

Wirtshaus

HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG

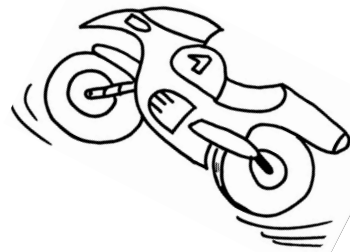


KINDERKARTE FÜR KINDER VON 0 BIS 12 JAHRE



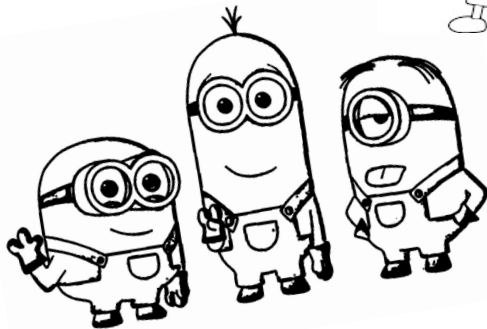
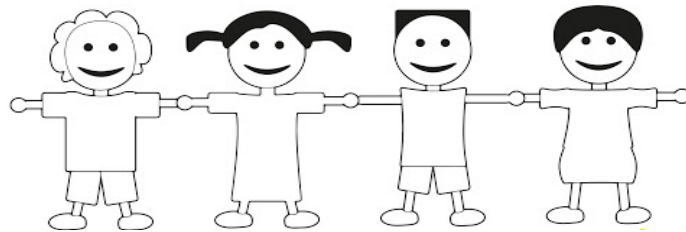
Frau Holle 6,90 €
Hausgemachte Spätzle

Hans im Glück 8,90 €
Kinder-Käs' Spätzle



Tischlein deck dich 11,90 €
Kinderschnitzel vom Schwein
mit Spätzle

extra Käse für Kindergericht 2,00 €
extra Bratensoße zum Kindergericht 2,50 €



Seniorenportion oder Kinderteller!

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

Bitte erkundigen Sie sich freundlich bei meinem Serviceteam
bei welchen Speisen wir eine kleinere Portion für Sie zubereiten können!

HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG

SUPPEN

Flädlesuppe^(13,16,17)

6, 90 €

hausgemachte Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen

SALATE

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

Gemischter Salat

11, 90 €

gemischte Blattsalate mit Gurke,

Tomaten und hausgemachtem Kraut- und Möhrensalat

Salat mit Schafskäse

16, 90 €

großer gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

Schwäbischer Salat

16, 90 €

knusprig gebratene Streifen von Maultaschen^(5,16,14,17) (Fleisch oder vegetarisch)

auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat

MEHR ALS VEGETARISCH

Vegane Kartoffel-Pfanne

16,90 €

Kartoffeln in der Pfanne gebraten mit Oliven, frischen Pilzen, Zucchini, Lauch, Tomaten und ein wenig Knoblauch

Hausgemachte Semmelknödel^(13,16,17)

18, 90 €

auf Waldpilzrahmsauce mit frischer Petersilie
serviert mit Beilagensalat

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 12, 90 €
mit Käse^(*13) und Zwiebelschmelze

Kraut Käs'Spätzle 14, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) und Sauerkraut

Käs'Spätzle mit Pesto Rosso 14, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) und hausgemachtem Tomatenpesto
mit Chili und Knoblauch

Käs'Spätzle mit Waldpilzrahm 15, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) serviert mit hausgemachter Waldpilzrahmsauce

Käs'Spätzle Bratensoße 16, 90 €
mit Zwiebeln und Käse^(*13) dazu hausgemachte Bratensoße⁽¹⁴⁾

Käs'Spätzle mit Steinpilzpesto 16, 90 €
mit Zwiebeln, Käse^(*13) und hausgemachtem Steinpilzpesto

MAULTASCHEN

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

Geschmälzte Maultaschen^(5,16,14,17) 16, 90 €
mit in Butter geschmälzten Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Maultaschen in Brühe^(5,16,14,17) 18, 90 €
in Brühe mit Gemüseeinlage serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

GERICHTE MIT FLEISCH

6 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	16, 90 €
Heuberger Schweinebraten mit hausgemachten Semmelknödeln ^(13,16,17) und Bayrischkraut	18, 90 €
Heubergers Rotwein-Gulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzle ^(16,17,18)	21, 90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) mit hausgemachten Spätzle ^(16,17)	26, 90 €
Rumpsteak (ca. 220 gr.) mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter ⁽¹³⁾	27, 50 €

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!

SCHNITZEL

zu unseren Schnitzeln reichen wir Bratkartoffeln mit Speck^(5,7) und Zwiebeln
oder hausgemachten schwäbischen Kartoffelsalat (hausgemachte Brühe, Essig, Öl und Senf).
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	16, 90 €
Meerrettichschnitzel Schweineschnitzel mit Meerrettichpanade dazu Preiselbeeren wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	17, 90 €
Bayrisches Schnitzel Schweineschnitzel mit Süßer-Senf-Panade wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	17, 90 €
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) wahlweise mit Bratkartoffeln (mit oder ohne Speck!!!) oder Kartoffelsalat	25, 90 €

EXTRA BEILAGEN

Beilagen in Verbindung unserer Gerichte

Beilagen Salat	4, 90 €
Schälchen Kraut-Salat	5, 20 €
extra Brotkorb ⁽¹⁶⁾ / mit Butter ⁽¹³⁾	2, 50 € / 3, 90 €
Gemüse nach Tagesangebot	6, 90 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck ^(5,7) und Zwiebeln	6, 90 €
extra Portion Kartoffelsalat	6, 90 €
extra Bratensauce	4, 90 €

FLAMMKUCHEN

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

Flammkuchen Klassisch belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^{5,7)} und Zwiebeln	11, 90 €
Flammkuchen Lauch belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen ^(5,7) , Lauch und Käse ^(*,13)	12, 90 €
Flammkuchen Deftig belegt mit Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Käse	12, 70 €
Flammkuchen Provencial belegt mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Kräutern	13, 90 €
Flammkuchen Pesto Rosso belgt mit Käse, Lauch und Tomatenpesto mit Chili und Knoblauch	13, 90 €
Flammkuchen Steinpilzpesto belgt mit Käse, Lauchzwiebeln und hausgemachtem Steinpilzpesto	14, 90 €
Flammkuchen 3 Käse belegt mit Schafskäse, Gouda ^(*,13) , Emmentaler und Kräuter	14, 90 €
Flammkuchen Heuberger belegt mit Schwarzwälder Schinkenstreifen, Lauch, Parmesan und Rucola	14, 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) (Dauer mindestens 20 Min, reicht auch für Zwei!) wahlweise mit hausgemachtem Zwetschgenkompott oder Apfelmus extra Portion Apfelmus oder Zwetschgenkompott	10, 90 € 4, 90 €
2 Topfen-Marillen-Knödel ^(13,16,17,18) mit Butterbrösel und Vanillesoße	8, 90 €
2 Topfen-Nougat-Knödel ^(13,16,17,18) mit Vanillesoße und Butterbrösel	8, 90 €
Gemischtes Eis ^(2,13,18) (3 Kugeln)	4, 90 €
Gemischtes Eis mit Sahne Unsere Eissorten: Vanille ^(2,13,18) , Schokolade ^(2,13,18) , Erdbeere ^(2,13,18)	6, 50 €
Eierlikörbecher ^(2,13,18) Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	9, 90 €
Kirschbecher ^(2,13,18) Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne	9, 90 €
Heuberger Becher ^(2,13,18) Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne	9, 90 €

BIERE VOM FASS

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

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

FLASCHENBIERE

Münchner Paulaner Weißbier Kristall	Fl. 0.5l	4, 90 €
Münchner Paulaner Weißbier dunkel	Fl. 0.5l	4, 90 €
Münchner Paulaner Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0.5l	4, 90 €
Rothaus Tannenzäpfle	Fl. 0.33l	3, 90 €
Paulaner Alkoholfrei	Fl. 0.33l	3, 80 €
Berliner Weiße mit Schuss rot / grün ⁽²⁾ oder mit Holunderblüten Sirup (handgemischt)	Fl. 0.33l	3, 90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0.2l	2, 20 €
	0.4l	3, 60 €
Römerquelle prickelnd	Fl. 0,75l	7, 50 €
Römerquelle still	Fl. 0,75l	7, 50 €
Römerquelle still	Fl. 0,33l	3, 50 €
Zitronenlimonade ^(5,8)	0.2l	2, 60 €
	0.4l	4, 90 €
Fassbrause ^(2,8)	0.2l	2, 60 €
	0.4l	4, 90 €
Fanta / Sprite ^(2,7)	0.2l	2, 90 €
	0.4l	4, 90 €
Coca Cola/ light ^(1,2,7,8)	0.2l	2, 90 €
	0.4l	4, 90 €
Spezi (Cola / Fanta) ^(1,2,8)	0.2l	2, 90 €
	0.4l	4, 90 €
Almdudler Kräuterlimonade	Fl. 0,35l	3, 90 €
Ginger Ale ⁽²⁾	Fl. 0,25l	3, 60 €
Bitter Lemon ⁽³⁾	Fl. 0,25l	3, 60 €
Tonic Water ⁽³⁾	Fl. 0,25l	3, 60 €
Malzbier	Fl. 0,33l	3, 90 €

RAUCH EISTEE

Echter Tee, reine Frucht und klares Wasser aus den Alpen. Bio. Vegan.

Eistee Pfirsich	Fl. 0,33l	3, 90 €
Eistee Kirsch (Früchtetee)	Fl. 0,33l	3, 90 €

FRUCHTLICHES

RAUCH garantiert, dass keine tierischen Rohstoffe
im gesamten Herstellungsprozess verwendet werden. Alle Säfte sind vegan / Bio

Rauch Apfelsaft <small>naturtrüb</small>	0.2l / 0,4l	2, 70 € / 4, 90 €
Rauch Maracuja	0.2l / 0,4l	2, 70 € / 4, 90 €
Rauch Kirsche	0.2l / 0,4l	2, 70 € / 4, 90 €
Rauch Banane	0.2l / 0,4l	2, 70 € / 4, 90 €
Rauch Rhabarbersaft <small>naturtrüb</small>	0.2l / 0,4l	2, 70 € / 4, 90 €
Rauch Johannisbeer	0.2l / 0,4l	2, 70 € / 4, 90 €

Apfel- Schorle	0.2l	2, 50 €
Apfel- Schorle	0.4l	4, 70 €

Saft- Schorle	0.2l	2, 60 €
Saft- Schorle	0.4l	4, 80 €

HEISSES

Glas Tee	2, 90 €
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz- und Roiboos-Tee	
Frischer Pfefferminztee	4, 90 €
Tasse Kaffee	2, 80 €
Espresso	2, 30 €
Doppelter Espresso	3, 50 €
Cappuccino	3, 60 €
Latte Macchiato	4, 20 €
Große Tasse Milchkaffee	3, 80 €
Große Tasse Kakao	4, 90 €
Große Tasse Kakao mit Sahne	5, 90 €

SEKT

Piu Frizzante 0.1l 4, 50 €

Viticoltori Seren, Veneto Fl. 0.75l 24, 90 €
Weisser Perlwein, angenehm und frisch, knackig, köstlich

Riesling Sekt Brut Fl. 0.75l 36, 90 €

Klopfer Brut Nature / 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 7, 90 €

Aperol Spritz 0.2l 7, 90 €

Aperol Rhabarber Spritz 0.2l 7, 90 €

Martini 4 cl 4, 90 €

Martini Extra dry 4 cl 4, 90 €

LONGDRINK 4CL

Whisky Cola 9, 50 €

Gin Tonic 9, 50 €

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein / trocken 0.2l 6,70 €

Friedrich Pittner, / Österreich 0.5l 16,50 €

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 6,90 €

Schnabel, Deutschland - Rheinhessen 0.5l 16,90 €

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 6,90 €

Deutschland - Baden 0.5l 16,90 €

Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen

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

50° Riesling / trocken 0.2l 6,70 €

Schloss Johannisberg, Rheingau 0.5l 16,50 €

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 ^{Bio} 0.2l 7,20 €

Weingut Klopfer / Württemberg 0.5l 17,50 €

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

Weinschorle (weiß, rot oder rose) 0.2l 5,90 €

ROTWEINE

Zweigelt Landwein/ trocken	0.2l	6, 70 €
Friedrich Pittner, Österreich	0.5l	16, 50 €
<i>Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm herb</i>		
ASPA Tempranillo, Bodegas Alconde	0.2l	6, 90 €
Navarra / Spanien	0.5l	16, 90 €
<i>sehr aromatisch und wohlriechend. Fruchtbetont mit angenehmer Fruchtsüße</i>		
St. Laurent / trocken	0.2l	6, 90 €
Wachtenburg Winzer, Deutschland - Pfalz	0.5l	16, 90 €
<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>		
Cuvee „Heuberger“/ trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 20 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	17, 50 €
<i>unkles Rubinrot Schwarze Johannisbeere Volles Volumen, gute Länge, harmonische Gerbstoffstruktur</i>		
Trollinger „Heuberger“/ trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 20 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	17, 50 €
<i>Trollinger ist die typische schwäbische Rebsorte, fruchtig-leicht ein Duft von Kirsche und Mandel Ein echter Schwaben-Klassiker zum Genießen!</i>		

ROSE WEINE

Rosé / trocken <i>Bio</i>	0.2l	7, 20 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	17, 50 €
<i>würzig frisch, feiner Duft nach Himbeere und Quitte Aus der Rebsorte Zweigelt hergestellt</i>		

HOCHPROZENTIGES 2 CL

Grappa	3, 70 €	Amaretto ⁽²⁾	3, 50 €
Obstler	3, 50 €	Sambuca	3, 50 €
Williams Birne	3, 90 €	Ouzo	3, 50 €
Waldhimbeergeist	4, 30 €	Fernet Branca ⁽²⁾	3, 50 €
Malteserkreuz Aquavit	3, 50 €	Ramazotti ⁽²⁾	3, 50 €
Linie Aquavit	4, 20 €	Averna ⁽²⁾	3, 50 €
Wodka	3, 90 €	Jägermeister ⁽²⁾	3, 80 €
Osborne ⁽²⁾	3, 90 €	Havanna Club	3, 80 €
Remy Martin V.S.O.P.	6, 50 €	Johnnie Walker ⁽²⁾	4, 90 €
Calvados	4, 70 €	Glenfiddich Pure Malt ⁽²⁾	5, 20 €
		Tullamore Dew ⁽²⁾	5, 20 €
		Bailey`s Irisch Cream ⁽²⁾	3, 70 €

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, 30 €	Zwetschge	4, 50 €
Apfel	4, 30 €	Mirabelle	4, 50 €
Kirsch	4, 30 €	Quitte	4, 50 €
Williams Birne	4, 50 €	Topinambur	4, 50 €
		Topinambur-Blutwurz	4, 80 €

1) Koffeinhalzig 2) Farbstoff *) Beta-Carotin 3) Chininhalzig 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!