Exotische Aromatik, Nuance von grünem Apfel Elegant und frisch bei gutem Volumen

Weinschorle (weiß, rot oder rose) 0.2l 4, 60 €

ROTWEINE

Zweigelt Landwein/ trocken	0.2l	5, 20 €
Friedrich Pittner, Österreich	0.5l	12, 80 €
<i>Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm herb</i>		
ASPA Tempranillo, Bodegas Alconde	0.2l	5, 20 €
Navarra / Spanien	0.5l	12, 80 €
<i>sehr aromatisch und wohlriechend. Fruchtbetont mit angenehmer Fruchtsüße</i>		
St. Laurent / trocken	0.2l	5, 50 €
Wachtenburg Winzer, Deutschland - Pfalz	0.5l	13, 20 €
<i>Tiefrot funkelnd, versprüht der St. Laurent einen herrlichen Duft nach dunklen Beeren. Es folgt am Gaumen eine harmonische Tanninstruktur, die mit vollmundigen und würzigen Noten einhergeht. Für vollendeten Genuss sorgt der wunderbar samtige Abgang</i>		
Merlot „Heuberger“ / trocken	0.2l	5, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	14, 80 €
<i>unkles Rubinrot Schwarze Johannisbeere Volles Volumen, gute Länge, harmonische Gerbstoffstruktur</i>		
Trollinger „Heuberger“ / trocken	0.2l	5, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	14, 80 €
<i>Trollinger ist die typische schwäbische Rebsorte, fruchtig-leicht ein Duft von Kirsche und Mandel Ein echter Schwaben-Klassiker zum Genießen!</i>		

ROSE WEINE

Spätburgunder Rosé trocken (vegan)	0.2l	5, 50 €
Weinbiet, Deutschland - Pfalz	0.5l	13, 20 €
<i>kräftig, feines Beeren- und Kirscharoma</i>		

HOCHPROZENTIGES 2 CL

Grappa	3, 00 € Amaretto ⁽²⁾	3, 00 €
Obstler	2, 80 € Sambuca	3, 00 €
Williams Birne	3, 20 € Ouzo	3, 00 €
Waldhimbeergeist	3, 20 € Ricard ⁽²⁾	3, 60 €
Malteserkreuz Aquavit	3, 00 € Fernet Branca ⁽²⁾	3, 00 €
Linie Aquavit	3, 20 € Ramazotti ⁽²⁾	3, 00 €
Wodka	3, 00 € Averna ⁽²⁾	3, 00 €
Osborne ⁽²⁾	3, 10 € Jägermeister ⁽²⁾	3, 20 €
Remy Martin V.S.O.P.	4, 80 € Havanna Club	3, 20 €
Calvados	3, 60 € Johnnie Walker ⁽²⁾	3, 80 €
	Glenfiddich Pure Malt ⁽²⁾	4, 50 €
	Tullamore Dew ⁽²⁾	4, 10 €
	Bailey`s Irisch Cream ⁽²⁾	3, 00 €

FRITZ SCHWAPS

Die Brennerei Fritz wurde zwischen 1920-1930 von Albert Fritz gegründet. Nach dem Krieg wurde die Brennerei vom Sohn Otto Fritz weiterbetrieben. Heute wie damals ist es ein kleines Familienunternehmen. Seit 1995 liegt die Verantwortung bei Petra Fritz und Ihrem Mann Rainer Völlinger. Diese Spezialbrände wie z.B. der Zibärtele, Topinambur Blutwurz oder Quitte sind abhängig vom Ertrag der Obstbäume. Petra Fritz und Rainer Völlinger verarbeiten ausschließlich Obst aus ihren eigenen Obstgärten.

Birne	4, 10 € Williams Christ	4, 30 €
Apfel	3, 90 € Mirabelle	4, 30 €
Kirsch	4, 10 € Quitte	4, 30 €
Obstler	3, 90 € Zibarten	4, 50 €
Zwetschghe	4, 10 € Topinambur-Blutwurz	4, 30 €

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoff *) Beta-Carotin 3) Chininhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Benzoe - Sorbinsäure 7) Antioxidationsmittel
 8) Süßungsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle 11) geschwefelt 12) mit Phosphat 13) mit Milch/Laktose 14) mit Sellerie/Senfmehl
 15) mit Soja 16) mit Gluten 17) mit Eiern 18) mit Erdnüssen/nüssen/Schalenfrüchten

Allergene – Informiert statt verwirrt!

Mit Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (lmiv) müssen seit Mitte Dezember 2014 Allergene auch in der Gastronomie, z.B. auf Speisekarten, deklariert werden.

Hier erfahren sie auf einen Blick, was sie wissen müssen. Die 14 Hauptallergene lösen etwa 90 % aller Allergischen und Unverträglichkeitsreaktionen aus. Was ist die lmiv und welche Änderung bringt sie? Die lmiv regelt in der europäischen Union die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Mit der Umsetzung der lmiv im Dezember 2014 müssen allergene Zutaten auch bei den in der Gastronomie angebotenen Gerichten also u. a. auch auf Speisekarten deklariert werden.

Sollte ich Allergene meiden?

Für mich als Gastgeber ist es wichtig, dass sich auch nicht betroffene Gäste bei uns wohlfühlen. Daher ist es nicht zielführend, Allergene, die größtenteils wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sind, aus der Küche zu verbannen. wichtig ist hingegen, dass ich als Gastronom sensibel und verantwortungsbewusst mit dem Thema umgehe und betroffene jederzeit richtig informieren kann.

Gibt es allergenfreie Produkte?

Nein gibt es in einem Restaurant oder einer normalen Küche nicht!

Allergenfrei ist ein Produkt nur dann, wenn auch Spuren durch Kontakt mit Allergenen Zutaten im Herstellungsprozess ausgeschlossen werden können. Dies ist in der Regel nur bei wenigen Spezialherstellern der Fall. Produkte, bei denen Allergene keine direkte Zutat sind, werden bei Herstellern durch die Angabe „o.d.a“ (ohne deklarationspflichtige Allergene) bzw. „Allergenfrei laut Rezeptur“ oder mit der Aussage „minus Allergene“ gekennzeichnet. Wir deklarieren unsere Gerichte, die laut Rezeptur keine Allergenen Zutaten enthalten, nicht.

Gleichzeitig geben wir den Hinweis auf mögliche im Produkt enthaltene Spuren.

In unserem Betrieb werden die Produkte frisch sowie selbst zubereitet.
Wir verwenden keinerlei Farb- oder Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker.
Unser Essen ist frisch, ehrlich und sauber. Dennoch können sämtliche Speisen Allergene enthalten.

Zu den 14 Hauptallergenen zählen:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Urweizen)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Einschließlich Laktose)
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erd-, Hasel-, Kaschu-, Pecan- und
Walnüsse, Mandeln, Pistazie, Maccadamia
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
-Muschel, Miesmuscheln, Schnecken
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse-Schwefeldioxid und Sulfite
(in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

**ESSEN KANN TÖDLICH SEIN! BITTE FRAGEN SIE IHREN KOCH,
ARZT ODER APOTHEKER BEVOR SIE ESSEN.
SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN.**

Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich nicht auf unsere Kennzeichnung verlassen, oder sollten im Zweifel unsere Essenangebote nicht annehmen.