

Wirtshaus
HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG



ZAHLUNG erst ab 30,00 € mit
KREDITKARTEN und DEBIT-Karten möglich!!



VISA



Card payment only from 30 Euro !
We do not accept American Ex-

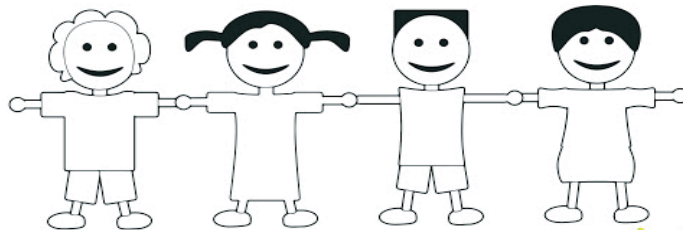
KINDERKARTE FÜR KINDER VON 0 BIS 12 JAHRE

Frau Holle 8,90 €
Hausgemachte Butter-Spätzle
serviert mit frischer Gurke und Karottensalat

Hans im Glück 11,90 €
Kinder-Käs´Spätzle
serviert mit frischer Gurke und Karottensalat

Tischlein deck dich 14,90 €
Kinderschnitzel (vom Schwein)
mit Butter-Spätzle oder Kartoffelsalat

Hähnchen-Nuggets 15,90 €
frisch panierte Nuggets von der Hähnchenbrust
mit Butter-Spätzle oder Kartoffelsalat



Seniorenportion oder Kinderteller!

Bei ausgewählten Gerichten von unserer Speisekarte
können wir Ihnen nach Absprache kleinere Portionen anbieten!
Ausgenommen Flammkuchen, Rumpsteak, Zwiebelrostbraten
oder Kalbsschnitzel sowie Speisen von der Wochenkarte / Mittagkarte !!!

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Serviceteam
bei welchen Speisen wir kleinere Portionen für Sie zubereiten können!

HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG

SUPPEN

Flädlesuppe 7, 90 €
hausgemachte Rinderbrühe^(13,16,17) mit Pfannkuchenstreifen
Homemade beef broth with pancake strips

SALATE

Großer gemischter Salat 13, 90 €
gemischte Blattsalate, Gurke, Tomaten, Kraut- und Möhrensalat
Mixed leaf salad with cucumber, tomatoes, cabbage and carrot salad

Salat mit Schafskäse 17, 70 €
großer gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
Large mixed salad with feta cheese, onions and olives

Schwäbischer Salat 17, 90 €
gebratene Maultaschen^(5,16,14,17) serviert auf bunt gemischtem Salat
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat
fried strips of Maultaschen on mixed salad with potato salad and coleslaw

Fitness Salat 18, 50 €
gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust^(2,5,7) in süßer Chili-
Marinade an frischen Apfelspalten und Nuss-Kerne-Mix
*Mixed salad with fried chicken breast in a sweet chilli marinade^(2,5,7)
with fresh apple slices and nut and seed mix*

Spinat-Lachs-Rolle 18, 90 €
serviert an bunt gemischtem Salat mit Hausdressing
Spinach-Salmon Roll served with a mixed salad and house dressing

Hausgemachter Wurstsalat^(5,7,10,12,14) 15, 90 €
Fleischwurst, Gewürzgurke^(5,7,8) Zwiebeln, Brot⁽¹⁶⁾ und Butter^(13*)
Sausage salad with Gherkin and onions served with bread and butter

Hausgemachter Wurstsalat badischer Art^(5,7,10,12,14) 17, 90 €
Wurstsalat mit Zwiebeln und Emmentaler Käse^(13*) Brot⁽¹⁶⁾ & Butter^(13*)
*Sausage salad with Gherkin, onions and Emmental cheese
served with bread and butter*

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 14, 90 €
mit Käse^(*13) und Zwiebelschmelze
spatzle with cheese and melted onions

Käs'Spätzle mit Kräuter-Zitronen-Pesto 16, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) hausgemachtem Kräuter-Pesto
spatzle with onions, cheese home-made herb pesto

Käs'Spätzle mit Pesto Rosso 16, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) und Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch
spatzle with onions, cheese and tomato pesto with chilli and garlic

Käs'Spätzle Bratensoße 18, 90 €
mit Zwiebeln und Käse^(*13) dazu hausgemachte Bratensoße⁽¹⁴⁾
with onions and cheese served with homemade gravy

SCHWABISCH UND MEHR...

MAultschen wahlweise mit Fleischfüllung oder vegetarisch

Swabian Maultaschen are dumplings with a filling of meat or vegetable sausage meat

Geschmälzte Maultaschen^(5,16,14,17) 18, 90 €
mit geschmälzten Zwiebeln serviert auf hausgemachtem Kartoffelsalat
pan fried Maultaschen served with braised onions on potato salad

Vegane Gemüse-Maultaschen^(5,16,14,17) 19, 90 €
serviert auf Kartoffel-Gurkensalat, gebratenen Pilzen und Röstzwiebeln
Vegan vegetable maultaschen on potato and cucumber salad, fried mushrooms and fried onions

Vegane Kartoffel-Pfanne 18, 90 €
Kartoffeln gebraten mit Oliven, frischen Pilzen, Zucchini, Lauch, getrockneten Tomaten und ein Hauch Knoblauch
Potatoes fried in the pan with olives, fresh mushrooms, Zucchini, leek, tomatoes and a little garlic

GERICHTE MIT FLEISCH

Hebergers Rotwein-Gulasch (vom Rind) 24, 90 €
mit hausgemachten Spätzle ^(16,17,18)

Hebergers red wine beef goulash with homemade spaetzle

„Schwäbischer“ Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) 29, 90 €
serviert mit hausgemachten Spätzle ^(16,17)

Swabian onion roast (rump steak) with homemade spaetzle

Rumpsteak (ca. 200 gr.) 29, 90 €
mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Kräuterbutter ⁽¹³⁾

Rump steak with fried potatoes and homemade herb butter

Nach Verfügbarkeit!!!

Selbstgemachte Wild-Bratwurst 22, 90 €
serviert mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Grilled Sausages with sauerkraut and pan fried potatoes

SCHNITZEL

zu unseren Schnitzeln reichen wir Bratkartoffeln mit Speck^(5,7) und Zwiebeln oder hausgemachten Kartoffelsalat (vegan) (Gemüse Brühe, Essig, Öl, Senf).
Alle Schnitzel (Reingewicht) ca. 160g bis 180g, sind handgefertigt und werden frisch paniert ^(13,16,17)

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel 18, 90 €
Schnitzel „Viennese style“ pork cutlet

Meerrettichschnitzel 20, 90 €
Schweineschnitzel in Meerrettichpanade dazu Preiselbeeren
Pork escalope with horseradish breading and cranberries

Bayrisches Schnitzel 20, 90 €
Schweineschnitzel in Süßer-Senf-Panade
Bavarian escalope - Pork cutlet with sweet mustard breading

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) 28, 90 €
Original Viennese Schnitzel (veal)

alle Schnitzel werden mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat serviert
*all escalope optionally with
fried potatoes (with or without bacon!!!) or potato salad*

EXTRA BEILAGEN

Beilagen in **Verbindung zu unseren Gerichten**

Beilagen Salat	5, 90 €
Schälchen Kraut-Salat	5, 50 €
Brotkorb ⁽¹⁶⁾ /mit Butter	2, 50 € / 3, 90 €
Gemüse nach Tagesangebot	6, 90 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck ^(5,7) und Zwiebeln	6, 90 €
Portion Kartoffelsalat	6, 90 €
extra Sauce /Bratensauce kleine Sauciere	4, 90 €
extra Portion Pesto	3, 90 €
Extra: Ketchup, Senf, ^{1/6} Zitrone, Preiselbeeren	0, 70 €

FLAMMKUCHEN

alle Flammkuchen⁽¹⁶⁾ sind mit Schmand⁽¹³⁾ bestrichen und...
all tarte flambée⁽¹⁶⁾ are spread with sour cream⁽¹³⁾ and...

Flammkuchen Klassisch 14, 90 €
belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen^(5,7) und Zwiebeln
topped with Black Forest ham strips and onions

Flammkuchen Lauch 15, 90 €
belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen^(5,7), Lauch und Käse^(*,13)
topped with Black Forest ham strips, leek and cheese

Flammkuchen Deftig 14, 90 €
belegt mit Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Käse
topped with herbs, mushrooms, onions and cheese

Flammkuchen Provencial 15, 90 €
belegt mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Kräutern
topped with onions, olives, feta cheese and herbs

Flammkuchen Pesto Rosso 15, 90 €
belegt mit Käse, Lauch und Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch
topped with cheese, leek and tomato pesto with chilli and garlic

Flammkuchen „3 Käse“ 16, 90 €
belegt mit Schafskäse, Gouda^(*,13), Emmentaler und Kräuter
topped with sheep's cheese, Gouda, Emmental and herbs

Flammkuchen „Heuberger“ 16, 90 €
belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen, Lauch, Parmesan und Rucola
Topped with Black Forest ham strips, leek, parmesan and rocket

Flammkuchen Kräuter-Zitronen-Pesto 16, 90 €
belegt mit Käse, Lauch und Kräuterpesto, Tomate und Zucchini
topped with cheese, leek and herb pesto, tomato and zucchini

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
Guests who may suffer serious damage to their health as a result of poor nutrition must not rely on our labelling or, in case of doubt, should not accept our food offers

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Ofenfrischer Kaiserschmarrn^(13,16,17,18) klein 10,90 € groß 14,90 €
 mit Mandelkrokant und Puderzucker (Dauer mindestens 20 Min)
 dazu hausgemachtes Zwetschgenkompott oder Apfelmus
 Kaiserschmarrn pancakes with plum compote or apple sauce

Extra Portion: Apfelmus, Zwetschgenkompott, Preiselbeeren 4,90 €

1 Topfen-Marillen-Knödel^(13,16,17,18) 6,90 €
 mit Butterbrösel und Vanillesoße
 Curd cheese apricot dumplings with butter crumbs and vanilla sauce

1 Topfen-Nougat-Knödel^(13,16,17,18) 6,90 €
 mit Butterbrösel und Vanillesoße
 Curd cheese and nougat dumplings with butter crumbs and vanilla sauce

Gemischtes Eis^(2,13,18) (3 Kugeln) 7,50 €
 Eissorten: Vanille^(2,13,18) Schokolade^(2,13,18) Erdbeere^(2,13,18)

Gemischtes Eis mit Sahne 8,00 €
 extra Schokosauce 0,70 €
 extra Sahne 0,80 €
 extra Kugel Eis 1,50 €

Eierlikörbecher^(2,13,18) 12,90 €
 3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade) mit Eierlikör und Sahne
 Vanilla ice cream, chocolate ice cream with egg liqueur and whipped cream

Kirschbecher^(2,13,18) 12,90 €
 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne
 Vanilla ice cream, hot cherries and whipped cream

Heuberger Becher^(2,13,18) 12,90 €
 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne
 Vanilla ice cream with hot plums and cream

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

HEISSES

Tasse Kaffee	3,20 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,80 €
Große Tasse Milchkaffee	4,80 €
Große Tasse Kakao	5,50 €
Große Tasse Kakao mit Sahne	5,90 €
Glas Tee	3,40 €
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz- und Roiboos-Tee	
Frischer Pfefferminztee	5,50 €

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Mineralwasser^{sparkling / still} 0.2l / 0.4l 2,50 € / 3,90 €

Mineralwasser prickelnd Fl. 0,75l 7,90 €

Mineralwasser still Fl. 0,75l 7,90 €

Coca Cola / Cola light^(1,2,7,8) 0.2l / 0.4l 3,30 € / 5,80 €

Fanta / Sprite / Spezi^(2,7)

Fassbrause^(2,8) / Zitronenlimonade^(5,8)

Almdudler Kräuterlimonade Fl. 0,35l 3,90 €

Ginger Ale⁽²⁾ Fl. 0,25l 3,80 €

Bitter Lemon⁽³⁾ Fl. 0,25l 3,80 €

Tonic Water⁽³⁾ Fl. 0,25l 3,80 €

FRUCHTIGES

Säfte 0,2l / 0,4l 3,40 € / 5,90 €

Apfelsaft^{naturtrüb}, Rhabarbersaft^{naturtrüb},
Maracuja, Kirsche, Banane, Johannisbeer

Saft- Schorle 0,2l / 0,4l 3,20 € / 5,80 €

Bitte berücksichtigen Sie, das Beilagenänderungen oder extra Wünsche
gegebenenfalls mit einem Aufpreis von verbunden sind!

BIERE VOM FASS DRAFT BEER

Unser Bier ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit und Zöliakie nicht geeignet.

Fürstenberg **Pils** 0,3l / 0,4l 3,60 € / 4,70 €
erfrischend würzig! spritzig, fein-herb, Geschmack von Gras, Kräutern und Honig

Bier vom Fass 0,3l / 0,5l 3,60 € / 5,50 €

Münchner **Paulaner Hell**
mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße, ein ausgesprochen süffiges Bier

Paulaner **Hefe Weißbier** naturtrüb
feines Hefearoma, spritzig mild, Hauch von Banane, gute Balance von Süß und Bitter

Paulaner **Zwickl**
Aromen von Malz und Honig, fruchtig, leichtes Hopfenaroma, vollmundig süffig

Paulaner **Hefe Weißbier** alkoholfrei
130 kcal pro Halbe damit weniger Kalorien als eine Apfelschorle und es überzeugt durch vollen Weißbiergeschmack seines großen Bruders: naturtrüb, spritzig-frisch und fruchtigen Aromen

Biermix-Getränke 0,3l / 0,5l 3,60 € / 5,50 €

Radler (Helles mit Limonade)⁽⁸⁾ oder „Russn“ (Hefe mit Limonade)⁽⁸⁾

Saison-Bier nach Angebot und Jahreszeit ! Preis kann variieren! ! ,

0,3l / 0,5l 3,60 € / 5,50 €

☆☆☆ **1/2 Meter Bier vom Brett** ☆☆☆

Kostprobe unserer verschiedenen Biere vom Fass (6x0,1l)

die kleine Bierverskostung 8,90 €

(Bierbrett und Gläser sind nicht im Preis inbegriffen!!)

FLASCHENBIERE

Flaschenbier Fl. 0.5l 5,30 €

Paulaner Kristallweizen, Weißbier dunkel, Hefeweizen Alkoholfrei

Hacker Pschorr dunkel, Hacker Pschorr alkoholfrei

Fürstenberg 0,00% alkoholfrei Fl. 0.33l 3,90 €

Berliner Weiße rot / grün⁽²⁾ Fl. 0.33l 4,80 €
oder mit Holunderblüten Sirup (handgemischt)

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein/ trocken	0.2l	7, 50 €
Friedrich Pittner, Österreich	0,5l	17, 90 €
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	7, 70 €
Schnabel, Deutschland - Rheinhessen	0.5l	18, 50 €
Im Duft finden sich Noten von Holunderblüten, Stachelbeere und Weinbergspfirsich. Am Gaumen erfrischt der Wein mit einer saftigen Struktur und lebendiger Säure		
Grauer Burgunder / trocken	0.2l	7, 70 €
Deutschland - Baden	0.5l	18, 50 €
Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen		
Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure		
50° Riesling / trocken	0.2l	7, 70 €
Schloss Johannisberg, Rheingau	0.5l	18, 50 €
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 <i>Bio</i>	0.2l	7, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	18, 90 €
Helles Gelb Exotische Aromatik, Nuance von grünem Apfel Elegant und frisch bei gutem Volumen		
Weinschorle (weiß, rot oder rose)	0.2l	6, 90 €
Wein (weiß, rot oder rose)	0.1l	4, 50 €

ROTWEINE

Zweigelt Landwein/ trocken	0.2l	7, 50 €
Friedrich Pittner, Österreich	0.5l	17, 90 €
Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm herb		
ASPA Tempranillo, Bodegas Alconde	0.2l	7, 70 €
Navarra / Spanien	0.5l	18, 50 €
sehr aromatisch und wohlriechend. Fruchtbetont mit angenehmer Fruchtsüße		
SIE Kieztropfen Cuvee Rot	0.2l	7, 70 €
Weingut Siering / Pfalz	0.5l	18, 50 €
(Sankt Laurent, Spätburgunder) Ein farbenintensiver Rotwein. Typisch für einen Regent. Durch seine etwas höhere Restsüße präsentiert er sich mit gewisser Leichtigkeit.		
Cuvee „Heuberger“/ trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	18, 90 €
dunkles Rubinrot Schwarze Johannisbeere volles Volumen, gute Länge, harmonische Gerbstoffstruktur		
Trollinger „Heuberger“/ trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	18, 90 €
Trollinger ist die typische schwäbische Rebsorte, fruchtig-leicht ein Duft von Kirsche und Mandel Ein echter Schwaben-Klassiker zum Genießen!		

ROSE WEINE

Rosé / trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	18, 90 €
würzig frisch, feiner Duft nach Himbeere und Quitte, aus der Rebsorte Zweigelt hergestellt		

SEKT

Piu Frizzante	Glas 0.1l	4, 50 €
Viticoltori Seren, Veneto	Fl. 0.75l	21, 90 €
Weisser Perlwein, angenehm und frisch, knackig, köstlich		

Riesling Sekt Brut	Fl. 0.75l	31, 90 €
--------------------	-----------	----------

Klopfer Brut Nature /Bio Sekt	Fl. 0.75l	38, 90 €
-------------------------------	-----------	----------

Helles Gelb in der Nase nussig, erinnert an Brioche, Sehr sanfte Perlage, cremig und elegant
Cuvée aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Chardonnay
36 Monate Hefelage Flaschengärung

APERITIV

Hugo	0.2l	8, 20 €
Aperol Spritz	0.2l	8, 20 €
Aperol Rhabarber Spritz	0.2l	8, 90 €
Aperol Maracuja Spritz	0.2l	8, 90 €
Martini	4 cl	4, 90 €
Martini Extra dry	4 cl	4, 90 €

LONGDRINK 4CL

Whisky Cola	12, 90 €
Gin Tonic	12, 90 €

HOCHPROZENTIGES 2 CL

Grappa Prosecco	4, 20 €	Amaretto ⁽²⁾	4, 20 €
Grappa Riserva Marcati	4, 50 €	Sambuca	4, 20 €
Obstler	4, 50 €	Ouzo	4, 20 €
Williams Birne	4, 50 €	Ramazotti ⁽²⁾	4, 20 €
Waldhimbeergeist	4, 50 €	Averna ⁽²⁾	4, 50 €
Malteserkreuz Aquavit	4, 50 €	Jägermeister ⁽²⁾	3, 90 €
Linie Aquavit	4, 20 €	Havanna Club	4, 20 €
Wodka	4, 20 €	Johnnie Walker ⁽²⁾	4, 90 €
Osborne ⁽²⁾	4, 20 €	Glenfiddich Pure Malt ⁽²⁾	5, 20 €
Remy Martin V.S.O.P.	6, 50 €	Tullamore Dew ⁽²⁾	5, 20 €
Calvados	4, 70 €	Bailey`s Irisch Cream ⁽²⁾	4, 20 €

FRITZ SCHNAPS

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.

Schnäpse nicht immer vorrätig!!

Birne	4, 80 €	Zwetschge	4, 90 €
Apfel	4, 80 €	Mirabelle	4, 90 €
Kirsch	4, 80 €	Quitte	4, 90 €
Williams Birne	4, 80 €	Topinambur	4, 80 €
		Topinambur-Blutwurz	4, 80 €

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 (Imiv) 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 Imiv und welche Änderung bringt sie? Die Imiv regelt in der europäischen Union die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Mit der Umsetzung der Imiv 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:

- Glutenthaltiges 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!