

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM RESTAURANT
„LOUNGE & MOUNTAIN VIP-CLUB“

Das Alpenhaus VIP Restaurant
bietet das ideale Ambiente, um Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten
und einem ausgewählten Getränkesortiment zu verwöhnen.

Die Zubereitung aller Speisen
erfolgt „à la minute“, wodurch sich in einzelnen Fällen kleinere
Wartezeiten ergeben können - diese bitten wir zu entschuldigen.
Um einen reibungslosen Küchenablauf zu gewährleisten, bitten wir
um möglichst wenige Änderungen.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und
Getränke "Allergene Stoffe" enthalten, unabsichtliche
Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Unsere
ausgebildeten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über
allergene Zutaten in unseren Gerichten und Getränken.

Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt.
Das Team des „Lounge & Mountain VIP-Club“

Welcome to our
„Lounge & Mountain VIP-Club“ restaurant

The Alpenhaus VIP Restaurant
offers the ideal ambience to spoil you with culinary delicacies
and a selected range of drinks.

The preparation of all dishes
“à la minute”, which means that in some cases there may be a slight
waiting time may occur - we apologize for this.
In order to ensure a smooth kitchen process, we ask for as few
changes as possible.

We would like to point out that our food and drinks contain
“allergens”, unintentional cross-contact cannot be ruled out. Our
trained staff will be happy to inform you about allergenic ingredients
in our dishes and drinks. Our prices are quoted in euros and include
VAT.

We wish you an enjoyable stay.
The team of the “Lounge & Mountain VIP-Club”



VORSPEISEN STARTERS

Carpaccio „Cipriani“ vom Tiroler Weiderind Zitronen-Mayonnaise - Rucola - Parmesan C G H M Carpaccio from Tyrolean free-range beef	22
Burrata Tomaten - Balsamicocreme A H O P Burrata cheese - tomatoes - balsamic cream	22
Symphonie von der Gänseleber A G H O Medley of goose liver	35
Beef Tatar (ca. 20 Minuten) A G M O Toast - Butter	30
Ceviche vom Thunfisch - Kaviar Osietra (5g) Kräuterkruste - Sauerrahm Blinis - Rispentomaten - Zitronensaft A C D F G L M O tunaceviche - caviar Osietra (5g) herb crust - sour cream blinis - vine tomatoes - lemon juice	58
Salat Variation „Caesar“ Römersalat – sautierte Putenstreifen - Radicchio A C G M P romaine lettuce – parmesan - radicchio	25

SUPPEN SOUPS

Ochsenschwanzsud

11,5

Frittaten - Gemüsejulienne

A C F G L

Oxtail soup - strips of pancake - julienne vegetables

Ochsenschwanzsud

12

Hausgemachter Fleischstrudel - Gemüsejulienne

A C E F G

Oxtail soup - homemade meat strudel - vegetables

Französische Zwiebelsuppe

12

Gratinierte Käsecroutons

A C E F G L N O

French onion soup - gratinated cheese croutons



Paznauner Almkäsesuppe

12

Schwarzbrotcroutons

A E G H L O

Paznaun Almkäse cheese soup - black bread croutons

Kürbiscremesuppe

12

Sahne - Kürbiskerne - Kernöl

A F G L N O

Cream of pumpkin soup - roasted brown bread

VEGETARISCH / Vegan VEGETARIAN / Vegan



Gebackener Paznauner Almkäse

23

Käse aus der Genussregion - Sauce Tartare

A C D E G H M N O

Fried mountain cheese from the Paznaun
gourmet region - tartare sauce

Tofu - Gemüse WOK

24

Geräucherter Tofu - Basmatireis

F O

Stir-fried vegetables - smoked tofu - basmati rice

Risotto Milanese

25

A G L

Gebackene Champignons

25

Sauce Tartare

A C E F G L O P

Baked mushrooms – Sauce Tartare

Veganes Gemüsegröstl

25

Olivenöl - gebratene Kartoffelscheiben

Gemüse - Kräuter

L

fried potatoes - vegetables, served with herbs

PASTA

Linguini Frutti di Mare Riesengarnelen - gegrillte Oktopus-Tentakel A B C D F G L O R Linguini - king prawns - grilled octopus	32
Linguini „Mafiosi“ pikantes Tomatenpesto sonnengetrocknete Tomaten - Chorizo A C E F H L O Linguini - a spicy tomato sauce sun-dried tomatoes – chorizo	25
Linguini „Vongole“ Herzmuscheln - Kräuterbutter A C G R M Linguine Vongole - cockles - herb butter	30
Spaghetti Basilikumpesto A C E G Spaghetti basil pesto	24
Pasta all 'aragosta Hummernudeln - Hummerschwanz A B C F P Lobster pasta	65
Speisenänderung Menü change per dish	5
Couvert pro Person: Cover charge per person	8

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

Kalbsleber „Tiroler Art“

39,5

Kartoffelpüree - geröstete Zwiebelringe - Speck

A G L O

Veal liver fricassée

mashed potatoes - roasted onion rings - tyrolean bacon

Rindsfilet in Pfefferrahmsauce (200 g)

45

Gemüse - Stampfkartoffel

A G L M O

Beef fillet - pepper cream sauce - mashed potatoes

Lammkronen in Pistazien-Koriander-Brösel

39

Couscous - Rosmarinsaftl - Gemüse

A C G H L M O

Lamb fillet in a pistachio-coriander-panade

Couscous – rosemary sauce - vegetables

Wiener Schnitzel vom Kalb

33

Pommes frites - Preiselbeeren

A C G H L O

Pan-fried veal schnitzel "Vienna style"

French fries – cranberries

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES



Kalbs Cordon bleu

36

Almkäse aus der Genussregion
Petersilienkartoffeln

A C E F G H M N

Breaded and fried veal cutlet - ham and cheese
parsley potatoes

Hirschmedaillons

48

Schupfnudeln – Kürbisgemüse - Hagebuttensauce

A C G M L O

Venison medaillons - rosehip sauce
traditional potato pasta - Opumpkin vegetables

Wiener Tafelspitz

43

Röstkartoffel – Creméspinat – Apfelkren

A F G H L O

Vienna traditional boiled beef
Creamed spinach – appleradish

Filetspitzen „Stroganoff“

32

hausgemachte Butterspätzle – Gemüse

A C E F G H L M N O P

Stroganoff-styles sautéed pieces of beef
homemade butter spaetzle - fresh vegetables

VOM HOLZKOHLEGRILL FROM THE CHARCOAL GRILL

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak vom Holzkohlegrill,
serviert auf heißem Stein – nur
mit großem Meersalz gewürzt (Wartezeit ca. 30 min)

Select your favourite steak from the charcoal grill,
served on a hot stone – seasoned only with sea salt
(Please allow about 30 min)

Dry Aged Rib Eye (300 g) 50
Dry aged rib-eye (300 g)

T-Bone Steak (500 g) 70
T-bone steak (500 g)

Als Beilagen reichen wir Ofenkartoffeln
Sauerrahm-Dip - Maiskolben

A C F G M L E

As side dishes we serve baked potatoes –
sour cream dip - a corncob

Chateaubriand (250g pro Person) ab 2 Personen 80
Kartoffelgratin – Babyblattspinat – Gemüse
(Preis pro Person)
Sauce Bearnaise

A C G L M O

For 2 or more persons, (price per person)
gratin potatoes - vegetables - sauce béarnaise

Porterhouse Steak für zwei Personen (1.000 g) 160
Porterhouse steak for two persons (1.000 g)
Ofenkartoffeln Sauerrahm-Dip - Maiskolben
A C F G M L E
baked potatoes – sour cream dip - corncob

FISCHGERICHTE FISH DISHES

Saiblingsfilet gegrillt 35
Rotwein-Schalotten – Wildkräuterrisotto - Schwarzwurzel
A D F G L M O
grilled Filet of char - herbs risotto - shallots

Gegrillte Calamari 35
Knoblauchbutter – Knoblauchbrot – Zucchini - Melanzani
A C F G H L P R
Grilled calamari – garlic bread – zucchini - aubergine

Unsere Fische im Ganzen gebraten
mediteranes Gemüsegröstl - Amalfi-Zitronenöl:
A D F G L O
Our fish are baked whole
Mediterranean vegetable gröstl (bubble and squeak)
Amalfi lemon oil - herbs:

Wolfsbarsch 35
Loup de mer

Dorade 35
Sea bream

Beluga Kaviar
Blinis - Sauerrahm - frische Früchte
A C D G
Beluga caviar
blinis - sour cream -fruits

50g 285

125g 570

250g Preis auf Anfrage

500g [auf Vorbestellung – mind. 2 Tag vorher] Preis auf Anfrage

1000g [auf Vorbestellung – mind. 2 Tag vorher] Preis auf Anfrage

BEILAGEN / SALAT SIDE DISHES / SALADS

Pommes Frites E French fries	8
Petersilienkartoffeln Parsley potatoes	8
Reis Rice	8
Polenta Polenta	8
Wildkräuterrisotto Risotto with wild herbs	8
Gemischter Salat / Grüner Salat L M N O Mixed salad / green salad	8
Weisskrautsalat - Speck White cabbage salad - bacon Carrot salad	8
„Steirischer Beilagensalat“ – Ei – Kartoffel – Kernöl „styrian salad „ – egg – potatoes – pumpkin seed oil Kürbiskernöl – Gruber Franz – Premstätten -- Stmk	12
Brotkörbl A N H Different kind of bread in a basket	10

KINDERÜBERRASCHUNG CHILDREN'S SURPRISE

NUR für Kinder
ONLY for children

Micky Maus 15

Kleines Wiener Schnitzel - Pommes frites
Kinderüberraschung

A C G O E

Small pan-fried veal schnitzel "Vienna style" - French fries
children's surprise

Biene Maja 15

Frankfurter Würstel - Pommes frites
Kinderüberraschung

O E

Frankfurter - French fries
children's surprise

Bob der Baumeister 15

Spaghetti Bolognese
Kinderüberraschung

A C L M O

Spaghetti Bolognese
children's surprise

Grisu 15

Spaghetti Basilikumpesto
Kinderüberraschung

A C G H

Spaghetti basil pesto
children's surprise

DESSERT DESSERTS

Kaiserschmarren (ca. 25 min.) Rosinen - Zwetschkenröster A C E G H O Cut-up sugared pancake - raisins - roasted plums	22
Gebackene Apfelringe Marilleneis - Vanillesauce A C G H O Baked apple rings - apricot ice cream - vanilla sauce	16
Gezogener Apfel- A C G H oder Topfenstrudel A C E G Vanillesauce G O Apple or curd cheese strudel - vanilla sauce	12
Valrhona-Schokoladensymphonie Tarte - Ganache A C F G H O Valrhona-Chocolate symphony, trio of tart	15
Bananensplit Vanilleeis vom heimischen Konditor – Bananen gehobelte Mandeln - Schokolade - Sahne C E G H Locally made vanilla ice-cream - bananas - sliced almonds chocolate – cream	12,5
Heiße Liebe Vanilleeis vom heimischen Konditor Himbeeren - Sahne A C G Locally made vanilla ice-cream - raspberries – cream	11,5
Eiskaffee A G C E Locally made vanilla ice-cream based ice coffee	9,5
1 Kugel Eis A G C E Diverse Sorten. Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal	2

KÄSEBRETT A E G H M O CHEESE BOARD

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Gerne bieten wir Ihnen ein Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten aus Frankreich, Italien sowie aus unserer Genussregion an.

20

Enjoy a fine assortment of French, Italian and regional specialty cheeses served on a cheeseboard.

Dazu servieren wir/served with:

Tiroler Butter



Tyrolean butter

Ribiselmarmelade



Red currant jelly

Dazu empfehlen wir:
We recommend:

Gewürztraminer PASSITO "St. Valentin Comtess

Alkoholgehalt: 11,5 %
Restzucker: 197 gr/ltr
Säure: 6,25 gr/ltr

Weinkellerei Eppan, Südtirol



0,375 l

75

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt
in unserer VIP-Lounge im Alpenhaus!

We hope you have a pleasant meal and enjoy your stay
in our VIP lounge at the Alpenhaus!

Herkunftskennzeichnung:

Rind: Österreich - Kärnten – Tirol – Salzburg / EU

Kalb: nach Verfügbarkeit Österreich / EU

Geflügel: Österreich - Steiermark / EU

Wolfsbarsch – Zander – Dorade – Karpfen: International / EU

Huchen - Forelle: Österreich / Alpenregion

Schwein: Österreich - Steiermark / EU

Specksorten: Österreich - Nordtirol

Käse: Österreich / Italien / Frankreich

Eier: Freilandhaltung Österreich

Milch: Österreich



GETRÄNKEANGEBOT

DRINKS



APERITIF & SOFT DRINKS

APERITIFS

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	3,7
Campari Soda	5 cl	4,4
Campari Orange	5 cl	4,8
Cynar	5 cl	8
Glas Prosecco	0,1 l	5,5
Glas Champagner	0,1 l	18
Aperitivo Spritz veneziano vino	0,25 l	7
Hugo	0,25 l	7
Wein gespritzt	0,25 l	4
Hendrick's Gin	4 cl	11
Martin Miller	4 cl	10
Gin Mare	4 cl	12
Hedwigs Premium Gin	4 cl	9
Arnolds Bergwiesenkräuter Gin	4 cl	9

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for wine by the glass.

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 l	3,5
Acqua Panna	0,75 l	7,5
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 l	3,5
San Pellegrino	0,75 l	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,25 l	3,1
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,5 l	5,2
Coca-Cola Sprite Fanta Mezzo Mix	0,25 l	3,5
Coca-Cola Sprite Fanta Mezzo Mix	0,5 l	5,5
Almdudler (Falsche)	0,35 l	4,7
Coca-Cola Zero (Flasche)	0,33 l	4,7



KINDER-/JUGENDGETRÄNKE CHILDREN'S DRINKS

Kirschsaft gespritzt	0,5 l	4
Holunderblütensaft gespritzt	0,5 l	4

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN



Bitter Lemon

0,2 l

4

Tonic Water

0,2 l

4

Ginger Ale

0,2 l

4



Fruchtsäfte

Apfelsaft (apple juice)

0,2 l

3,5

Orangensaft (orange juice)

0,2 l

3,5

Johannisbeersaft (currant juice)

0,2 l

3,5

Multivitaminsaft (multivitamin juice)

0,2 l

3,5

BIO Rhabarber gespritzt (Flasche)

0,33 l

5

Fruchtsäfte gespritzt

0,25 l

3

Fruchtsäfte gespritzt

0,5 l

5

Orangensaft frisch gepresst

0,25 l

8

Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)

0,33 l

4

Erdinger Alkoholfrei (Flasche)

0,5 l

5

LIFETIME DRINKS

 ORGANICS Tonic Water	0,25 l	4
 ORGANICS Bitter Lemon	0,25 l	4
 ORGANICS Black Orange	0,25 l	4



Red Bull ENERGY DRINK	0,25 l	4
------------------------------	--------	---



BIERE BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Pfiff vom Fass	0,2 l	3,1
Bier/Radler vom Fass	0,3 l	4,1
Hefeweizen vom Fass	0,2 l	3,1
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	4,3
Corona Flasche	0,33 l	5
Guinness Flasche	0,33 l	6,5
Gösser Stifts-Zwickl dunkel/hell Flasche	0,5 l	7
Mohrenbräu Kellerbier Flasche	0,33 l	5,5
Puntigamer Winterbier Flasche	0,5 l	6,5
Thalheimer Märzen Flasche	0,33 l	4
American Bud Flasche	0,33 l	4

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)		3,5
Kleiner Espresso		3,1
Kleiner Espresso Macchiato		3,2
Großer Espresso		6
Ristretto		3,1
Cappuccino		4,5
Latte Macchiato		4,5
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum 54 %)		9,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" (4 cl)		13,5
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)		106
Café Amaretto		7,5
Café Baileys		7,5
Heiße Zitrone		3,5
Heiße Schokolade mit Sahne		6,5
Kännchen Tee		6,5
Bio Kamille (camomile tea) Bio Früchtereigen (fruit tea) Bio Bergkräuter (mountain herbs tea) Bio efrischende Pfefferminze (peppermint tea) Bio China Jasmin Chung Hao (Jasmin green tea) Darjeeling Happy Valley (Darjeeling black tea)		
Glühwein 13 %	0,25 l	6
Jägertee 16 %	0,25 l	7

Einige unserer Heißgetränke werden mit einer Süßigkeit serviert, welches die Allergene A, G und H enthält.

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER
DIGESTIF

Flügerl (2cl roter Vodka, 2cl Red Bull)	4 cl	5
Flying Hirsch	6 cl	4,8
Underberg	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	4
Fernet Branca oder Menta	2 cl	4
Grand Marnier	2 cl	4
Cointreau	2 cl	4
Amaretto H	2 cl	4
Baileys E G	2 cl	4
Ramazzotti	5 cl	5
Ramazzotti Cremá	2 cl	4
Rum 54%	2 cl	3,5

WEINBRAND/COGNAC/ARMAGNAC BRANDY/COGNAC/ARMAGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin X.O.	2 cl	24
Hennessy V.S.	2 cl	7
Hennessy X.O.	2 cl	20
Cognac Delamain Pale & Dry X.O. 40 %	4 cl	22
Calvados 20 Ans d'Age Vénérable 41 %	4 cl	22
Remy Grande Champagne Cognac Louis XIII	2 cl	100
1983 Cognac Delamain Grand Champagne 40 %	4 cl	49
1972 Cognac Delamain Grand Champagne 40 %	0,7 l	1200
1957 Armagnac Gélas 40 %	4 cl	75
1956 Armagnac Gélas 40 %	4 cl	85
1980 Armagnac Gélas Pot Gascon 40 %	4 cl	54
1956 Vieil Armagnac Les Comtes de Cardigan	4cl	48
1967 Vieil Armagnac Les Comtes de Cardigan	4cl	48

WHISKY

Jim Beam (Bourbon Whisky)	4 cl	8
Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10
Dimple (Scotch Whisky)	4 cl	10
30 YO The Macallan Fine Oak 43 %	4 cl	95
1960 Glen Grant 40 %	0,7 l	175
1990 Glenlivet cask strength 59,4 %	4 cl	68
The Macallan		
Ruby Sherry Oak 1824 Series	0,7 l	2000
1966 Balblair 40 %	0,7 l	1800
1970 Gordon & Mac Phail		
Highland – Rare & Old 40 %	0,7 l	1950

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7
Grappa di Amarone della Valpolicella, Gagliano	2 cl	7
Grappa di Ornellaia	2 cl	13
Grappa di Sassicaia	2 cl	12

PREMIUM TEQUILA PREMIUM TEQUILA

Clase Azul Reposado 40 %	2 cl	12
Clase Azul Reposado 40 %	0,7 l	320



EDELBRÄNDE EXQUISITE SPIRITS

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Mc Intosh Apfelbrand	2 cl	5
Berg Vogelbeerbrand	2 cl	7
Haselnussgeist	2 cl	7
Marillenbrand 40 %	2 cl	4
Marillenbrand Select 40 %	2 cl	7
Waldhimbeer Brand 40 %	2 cl	9
Williamsbrand 40 %	2 cl	4
Williams Birnenbrand Select 40 %	2 cl	7
Bauernobstler	2 cl	4
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7

EDELBRÄNDE
EXQUISITE SPIRITS

Tiroler Brennerei

Der Inntaler Brennerei Rochelt [Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren]	2 cl	20
Brombeere Brennerei Kössler	2 cl	18
Schwarze Johannisbeere Brennerei Kössler	2 cl	16
Zwetschken Cuveé Brennerei H.Pfeifer	2 cl	8,5
Heidelbeerbrand Grissners Edle	2 cl	15
Zirbengeist Grissners Edle	2 cl	7

Vorarlberger Brennerei

Subirer Brennerei Hämmerle	2 cl	7
-------------------------------	------	---

SEKT/PROSECCO SPARKLING WINE/PROSECCO

Schlumberger „Sparkling“	0,2 l	11
Schlumberger „Sparkling“	0,75 l	38,5
Prosecco Spumante D.O.C. Treviso - Italien	0,2 l	11
Prosecco Spumante D.O.C.G. Valdobbiadene - Italien	0,75 l	38,5



CHAMPAGNER CHAMPAGNE

Alain Thiénot Brut	0,75 l	87
Charles Heidsieck Brut	0,75 l	105
Bollinger Rosé Brut	0,75 l	135
Moët & Chandon Brut	0,75 l	110
Moët & Chandon Brut	1,5 l	250
Moët & Chandon Brut	3,0 l	580
Moët & Chandon Brut	6,0 l	1.260
Moët & Chandon ICE	0,75 l	150
Moët & Chandon ICE	1,5 l	300
Moët & Chandon ICE rosé	0,75 l	165
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	110
Veuve Clicquot Brut	1,5 l	250
Laurent Perrier Brut	0,75 l	97
Laurent Perrier Rosé	0,75 l	185
Laurent Perrier Rosé	1,5 l	370
Laurent Perrier Blanc de blanc	0,75 l	195

PRESTIGE CUVÉE CHAMPAGNER PRESTIGE CUVÉE

Veuve Clicquot La Grande Dame 2015	0,75 l	315
Bollinger James Bond « No time to die » 2011	0,75 l	375
Laurent Perrier Grand siècle N°26	0,75 l	400
Krug Rosé	0,75 l	640
Armand de Brignac Brut Gold	0,75 l	605
Armand de Brignac Brut Rosé	0,75 l	895
Dom Perignon 2012/13 Brut	0,75 l	445
Dom Perignon LUMINOUS Brut	0,75 l	465
Dom Perignon 2008 Brut	0,75 l	650
Dom Perignon Brut	1,5 l	1005
Dom Perignon Rosé	0,75 l	905
Dom Perignon Rosé	1,5 l	1865
Roederer Cristal 2014 Brut	0,75 l	480
Roederer Cristal Brut	1,5 l	1380
Roederer Cristal Rosé	0,75 l	1.200
Roederer Cristal Rosé	1,5 l	2.200
Perrier Jouet - Belle Epoque Brut	0,75 l	295
Perrier Jouet - Belle Epoque Brut	1,5 l	680
Perrier Jouet - Belle Epoque Rosé	0,75 l	460
Perrier Jouet - Belle Epoque Rosé	1,5 l	930

Allergie- auslöser	Buch- staben- code	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen
GLUTEN	A	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan- Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Friskornbreie, Desserts, Schokolade
KREBS- TIERE	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimpspaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
EI	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierei, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omlette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel- Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplette
FISCH	D	Alle Fischarten, Kaviar	Omega 3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERD- NUSS	E	Alle Erdnusssorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésöße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierten Speisen (Pommes frites)
SOJA	F	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflöcken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasöße, Sojasprossen, Tamar, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art
MILCH	G	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milchweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplette

Follow us also on social media:



NÜSSE	H	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte, geröstete etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
SELL-ERIE	L	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen / Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
SENF	M	-	Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senfö, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
SESAM	N	-	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
SULFITE	O	E 220 – E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
LU-PINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)	P	-	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
WEICH-TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

