



Speisenkarte mit Allergenen & Zusatzstoffen

Erläuterung:

Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung ab 13.12.14

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel **gilt grundsätzlich ab dem 13.12.2014**. Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ermächtigt die Mitgliedstaaten zum Erlass nationaler Regelungen zur Art und Weise der nach der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 vorgesehenen Pflichtkennzeichnung von in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei nicht verpackten Lebensmitteln (sog. lose Ware).

Allergene Stoffe - Unsere Kennzeichnungsliste



A1) Glutenthaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse)

A2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Hummer,...)

A3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z. B. Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin, Mayonnaise, Panade, Dressing)

A4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

(alle Fischarten; Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)

A5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)

A6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler)

A7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; einschließlich Laktose

(Butter, Käse, Molkeprotein, Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten)

A8) Schalenfrüchte

d.h. Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)

A9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; (Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen, Remouladen)

A10) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden etc.)

A11) Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/lg oder 10mg/l,

ausgedrückt als SO₂ (z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Wein, Essig)

A12) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. als Lupinenmehl in glutenfreien Produkten und Lupineneiweiß in vegetarischen Produkten)

A13) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Senfkörner und Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)

A14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen - Unsere Deklarationsliste

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert

Einkehr-Classics

Vorspeisen

Salatkomposition „Vitaminus“ mit Früchte der Saison,
Parmesan und Balsamicodressing

Allergene: A3/A11

Einkehr Surf & Turf - Rinds-Tatar und gegrillte Garnele
mit italienisch-bayerischen Gemüse-Antipasti

Allergene: A2/A4/A7/A10/A13

Suppen

Tomaten-Orangen-Suppe mit Chilisahne

Allergene:A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoffe:**1

„Grünwalder Festtagssuppe“ mit dreierlei Einlage

Allergene:A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoff:**1

Hauptgerichte

Unser Schweinsbraten vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein
mit Natursoße, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

Allergene:A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoffe:**1

Backhendl (ausgelöst) in der Brezn-Senfkruste
mit Zitronen-Remoulade, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Allergene:A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,3

Tatar à la Peter Pongratz,
serviert mit allerlei Saurem, gekochten Ei, Butter und Brotkorb

Allergene: A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,2,3

Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten,
dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Pommes frites und rahmigen Gurkensalat *

Allergene:A1/A3/A7/A9/A13

Kälberne Fleischpflanzerl
mit Radieserljus und Kartoffel-Endiviensalat

Allergene:A1/A3/A7/A9/A13

Süßes

Käsekuchen mit Mandelkruste und Schlagsahne

Allergene: A1/A3/A7

Die Küche empfiehlt heute:

Vorspeisen

Mild gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße, Kräutersalat
und Kartoffel-Birnenpflanzerl

Allergene: A2/A4/A7/A13

Carpaccio vom Rind mit gebratenen Ziegenkäse,
frische Champignons und kleinen Salat

Allergene: A3/A7/A8 Zusatzstoffe:1,3

Feldsalat mit Walnüsse, Parmakrusteln, Apfel,
Parmesan und pochiertem Ei in Holunderdressing

Allergene: A3/A9/A6/A11/A8

Entenfleischsülze in Steinpilz-Aspik,
serviert mit Selleriesalat und pikanten Apfelkücherl

Allergene: A3/A9/A11/A13 Zusatzstoffe:1

Suppen

Kartoffelsuppe mit frischen Majoran

Allergene:A1/A3/A7/A9

Kürbis-Ingwersuppe mit gröste Körndl und Kernöl

Allergene:A1/A3/A7/A9 Zusatzstoff:1

Wilde Zeiten

Hirschkalbs-Rücken in Thymianbutter rosa gebraten,
serviert auf Muskatkürbis mit gebratene Schwammerl, Preiselbeeren und Kartoffelgnocchi

Allergene: A1/A3/A7/A9/A13

Braten vom Junghirschen in WacholderrahmsöÙe,
serviert mit Preiselbeeren, gebratene Schwammerl, Blaukraut und Butterspätzle

Allergene: A1/A3/A7/A9

Medaillons aus dem Rehrücken auf Wacholder-PfeffersöÙe,
dazu ein Beilagenpotpourri

Allergene: A1/A3/A7/A9/A13

Feine Winterküche

Viertel bayerische Ente - frisch aus dem Ofen mit Natursoße, glasierte Maroni, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Allergene: A1/A3/A7/A13/A9/A2

Bayerischer Ochsenbraten vom Bürgermeisterstück in GlühweinsöÙe serviert mit Preiselbeer-Apfelkompott, Gewürzblaukraut und Weihnachtsknödel

Allergene: A1/A3/A5/A6/A7/A8/A9/A11/A12/A13

Kalbs- und Rindsfiletspitzen „Züricher Art“ in Champignon-CognacsoÙe, dazu Basmatireis und Salat „Vitaminus“

Allergene: A5/A6/A7/A11/A9/A13 **Zusatzstoffe:** 1,3,9,12,14

Lammfilets Café de paris, serviert auf Blattspinat mit Kartoffel-Ratatouille

Allergene: A3/A9

Rindsfiletsteak mit Apfel-Feigen-Speck, serviert auf glasierte Endivien mit Kartoffelgratin

Allergene: A1/A3/A7/A9

Das Pflanzlerl-Trio

Kalbfleischpflanzlerl mit Kartoffel -Endiviensalat,

Brezn-Gemüsepflanzlerl auf Muskatkürbis,

Kartoffel-Gorgonzolapflanzlerl auf herbstlichen Salat mit Walnüsse

Allergene: A1/A3/A7/A9/A13

Bitte zu Fisch

Fisch-Mixed-Grill - verschiedene Edelfische und Garnelen, serviert auf Wintersalat

Allergene: A1/A3/A4/A7/A9/A13

Filet vom Saibling auf sautiertem Gemüse mit ZitronensoÙe und Wasabi-Kartoffelpüree

Allergene: A1/A3/A4/A7/A9

Filet von Zander und Lachs auf Kürbis-Sauerkraut, mit Champagner-GewürzsoÙe und Körndl-Reiberdatschi

Allergene: A1/A3/A4/A7/A9

Fleischlos Glücklich

„Steirische Kürbis-Nudeln“ mit zweierlei Kürbis, Gemüse, Apfel und Alpensalami, pikant gewürzt mit Ingwer und Curry

Allergene: A1/A3/A7/A9

Steinpilz-Spinatknödel behutsam frisch gebraten - nicht gekocht, serviert mit Parmesanbutter und feine Wintersalate in Honig-Weißbierdressing

Allergene: A1/A3/A5/A6/A7/A9/A13 **Zusatzstoffe:** 1,12

Körndl-Reiberdatschi mit bunten Wintergemüse und karamellisiertem Ziegenkäse

Allergene: A1/A4/A7/A9 **Zusatzstoffe:** 1

Für kleinere Gelüste

Original Nürnberger Rostbratwurstl,
sechs Stück auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

Allergene: A1/A7/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,3

sechs Stück mit Kartoffelsalat

Allergene: A1/A7/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,3

Käseauswahl mit Trauben, allerlei Saurem und roten Feigensenf

Allergene: A1/A7/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,5

Salatkomposition à la Saison
mit gebratenen Putenmedaillons und Parmesanflocken

Allergene:A1/A7/A8/A9/A13 **Zusatzstoffe:**12,14

Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:

Fein-milde Balsamicocreme, würziges French-Dressing oder Balsamico & Olivenöl am Tisch

Allergene:A1/A3/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,3,12

Süße Sünden

Glühwein-Cantuccini-Tiramisu mit Mandarinen

Allergene: A3/A7/A8 **Zusatzstoffe:**1,2

Sorbet „Kir Royal“ mit spritzigen Ananas-Birnensalat

Allergene: A8/A11 **Zusatzstoffe:**1,2

Mousse au chocolat mit Mango und einem Schuss Eierlikör

Allergene:A3/A7/A8

Apfelkücherl in der Mandelkruste mit zwei Soßen und Rahmeis

Allergene:A1/A3/A7

Geeiste Vanille-Crème brûlée

Allergene:A1/A3/A5/A7/A8

Mango - Vanilletorte

Allergene:A1/A3/A7/A8/A11 **Zusatzstoffe:**1,2

„Crêpes Suzettes“ - ein fast vergessener Klassiker - fast!

Zarte Pfannkücherl mit raffinierter Orangensoße und Orangenfilets
am Tisch flambiert, dazu Vanilleeis

Allergene:A1/A3/A7/A8/A11 **Zusatzstoffe:**1,2

Beilagen

Schröder's - Große Portion Pommes frites mit Ketchup

Allergene:A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,2,4,12

Sally's - Nudeln mit Tomatenragout

Allergene:A1/A3/A7

Lucy's - Spätzle mit feiner Soße

Allergene:A1/A3/A7/A9 **Zusatzstoffe:**2

Peppermint Patty's - Kartoffelknödel mit feiner Soße

Allergene:A1/A3/A7/A9 **Zusatzstoffe:**3

Charlie Brown's - Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Allergene:A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,2,4,12

Snoopy's - Erdbeer-Eis mit Sahne

Allergene: A1/A3/A5/A7/A8

Linus's - Schokoladen-Bananen-Eisbecher

Allergene: A1/A3/A5/A7/A8