

EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT

in unserem Bedienungsrestaurant „Panorama“

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke behilflich.

Unser Fleisch stammt hauptsächlich von heimischen Tieren.

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.

Alle unsere Gerichte werden "à la minute" und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen!

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte "Panorama"-Team!

A HEARTFELT WELCOME

in our service restaurant "Panorama"
Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks.

The meat we serve comes mainly from local farms.

Please be aware that our menu items contain allergens. Where possible, our trained staff will advise you on the specific allergenic ingredients in our dishes.

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT).
The wines we serve are all dry expanded.
We wish you a pleasant and enjoyable stay.

Your "Panorama" team

СЕРДЕЧНО ПРИВЕТСТВУЕМ ВАС В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ «ПАНОРАМА»!

Мы охотно поможем Вам в выборе наших блюд и напитков.

Мясо в нашем ресторане происходит в основном из местных ферм.

Мы хотели бы обратить Ваше внимание, что наши блюда и напитки содержат аллергенные вещества. Наш обученный персонал охотно информирует Вас об ингредиентах, которые могут вызвать аллергию.

Все наши блюда готовятся сразу после заказа и исключительно из свежих продуктов!

Просим великодушно извинить нас, если по этой причине Вам придется немного подождать.

Наши цены указаны в евро с учетом НДС. Все вина сухие.

Желаем Вам приятно провести время!



KLEINE SCHMANKERLN FÜR GENIESSER

SMALL TREATS FOR GOURMETS

МАЛЕНЬКИЕ "ВКУШОСТИ" ДЛЯ ГУРМАНОВ

- Büffelmozzarella mit Tomaten** 13,-
an einem gebundenen Basilikumdressing und Scheiben vom Prosciutto serviert mit Weissbrot A C G H O
Buffalo mozzarella cheese with tomatoes on thick basil dressing and slices of prosciutto ham, served with white bread
Моццарелла из молока буйвола с помидорами, с загущенной салатной заправкой на основе базилика и с нарезанной ломтиками ветчиной, с белым хлебом
- Räucher- und Gravedlachs** 14,-
serviert mit Butter, Tomatenmarmelade und pikantem Oberskren dazu Toastbrot A C D E F G H L N
Smoked salmon and gravlax served with butter, tomato jam, spicy horseradish cream and toast
Копчёный или маринованный с укропом лосось с подрумяненным белым хлебом, подается с маслом, с джемом из помидоров и с пикантным соусом из хрена со сливками
- Carpaccio vom Ochsenfilet** 15,-
an feiner Marinade mit roten Peperoni, garniert mit Parmesanspänen auf Rucola, dazu knusprige Sesam- und Käsegrissini A C E F G H N O
Ox fillet carpaccio on a delicate marinade with red pepperoni, garnished with fresh Parmesan cheese shavings on rocket salad, accompanied by crispy sesame and cheese grissini
Карпаччо из филе быка в тонком маринаде с красным стручковым перцем, дополненное гарниром из свежего пармезана в виде стружки на салате рукола, к этому – длинные хлебные хрустящие палочки гриссини, посыпанные кунжутом и сыром
- Beef Tatar** (ca. 20 Minuten) 25,-
mit 4 Scheiben Toastbrot und Butter A C D F G M O P
with 4 slices toast and butter (about 20 minutes)
Тартар из говядины (около 20 мин)
с 4 кусочками тостового хлеба и маслом
- Kleine Portion Beef Tartar** (ca. 20 Minuten) 16,-
A C D F G M O P
Small serving of steak tartar
Маленькая порция тартара из говядины

BEILAGEN / SALAT
SIDE DISHES / SALADS
ГАРНИР / САЛАТЫ

Salatbeilage gemischt

C F G H L O

Mixed salad garnish

Смешанный салат-гарнир

7,-

Grüner Salat

C F G H L O

Green salad

Зелёный салат

7,-

WARMER SCHMANKERLN

WARM TREATS
ТЕПЛЫЕ ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА

Steirischer Backhendl-Salat

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-, Vogerl- und Käferbohnsensalat mit hartgekochtem Ei und gerösteten Kürbiskernen, mariniert mit steirischem Kürbiskernöl
A C F G H L M O

Roast chicken fillets on potato, lamb's lettuce and kidney bean salad with hard-boiled eggs and roast pumpkin seeds, marinated in finest Styrian pumpkin seed oil

Штирийский салат из запечённого цыплёнка

Запеченное куриное филе на салате из картофеля, листьях салата рапунцель, красной фасоли со сваренным вкрутую яйцом, с маринадом на штирийском масле из тыквенного семени, с обжаренными тыквенными семечками

16,-

Toast „Idalp“

Kleines Steak und kleines Wienerschnitzel vom Kalb auf Toast mit knackigem Salat dazu Cocktailsauce
A C D E F H G L M N O

Small steak and small pan-fried veal escalope "Vienna style" on toast with a crisp salad and a cocktail sauce

Тост «Идальп»

Маленький антрекот и маленький венский шницель на тосте, с хрустящим салатом и коктейльным соусом

22,-

Putensalat „Romana“

Sautierte Putenstreifen auf Romanischem Salat an feiner Kräutermarinade C F G H L M O

Sautéed turkey strips placed on a bed of Romana salad, with a delicious herb marinade

Салат из индейки «Романа»

Обжаренные в масле нарезанные полосками кусочки индейки с романа-салатом в нежном маринаде с травами

16,-

AUS DEM SUPPENTOPF
FROM OUR SOUP TUREEN
ИЗ СУПОВОГО КОТЛА

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Grießnockerl 6,5
ACFGE

Clear beef broth with homemade semolina dumplings
Бульон из говядины с домашними клецками из манной крупы

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten 5,5
ACFGL

Clear beef broth with homemade sliced herb pancakes
Бульон из говядины с нарезанным тонкими полосками омлетом с зеленью домашнего приготовления

Französische Zwiebelsuppe 6,5
mit gratiniertem Käsecrouton ACEFGLNO

French onion soup with gratinated cheese croûtons
Французский луковый суп с сырными гренками-крутонами

Kürbiscremesuppe 7,5
mit Schwarzbrotwürfeln AFG LNO

Cream of pumpkin soup with roasted brown bread
Тыквасуп-пюре с листьями свежего базилика и с шапочкой из взбитых сливок

Erdäpfelrahmsuppe 6,5
mit Pfifferlingen und Sahnehäubchen FGH L O

Cream of potato soup with chanterelle mushrooms
Картофельный суп со сливками со свежими лисичками

Paznauner Käsecremesuppe 7,5
mit Almkäse aus der Genussregion ACEFGHLN



Creamy cheese soup
with local alp cheese

Пацнаунский сырный суп-пюре из альпийского сыра местного производства

Dazu empfehlen wir Ihnen Gebäck: 1,-

1 Stück Semmel ACFGHN
2 Scheiben Schwarzbrot ACFHLMNP
2 Scheiben Weißbrot ACEFGHN
2 Stück Kürbisbrot ACFGHN

1 roll / 2 slices of white or brown bread /
2 slices of pumpkin bread


Булочка 1 шт / Белый хлеб или хлеб для тостов 2 шт/ Чёрный хлеб 1 шт

Ofenfrisches Knoblauchbrot ACFGHOP 7,-

Oven-fresh garlic bread

Свежеиспечённый чесночный хлеб, пряный и пикантный на вкус

PASTA & CO МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & CO

Penne „La Pastore“ Makkaroni mit Schinken, Champignons, pikanter Tomatensauce und Parmesan A C F G H L O Maccaroni with ham, mushrooms, spicy tomato sauce and Parmesan cheese Макарони пенне с бороздками «Пастушеское блюдо» Макарони с ветчиной, шампиньонами, с пикантным томатным соусом и с пармезанским сыром	13,5
Spaghetti Bolognese A C F G L O Spaghetti Bolognese with meat sauce Спагетти по-болонски	13,-
Spaghetti mit Basilikumpesto A C G H Spaghetti with basil pesto Спагетти под базиликовым песто	14,-
Käsespätzle  mit Paznauner Almkäse und gerösteten Zwiebeln aus der Genussregion Paznaun A C F G H L Cheese spaetzle with Paznaun mountain cheese and fried onions Домашняя лапша с плавленым Пазнауном высокогорным сыром и жареным луком	14,-
Tiroler Gröstl Geröstete Kartoffelscheiben mit Zwiebel, Krautsalat und Stückchen vom Schweinsbraten und Selchschof dazu ein Spiegelei C G M Roast potatoes with onions, coleslaw, pieces of roasted and smoked pork and a fried egg Тирольский «Грөстль» Жареные ломтики картофеля с луком и салатом из капусты с кусочками жареной свинины и копченой свиной шей, с яичницей-глазуньей	16,-
Blutwurstkartoffelgröstl mit Krautsalat A G L M O Pan-fried hash browns with blutwurst and cabbage salad Жареные кровяные колбаски с салатом из свежей капусты	16,-
Tagliatelle con Funghi Porcini Steinpilznudeln verfeinert mit Parmigiano Reggiano Spänen A C G P Tagliatelle with Porcini mushrooms topped with shavings of Parmigiano Reggiano Тальятелле с белыми грибами со стружкой пармезана	21,-

KLASSIKER VOM ROST UND AUS DER PFANNE
CLASSIC ROAST AND FRIED DISHES
КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ И НА
СКОВОРОДЕ

VOM RIND...
BEEF DISHES
ГОВЯДИНА

- Fiakergulasch** 18,-
mit Semmelknödel, Essiggurkerl,
Spiegelei und Frankfurter A C E F G H L M N O P
Goulash with fried egg, Frankfurter sausage and gherkin,
served with bread dumpling
Гуляш по-извочичьи с хлебными клецками, солёным огурцом,
яичницей-глазуньей и полукопчёной франкфуртской сосиской
- Zwiebelrostbraten** 22,-
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen A F G H L M O
Cutlet of beef with onions, roast potatoes and runner beans
wrapped in bacon
Ростбиф с луком – с жареной картошкой и с обжаренной фасолью с беконом
- Almochsen-Steak (250 g) (ca. 20 Minuten)** 33,-
an Pfeffersauce, mit buntem Gemüse
und Kartoffelkroketten A C E F G H L M N O
Steak from a young bull raised on high mountain pastures on
a spicy pepper sauce, served
with mixed vegetables and potato croquettes (about 20 minutes)
Стейк из мяса горного альпийского быка с соусом из перца, с
Разнообразными овощами и картофельными крокетами
- Wiener Tafelspitz** 23,-
mit Bratkartoffel, Cremespinat, Gemüsejulienne,
serviert mit feinem Apfelkren A F G H L O
Viennese boiled rump with fried potatoes, creamed spinach,
vegetables and apple sauce with horseradish
Венский огузок (сочная отварная говядина)
с жареным картофелем, кремом из шпината, овощами, подаётся
с нежным яблочным пюре с хреном
- Filetspitzen „Stroganoff“** 26,-
mit hausgemachten Butterspätzle und
Gemüse A C E F G H L M N O P
Sautéed pieces of beef served with homemade butter spaetzle
and fresh vegetables
Кусочки филе «Бифстроганов» с клецками «шпетцле» в масле
домашнего приготовления и со свежими овощами

Dry Aged Rib Eye

33,-

mit geräucherten Pommes frites, Maiskolben,
Grillsauce und Sauerrahmdip A G L M P

Dry Aged Rib Eye with smoked French fries,
corncob, BBQ sauce and sour cream

Стейк Рибай сухого вызревания
с копчёным картофелем фри, кукурузными початками,
соусом «Гриль» и сметанным соусом-дип

Burger Meiner – Surf and Turf

26,5

180gr. Entrecôte

Serviert mit Limettenmayonnaise, Mangosalsa,
Garnelen und Rettichkresse

verfeinert mit Limettenabrieb,

serviert mit geräucherten Pommes frites A B C E F G M N O P

180 g entrecôte Served with lime mayonnaise, mango salsa,
shrimps, and radish cress

seasoned with lime zest, served with smoked French fries

«Бургер Майнер» – Сёрф-энд-тёрф

180 г антрекота

подаётся с лаймовым майонезом, сальсой из манго,
креветками и кресс-салатом

и цедрой лайма - с картофелем фри

Burger Meiner – Italio

27,5

180gr. Entrecôte faschiert

Serviert mit karamellisiertem braunem Rohrzucker,
grünem Spargel, drei Wachteleiern,

Provolone (ital. Hartkäse)

und verschiedenen Salatblättern verfeinert mit Trüffelmayonnaise

serviert mit geräucherten Pommes frites

A C E F G M N O P

Meiner Burger – Italio

180 g entrecote

served with caramelized brown sugar,

asparagus, three quail eggs,

provolone (italian hard cheese)

and chopped lettuce leaves seasoned with truffle mayonnaise

served with smoked French fries

«Бургер Майнер» – Итальянский

180 г антрекота

подаётся с карамелью из коричневого тростникового сахара,

зеленой спаржей, тремя перепелиными яйцами,

проволоне (итальянским твердым сыром)

и миксом из салатных листьев под трюфельным майонезом - с картофелем фри

VOM SCHAF...
LAMB DISHES
БАРАНИНА

Lammkronen vom heimischen Schaf'I

32,-

in knuspriger Kräuterkruste dazu Steinpilzpolenta
und Ratatouillegemüse A C E F G H L M N O

Rack of lamb from local flocks in crispy herb crust and polenta,
with mushrooms and ratatouille

Бараньи рёбрышки из мяса местного происхождения
в хрустящей травяной корочке, с полентой (кукурузной кашей)
с белыми грибами и с овощным рагу «рататуй»

VOM KALB...
VEAL DISHES
ТЕЛЯТИНА

Wiener Schnitzel vom Kalb

24,-

mit Pommes frites und Preiselbeeren A C E F G H M N

Pan-fried veal escalope "Vienna style"
with French fries and cranberries

Венский шницель из телёнка - с картофелем фри, с брусникой

Kalbs Cordon bleu

25,-

 mit Almkäse aus der Genussregion
und Petersilienkartoffeln A C E F G H M N

Breaded and fried cutlet filled with ham and cheese,
served with parsley potatoes

Панированный в сухарях шницель из телятины, начинённый
сыром и ветчиной, с картофелем с петрушкой

Kalbsrahmleber vom heimischen Kalb

29,5

mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel
A C E F G H L N

Local Calf's Liver with mashed potatoes and fried onions

Печень теленка из местной фермы
с картофельным пюре и жареным луком

VOM SCHWEIN...

PORK DISHES

СВИНИНА

Schweinemedallions im Speckmantel

21,-

in Gorgonzolarahmsauce,
mit Gemüse und Kroketten A C E F G H L M N O

Pork medallions wrapped in bacon with creamed sauce of
gorgonzola, fresh vegetables and croquettes

Свинные медальончики в оболочке из шпика в соусе из горгондзолы
со сливками, свежими овощами и крокетами

Grillkotelette

21,-



gefüllt mit würzigem Paznauner Almkäse im Natursaftl,
mit Gemüse dazu Butterreis A C E F G H L M N O

Grilled pork chop filled with spicy Paznaun mountain cheese,
served in a delicious gravy with fresh vegetables and buttered rice

Отбивные котлеты, приготовленные на гриле,
фаршированные пряным пацнаунским высокогорным сыром, в собственном
соку, со свежими овощами и рисом, заправленным сливочным маслом

VOM WILD...

GAME DISHES

ДИЧЬ

Rehragout mit Serviettenknödel

25,-

serviert mit Pfirsichen und Preiselbeeren A C E F G H L M N O

Venison ragout with "napkin" bread dumplings,
served with peaches and cranberries

Рагу из косули с хлебными клёцками, приготовленными в салфетке
на пару, с персиками и брусникой

Hirschrückensteak

35,-

in kräftiger Rotweinsauce, sautierten Pilzen und
Kartoffelschupfnudeln mit Nüssen
A C G E H L M P O

Venison Steak

in a strong red wine sauce, served with sautéed mushrooms
and potato noodles with nuts

Бульон из говядины с домашними клецками из манной крупы
в густом соусе из красного вина, с пассерованными грибами и
картофельной лапшой с орехами

VOM GEFLÜGEL...
POULTRY DISHES
МЯСО ПТИЦЫ

Curryputengeschnetzeltes 22,-
im Reisring A F G H L M O

Strips of turkey in a curry sauce, served in a rice ring

Рагу из индюшки в соусе карри, в рисовом кольце

Steirisches Backhendl 25,-
serviert mit Reis, frittiertes Petersilie und gemischtem Salat
A C F G H L M O

Styrian roast chicken served with rice, fried parsley,
garnished with mixed salad

Штирийский бакхендль

подается с рисом, петрушкой во фритюре и миксом салатов

NUR AUF VORBESTELLUNG...
TO BE ORDERED IN ADVANCE ONLY ·
ТОЛЬКО ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

ab 2 Personen - Preis pro Person
for two person or more – price per person
ДЛЯ, МИНИМУМ, ДВУХ ПЕРСОН – ЦЕНА ЗА ЧЕЛОВЕКА

Spare Ribs 30,-
serviert mit gemischtem Salat,
Pommes frites, BBQ und Knoblauchsauce
C F H L M N O P

Spare Ribs served with mixed salad, french fries, BBQ and garlic sauce

Ребрышки

подаются с миксом салатов, картофелем фри, соусом барбекю и чесночным соусом

FANGFRISCHES AUS TEICH UND MEER

FRESHLY CAUGHT FROM THE POND AND SEA

СВЕЖЕПОЙМАННАЯ РЫБА, ОЗЕРНАЯ И МОРСКАЯ

Thunfischsteak vom Grill 31,-

an Basilikumpesto mit knackigem Gemüse
und Wildreis A C D E F G H L M N O P

Grilled tuna steak with basil pesto,
served with mixed vegetables and wild rice

Приготовленный на гриле стейк из мяса тунца на песто из базилика,
с хрустящими овощами и с диким рисом

Gebratener Seeteufel „Saltimbocca“ 31,-

auf Safrannisotto mit Vanilletomaten
und Parmaschinken A C D E F G H L M N O

Fried monkfish with saffron risotto, vanilla tomatoes
and Parma ham

Жареный морской чёрт «Сальтимбокка»
с шафрановым ризотто, с ванильными томатами и Парма

Zander „Müllerin“ garniert mit Mandelbutter 24,-

dazu Petersilienkartoffeln A C D E F G H L M N O P

“Miller-style” zander (butter fried) with parsley potatoes

Форель "Мюллерин" с отварным картофелем с петрушкой



KINDERÜBERRASCHUNG

CHILDREN'S SURPRISE

СЮРПРИЗ ДЛЯ ДЕТЕЙ

NUR für Kinder

ONLY for children

Только для детей

Biene Maja

Frankfurter Würstel mit Pommes frites
dazu eine Kinderüberraschung A C F G H M O

Frankfurter with French fries and a children's surprise

Пчёлка Майя – Франкфуртская колбаска с картошкой фри и
с одним детским сюрпризом

7,-

Micky Maus

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites
dazu eine Kinderüberraschung A C E F G H M N O

Small pan-fried veal escalope "Vienna style"
with French fries and a children's surprise

Мики-Маус - Небольшой венский шницель из телятины с картошкой
фри и с одним детским сюрпризом

8,-

Bob der Baumeister

Spaghetti Bolognese mit einer Kinderüberraschung A C F G L O

Spaghetti Bolognese with meat sauce and a children's surprise

Спагетти по-болонски с одним детским сюрпризом

8,-

Nemo

Fischstäbchen mit Pommes frites und Kinderüberraschung
A D E

Fish sticks with French fries and children's surprise

Рыбные палочки с картофелем фри, с сюрпризом для детей

7,-

Grisu

Spaghetti mit Basilikumpesto und Kinderüberraschung
A C G H

Spaghetti with basil pesto and children's surprise

Грису

Спагетти под базиликовым песто, с сюрпризом для детей

8,-

SÜSSE VERSUCHUNGEN

SWEET TEMPTATIONS

СЛАДКИЕ ИСКУШЕНИЯ

Apfelstrudel <small>AGH</small>	
oder Topfenstrudel <small>ACEG</small>	4,5
mit Vanillesauce <small>GO</small> , Schlagsahne <small>G</small>	+ 1,2
oder Vanilleeis <small>G</small>	
Apple or curd cheese strudel	4,5
with vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice-cream	+ 1,2
Свежий яблочный штрудель или штрудель с творогом	4,5
с ванильным соусом , взбитыми сливками или с ванильным мороженым	+ 1,2
Hausgemachtes Tiramisu im Glas	7,5
mit Früchten <small>ACFGHOP</small>	
Homemade tiramisu with fruit	
Тирамису домашнего изготовления с гарниром из свежих фруктов	
Kaiserschmarren (ca. 25 Minuten)	14,-
mit Rosinen und Zwetschkenröster <small>ACEGOP</small>	
Pancake scramble "Emperor's-style" with raisins and roast plums (about 25 minutes)	
Кайзершмаррн с изюмом, сливовый соус	
Knödelsymphonie (ca. 10 Minuten)	12,-
Verführerische Nougat-, Marillen- und Heidelbeerknödel auf Butterbröseln <small>ACEFGHN</small>	
Medley of tempting nougat, apricot and blueberry dumplings in a breadcrumb wrap (about 10 minutes)	
Симфония с клёцками – Соблазнительные клёцки с нугой, абрикосами и черникой на хрустящей масляной крошке (10 мин.)	
Schokoladenmousse mit Früchten	7,5
<small>ACEGNO</small>	
Chocolate mousse with fruit	
Шоколадный мусс на густом фруктовом соусе	
Joghurt mit verschiedenen Früchten	6,-
<small>GH</small>	
Yoghurt served with different fruits	
Йогурт с фруктовым ассорти	

<p>Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce A C E F G H N Chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream "Мавр в рубашке" с ванильным мороженым, взбитыми сливками и шоколадным соусом</p>	7,5
<p>Salzburger Nockerln (ca. 30 Minuten) mit Heidelbeersahne und Preiselbeersahne A C G O Diese Mehlspeise wird erst ab 2 Personen angeboten! Salzburg dumplings with blueberry and cranberry cream Please note that this rather elaborate dish can only be served for two or more people! (about 30 minutes) Суфле Зальцбургские клёцки (30 мин.) со взбитыми сливками с черникой и с брусникой Пожалуйста, отнеситесь с пониманием к тому, что заказы наэто мучное блюдо принимаются как минимум на 2 персоны!</p>	30,-
<p>1 Stück Torte mit Sahne Sacher- A C E G P Nuss- A C E G H Schwarzwälder- A C E G H O Linzer- A C E G H Topfen- A C G oder Erdbeertorte A C G H 1 piece of cake with whipped cream Sacher, nut, Black Forest, jam layer cake, curd or strawberry tart 1 кусочек домашнего сливочного торта, торта «Захер», клубничного, орехового, линцкого, фруктового торта или чизкейка</p>	5,-
<p>1 Kugel Eis G 1 scoop of ice-cream 1 шарик мороженого</p>	1,2
<p>Portion Schlagsahne G Portion of whipped cream Порция взбитых сливок</p>	1,2

FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE
FEEL FREE TO ASK ABOUT THE ICE CREAMS WE SERVE
ПРАШИВАЙТЕ О МЕНЮ МОРОЖЕНОГО



BERGFRÜHSTÜCK
BREAKFAST IN THE MOUNTAINS
ЗАВТРАК В ГОРАХ

TÄGLICH VON 9.00 BIS 10.30 UHR
DAILY FROM 9.00 TO 10.30 A.M.
ГОРНЫЙ ЗАВТРАК (ЕЖЕДН. МЕЖДУ 9.00 И 10.30)

Gekochtes Ei C	1,1
Boiled egg Сваренное вкрутую яйцо	
Joghurt mit Früchten G H	6,-
Yoghurt with fruit Йогурт со свежими фруктами	
Ham & Eggs CLMO oder Bacon & Eggs CLMO	12,-
Spiegeleier mit Schinken oder Speck garniert Fried eggs with ham or bacon Яичница-глазунья с гарниром из ветчины или шпика (бекона)	
Strammer Max	12,-
Gebatener Schinken mit Spiegeleiern auf getoastetem Schwarzbrot A C F H L M N P Roast ham with fried eggs on toasted dark bread Гренки с ветчиной и яичницей-глазуньей Подрумяненный чёрный хлеб с обжаренной ветчиной, покрытый яичницей-глазуньей	
Omelett oder Rührei nach Wahl mit Champignons C Schinken C L M O oder Käse C G	9,5
Omelette or scrambled egg with a choice of mushrooms, ham or cheese Омлет или яичница-болтуня по выбору с шампиньонами, ветчиной или с сыром	
Power-Frühstück	22,-
Tee oder Kaffee, Orangensaft, Butter, Marmelade, Wurst und Käse, Ei nach Wahl, Naturjoghurt, Gebäck A C F G L M O Power breakfast with tea or coffee, orange juice, butter, jam, assorted cold cuts and cheese, 1 egg of your choice, natural yoghurt, bread/rolls Энергетический завтрак Чай или кофе, апельсиновый сок, масло, варенье, колбаса или сыр, яйцо, приготовленное по выбору, натуральный йогурт, печенье	

APERITIF & SOFT DRINKS

APERITIFS

АПЕРИТИВЫ И ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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,-
Freihof Rum	2 cl	2,5
Portwein Tawny Sandeman rot oder weiß	5 cl	8,-
Glas Prosecco	0,1 lt	5,5
Glas Laurent Perrier Brut	0,1 lt	18,-
Aperol	0,25 lt	6,-
Hugo	0,25 lt	6,-
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Generous Gin	4 cl	12,-
Weisswein gespritzt	0,25 lt	3,5
Rotwein gespritzt	0,25 lt	3,5
Martin Miller	4 cl	10,-



Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for glasses of wine!

У нас широкий выбор вин, разливаемых по бокалам. Смотрите винную карту на сегодняшний день.

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 lt	3,-
Acqua Panna	0,75 lt	7,5
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 lt	3,-
San Pellegrino	0,75 lt	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,33 lt	4,5
Pepsi, 7-up Lemon oder Orange, Spezi Mix	0,25 lt	3,-
Pepsi, 7-up Lemon oder Orange, Spezi Mix	0,5 lt	5,-
Pepsi max (Flasche)	0,33 lt	4,5
Almdudler (Flasche)	0,35 lt	4,5
 FEVER-TREE (Lemon Tonic, Tonic Water, Ginger Ale)	0,2 lt	3,5
 RAUCH Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) (appel, orange, currant, multivitamine)	0,2 lt	3,3
Fruchtsäfte gespritzt	0,25 lt	3,-
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 lt	5,-
Apfelsaft	0,9 lt	9,5
Orangensaft frisch gepresst	0,25 lt	8,-
Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)	0,33 lt	4,-
Red Bull ENERGY DRINK M	0,25 lt	4,-
Red Bull sugarfree M	0,25 lt	4,-
Red Bull Organic M (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water)	0,25 lt	4,-
Red Bull Winter Edition M (Zwetschke-Zimtnelke)	0,25 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha (Classic, Quitte, Cranberry)	0,25 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha (Classic, Quitte, Cranberry)	0,75 lt	9,-
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 lt	4,9

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS

НАПИТКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Vöslauer Biolimo „Himbeer“ (Flasche)	0,5 lt	4,-
Vöslauer Biolimo „Orange“ (Flasche)	0,5 lt	4,-

BIERE

BEERS

ПИВО

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Mohren Pfiff vom Fass	0,2 lt	2,9
Mohrenbräu Bier/Radler vom Fass	0,3 lt	4,-
Mohrenbräu Bier/Radler vom Fass	0,5 lt	4,9
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,2 lt	2,9
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,3 lt	4,-
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,5 lt	4,9
Corona	0,33 lt	4,7

SPEZIELL IN UNSERER EISBAR "CIGLU"

A SPECIAL IN OUR "CIGLU" BAR

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО В НАШЕМ БАРЕ «ЦИГЛУ»

Trumer Pils/Radler naturtrüb vom Fass	0,2 lt	2,9
Trumer Pils/Radler naturtrüb vom Fass	0,3 lt	4,-
Trumer Pils/Radler naturtrüb vom Fass	0,5 lt	4,9
Trumer Pils Flasche	0,33 lt	4,-
Guinness Draught vom Fass	0,33 lt	6,5
Guinness Draught Flasche	0,33 lt	6,5
Kriek Brut Flasche	0,33 lt	6,5
East India Pale Ale Flasche	0,35 lt	6,5
OND Smoked Porter Flasche	0,33 lt	4,8
Stifts-Zwickl dunkel Flasche	0,5 lt	7,-
Mohrenbräu Pale Ale Flasche	0,75 lt	11,5
Brauhaus Gusswerk Austrian Amber Ale Flasche	0,33 lt	5,5

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Verlängerter (American coffee)			3,-
Kleiner Espresso			2,8
Kleiner Espresso Macchiato			3,-
Großer Espresso			5,6
Ristretto			2,8
Cappuccino G			3,8
Latte Macchiato G			3,8
Heiße Schokolade (Mein) G			4,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit Freihof Rum 54 %) G			6,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl G			11,-
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)			100,-
Cafe Amaretto H			6,5
Cafe Baileys EG			6,5
Heiße Zitrone			3,-
Tee mit Honig			4,3
Tee mit Rum			5,5
Tee			3,-
Früchte (fruit tea)			
Hagebutte (rose hip tea)			
Kamille (camomile tea)			
Pfefferminz (peppermint tea)			
Grün (green tea)			
Schwarz (black tea)			
Glühwein 13% G O		0,25 lt	5,-
Jägertee 16%		0,25 lt	5,5

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

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

DIGESTIF
ДИЖЕСТИВЫ

Flügerl (2cl roter Vodka, 2 cl Red Bull) M	4 cl	4,-
Rosbacher	2 cl	2,5
Underberg	2 cl	3,-
Jägermeister	2 cl	4,-
Wodka Feige	2 cl	3,2
Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,5
Grand Marnier	2 cl	4,-
Cointreau	2 cl	4,-
Amaretto H	2 cl	3,5
Baileys EG	2 cl	3,5
Liquore Fragoline di Bosco	2 cl	4,-
Ramazotti	5 cl	5,-
Tequila Anejo 40 % Gran Centenario	4 cl	10,-

WEINBRAND/COGNAC

BRANDY/COGNAC
КОНЬЯК

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin	2 cl	7,-
Hennessy	2 cl	7,-
Hennessy X.O.	2 cl	20,-
Remy Grande Champagne Cognac Louis XIII	2 cl	94,4

WHISKY

ВИСКИ

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,-
Single Malt (Scotch Highland Park 12 years)	4 cl	14,-

EDELBRÄNDE

EXQUISITE SPIRITS

ШНАПС

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Bauernobstler	2 cl	3,5
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7,-
Williamsbrand 40 %	2 cl	3,5
Marillenbrand 40 %	2 cl	3,5
Echter Grafensteiner Apfelbrand	2 cl	5,-
Echter Bergvogelbeerbrand (Gold 2013)	2 cl	7,-
Marillenbrand (Silber 2013)	2 cl	7,-
Waldhimbeerbrand (Silber 2012)	2 cl	9,-
Haselnussgeist	2 cl	7,-

Brennerei Rochelt

Der Inntaler (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20,-
---	------	------

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE

DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

ИТАЛЬЯНСКАЯ ГРАППА

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,-
EVO Riserva Barrique (Reagenzglas serviert)	5 cl	12,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



SEKT/PROSECCO
SPARKLING WINE/PROSECCO
ИГРИСТЫЕ ВИНА/ПРОСЕККО

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

CHAMPAGNER
CHAMPAGNE
ШАМПАНСКОЕ

Moët & Chandon Brut	0,2 lt	26,-
Moët & Chandon Brut	0,75 lt	91,-
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 lt	155,-
Moët & Chandon Brut	1,5 lt	210,-
Moët & Chandon Brut	3,0 lt	500,-
Moët & Chandon Brut	6,0 lt	1.000,-
Moët & Chandon ICE	0,75 lt	135,-
Moët & Chandon ICE	1,5 lt	269,-
Moët & Chandon ICE rosé	0,75 lt	185,-
Moët & Chandon ICE rosé	1,5 lt	399,-
Veuve Clicquot Brut	0,75 lt	99,-
Veuve Clicquot Brut	1,5 lt	230,-
Veuve Clicquot Brut	3,0 lt	525,-
Veuve Clicquot Brut	6,0 lt	1.050,-
Laurent Perrier Brut	0,75 lt	89,-
Laurent Perrier Rosé	0,75 lt	150,-
Laurent Perrier Rosé	1,5 lt	300,-
Mumm Rosé	0,75 lt	95,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



PRESTIGE CUVÉE

PRESTIGE CUVÉE
ПРЕСТИЖНОЕ КЮВЕ

Veuve Clicquot La Grande Dame	0,75 lt	260,-
Dom Perignon	0,75 lt	320,-
Dom Perignon	1,5 lt	640,-
Dom Perignon Rosé	0,75 lt	640,-
Dom Perignon Rosé	1,5 lt	1.500,-
Roederer Cristal	0,75 lt	320,-
Roederer Cristal	1,5 lt	850,-
Roederer Cristal Rosé	0,75 lt	650,-
Roederer Cristal Rosé	1,5 lt	1.550,-
Armand de Brignac Brut	0,75 lt	405,-
Armand de Brignac Rosé	0,75 lt	645,-
Armand de Brignac Blanc de Blancs	0,75 lt	850,-
Krug Rosé	0,75 lt	460,-
Laurent Perrier Grand siècle	0,75 lt	320,-



AUS UNSEREM WEINKELLER...

FROM OUR CELLARS...

ИЗ НАШЕГО ВИННОГО ПОГРЕБА...

KÖNNEN SULFITE SOWIE KASEIN ENTHALTEN

Wählen Sie aus einer selektierten Zusammenstellung von Qualitätsweinen des österreichischen und internationalen Angebotes.

WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH

WHITE WINE FROM AUSTRIA

БЕЛЫЕ ВИНА ИЗ АВСТРИИ

Grüner Veltliner

Pfeffrige Würze, fruchtbetont, nahezu immer trocken, enormes Potenzial. Ein Drittel der gesamten österreichischen Weinbaufläche nimmt der Grüne Veltliner ein, der damit die mit Abstand häufigste Rebsorte Österreichs darstellt. Diese typisch österreichische Spezialität finden Sie vor allem in den niederösterreichischen Weinbaugebieten nördlich der Donau, wie etwa im Weinviertel, Traisental, Kamptal, Kremstal, Donauland, in der Wachau oder in Wien. Der Grüne Veltliner begleitet viele Speisen – von der ländlichen bis zur kreativen Küche.

Grüner Veltliner Federspiel Bachgarten 2017 Weingut Franz Pichler, Wachau	0,75 lt	39,-
Grüner Veltliner Donauschotter 2017 Weinmanufaktur C. Strobl, Feuersbrunn, Wagram	0,75 lt	43,-
Grüner Veltliner Fass 4 2017 Weingut Ott, Feuersbrunn, Wagram	0,75 lt	46,-
Grüner Veltliner Federspiel Kreutles 2017 Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau	0,75 lt	46,-
Grüner Veltliner Federspiel 2017 Weingut Haslinger, Mitterarnsdorf, Wachau	0,75 lt	29,-
Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor 2017 Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 lt	49,-
Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt 2017 Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau	0,75 lt	66,-
Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2017 Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 lt	135,-
Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg 2017 Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 lt	67,-
Grüner Veltliner Smaragd 1000 Eimerberg 2017 Weingut Högl Josef, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 lt	64,-
Grüner Veltliner Smaragd Ried Liebenberg 2017 Weingut Jamek, Weißenkirchen, Wachau	0,75 lt	59,-
Grüner Veltliner Smaragd Supperin 2017 Weingut Pichler - Krutzler, Dürnstein, Wachau	0,75 lt	62,-

Roter Veltliner

Fruchtbetont, Rosinen, Orangen, Quitten, helle Blüten, pfeffrige Würze, und harmonisch. Der Rote Veltliner ist eine österreichische Weißweinsorte, welche nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt ist. Es werden die Erträge niedrig gehalten, so erbringt die Sorte intensiv aromatische, konzentrierte und exaktreife Weine. Gerade 0,4 % des gesamten Anbaugebietes werden für diese Rarität verwendet. Die einheimische Rebsorte wird vor allem in Wagram, Kamptal und Kremstal angebaut.

Roter Veltliner 2016 0,75 lt 46,-
Weingut Leth, Fels am Wagram, Wagram

Riesling

Der Riesling ist vor allem in der Wachau, im Kremstal, im Donautal, im Kamptal aber auch in Wien und im Weinviertel zu finden. Die Rebe wird als edelste Weißweinrebe der Welt bezeichnet. In seiner Vollreife besticht der Riesling durch die außergewöhnliche Duftigkeit seines Bouquets, das bei keiner anderen Sorte so fein und edel sein kann.

Riesling Federspiel 2017 0,75 lt 32,-
Weingut Haslinger, Mitterarnsdorf, Wachau

Riesling Smaragd Singerriedel 2015/16 0,75 lt 135,-
Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau

Riesling Smaragd Kellerberg 2017 0,75 lt 110,-
Weingut Pichler, Dürnstein, Wachau

Riesling Zöblinger Heiligenstein DAC Reserve 2017 0,75 lt 59,-
Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal

Riesling Smaragd Unendlich 2016 0,75 lt 265,-
Weingut Pichler, Dürnstein, Wachau

Riesling Engelsberg DAC 2017 0,75 lt 40,-
Weingut Huber, Reichersdorf, Traisental

Riesling Smaragd Steinborz 2017 0,75 lt 59,-
Weingut Lagler, Spitz an der Donau, Wachau

Riesling Zier 2017 0,75 lt 42,-
Wein Hofmeisterei Mathias Hirtzberger,
Wösendorf, Wachau

Riesling Bisamberg 2017 0,75 lt 42,-
Weingut Walter am Bisamberg, Wien

Riesling Schiefer DAC Reserve 2017 0,75 lt 37,-
Weingut Forstreiter, Krems-Hollenburg, Kremstal

Grauburgunder

Grauburgunder, Pinot Grigio, Pinot Gris, Ruländer – diese Rebsorte aus der großen Burgunderfamilie ist unter vielen Namen bekannt. Die Charakteristika sind kräftige Farbe, viel Würze und Kraft und Aromen von Birnen und Ananas; die Weine können fruchtig-leicht, aber auch dicht und schwer sein; er eignet sich auch gut für den Fassausbau oder ergibt wunderbare Süßweine.

Grauburgunder Erste STK Lage Jägerberg 2017 0,75 lt 46,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.

Rotgipfler

Der Rotgipfler ist eine einheimische Weißweinsorte aus Österreich, die heute fast nur noch in der Gegend um Gumpoldskirchen zu finden ist (Weinbaugebiet Thermenregion). Bei guter Reife sind die Weine extraktreich und besitzen eine angenehme Säure und ein feines Bouquet.

Rotgipfler Vollendung 2017 0,75 lt 79,-
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion

Chardonnay

Die Chardonnayrebe gehört zu den edelsten Weißweintrauben der Welt. Sie ist in fast allen Weinbauländern weltweit beheimatet. In der Steiermark, wo sie eher frische, zartblumige Weine liefert, wird der Chardonnay unter der Bezeichnung Morillon schon sehr lange kultiviert.

Im Duft an Weißbrot und Dörrobst erinnernd, ergibt die Chardonnayrebe sehr kräftige, extraktreiche Weine, die auch bei hoher Reife noch eine angenehme Säure besitzen.

Chardonnay 2017 0,75 lt 36,-
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion

Hill 2 Barrique 2016 0,75 lt 62,-
(80 % Chardonnay, 20 % Sauvignon Blanc)
Weingut Hillinger, Jois, Neusiedlersee

Chardonnay Pössnitzberg Große STK Lage 2015/16 0,75 lt 52,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.

Chardonnay Tatschler 2015 0,75 lt 86,-
Weingut Kollwentz-Römerhof, Großhöflein, Leithagebirge

Chardonnay Tiglat 2015 0,75 lt 93,-
Weingut Velich, Apetlon, Neusiedlersee

Sauvignon Blanc

Von Frankreich aus startete die Rebsorte ihre Weltkarriere. In den Regionen Friaul und Südtirol (Italien), Steiermark (Österreich), Vipava (Slowenien) und Rueda (Spanien) werden heute hervorragende Weine aus dieser Sorte gekeltert. Weltweit wächst sie auf ca. 80.000 Hektar Anbaufläche und ist damit eine der 20 am häufigsten angebauten Rebsorten. In der Regel entstehen trockene, rassige, grasige Weine, die durch einen sehr feinen Duft nach Holunder bestechen.

Sauvignon Blanc Sernau König Große STK Lage 2016 0,75 lt 70,-
Weingut Tement, Berghausen, Süd-Stmk.

Sauvignon Blanc Zieregg Privat 2013/15 0,75 lt 79,-
Weingut Domäne Müller, Groß St. Florian, Süd-Stmk.

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2017 0,75 lt 41,-
Weingut Polz, Spielfeld, Süd-Stmk.

**Sauvignon Blanc Pössnitzberg
Große STK Lage 2016** 0,75 lt 53,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.

Sauvignon Blanc Hochsulz 2017 0,75 lt 43,-
Weingut Skoff, Gamlitz, Süd-Stmk.

Süßwein

Als Süßwein oder auch Dessertwein bezeichnet man einen süßen, vollmundigen Wein, der laut EU Verordnung einen Mindestzuckergehalt von 40g/l aufweisen muss. Außerhalb der EU enthalten Süßweine häufig aber zwischen 20 und mehreren 100g Restzucker pro Liter Wein und werden, wie bei uns, meist zum Abschluss eines Menüs gereicht.

Trockenbeerenauslese 2015	0,375 lt	38,-
Restzucker: 201.6g/l 35 % Sämling 88, 35 % Welschriesling, 30 % Riesling Weingut Höppler, Breitenbrunn, Leithaberg		

WEISSWEINE AUS ITALIEN

WHITE WINE FROM ITALY

БЕЛЫЕ ВИНА ИЗ ИТАЛИИ

Toscana

Villa Antinori Bianco Toscana IGT 2017	0,375 lt	23,-
[Pinot Bianco und Pinot Grigio, Riesling] Trebiano Malvasia, Vinicolo Marchesi Antinori, Florenz		
Chardonnay Monteverro IGT 2014	0,375 lt	85,-
Chardonnay Monteverro IGT 2014	0,75 lt	135,-
Vinicolo Monteverro, Capalbio, Maremma		

Friaul

Chardonnay Vie di Romans 2017	0,75 lt	55,-
Gianfranco Gallo, Mariano del Friuli, Venezia Giulia		
Pinot Grigio IGT 2017	0,75 lt	39,-
[Grauburgunder] Vinicolo Vinnaioli Jermann, Farra d'Isonzo		

Piemont

Chardonnay Bussador Langhe D.O.C. 2014	0,75 lt	97,-
Podere Aldo Conterno, Monforte d'Alba		
Gavi di Gavi Cru Lugarara D.O.C.G. 2017	0,75 lt	43,-
[Cortese] Tenuta la Giustiniana SRL, Gavi		

Südtirol

Chardonnay D.O.C. 2017	0,75 lt	41,-
Weingut Lageder, Margreid, Bozen		
Kerner „Aristo“ D.O.C. 2017	0,75 lt	38,-
Weingut Eisacktaler Kellerei, Klausen		

ROSÉWEIN AUS ÖSTERREICH

ROSÉ WINE FROM AUSTRIA

РОЗОВЫЕ ВИНА ИЗ АВСТРИИ

HILL Rosé 2017

Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee

0,75 lt

35,-

ROSÉWEIN AUS FRANKREICH

ROSÉ WINE FROM FRANCE

РОЗОВЫЕ ВИНА ИЗ ФРАНЦИИ

Rosé Clos Mireille Cru Classé 2017

Rosé Clos Mireille Cru Classé 2017

Domaine Ott, La Londe Les Maures, Côtes de Provence

0,75 lt

78,-

1,5 lt

155,-

WEISSWEINE NEUE WELT

WHITE WINE FROM THE NEW WORLD

БЕЛЫЕ ВИНА ИЗ НОВОГО СВЕТА

Neuseeland

Sauvignon Blanc "Te Koko" 2013/15

Cloudy Bay, Wineyards, Blenheim, Marlborough

0,75 lt

95,-



Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

RED WINE FROM AUSTRIA

КРАСНЫЕ ВИНА ИЗ АВСТРИИ

Blauer Zweigelt

Der Zweigelt, Österreichs meist verbreitete Rotweinsorte ist eine Kreuzung zwischen Blaufränkisch und Sankt Laurent von Dr. Fritz Zweigelt aus dem Jahre 1922. Diese Rebsorte ergibt beaujolaisähnliche Rotweine. Er hat eine dunkle, rubinrote Farbe mit leicht violetterem Schimmer, einen fruchtig, würzigen, zart-herben Geschmack und wird im Alter samtig.

Zweigelt Schwarz-Rot 2015 0,75 lt 86,-
Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee

Zweigelt Reserve Eichkogel 2014 0,75 lt 34,-
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion

Blafränkisch

Ein österreichischer Blaufränkisch weicht vom internationalen Typ eines Rotweines meist durch seine ausgesprochene Fruchtigkeit nach Brombeeren und Süßkirschen und seine Süffigkeit ab. Eine alte Rebsorte mit hohem Qualitätspotenzial, die für die burgenländischen Weinbaugebiete typisch ist.

Blafränkisch Eisenberg DAC Reserve Szapary 2016 0,75 lt 39,-
Weingut Jalits, Südburgenland

Blafränkisch Kräften 2013 0,75 lt 63,-
Weingut Schönberger, Mörbisch am See, Leithaberg

Blafränkisch Allegria 2015 0,75 lt 29,-
Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Mittel-Bgld.

Cuvées

Im französischen Sprachgebrauch ist ein Cuvée jeder separat abgefüllte Wein eines Weingutes. Dies kann ebenso ein Verschnitt mehrerer Rebsorten als auch ein Wein aus einer einzelnen Lage sein.

Im deutschsprachigen Raum ist Cuvée ein Synonym für Verschnitt – das Endprodukt wurde aus Wein von verschiedenen Rebsorten oder Weinberglagen erzeugt, mit dem Ziel, die Qualität des Weines zu verbessern.

Scorpio 2015 0,75 lt 34,-
(Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot)
Weingut Heribert Bayer, Neckenmarkt, Burgenland

Big John 2016 0,75 lt 36,-
(Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir)
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Die Versuchung 2012 0,75 lt 59,-
(Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Blauer Burgunder)
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion

Gabarinza 2015 0,75 lt 71,-
(Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot)
Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Impresario 2016 [Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon] Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittel-Bgld.	0,75 lt	66,-
Salzberg 2013 [Merlot, Blaufränkisch] Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee	0,75 lt	173,-
Pentagon 2015 [Blaufränkisch, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz] Weingut Pfneisl, Deutschkreuz, Mittel-Bgld.	0,75 lt	49,-
Heideboden 2015 [Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot] Weingut Hans & Anita Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	0,75 lt	43,-
Bela Rex 2015/16 [Cabernet Sauvignon, Merlot] Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Mittel-Bgld.	0,75 lt	69,-
Hill „1“ 2013 [Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt] Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee	0,75 lt	68,-
Hill Icon 2011 [Winzer Geheimnis] Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee	0,75 lt	277,-
Massiv 2013/15 [Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt, Cabernet Sauvignon] Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee	0,75 lt	89,-

Blauburgunder (Pinot Noir)

Diese Rebsorte stammt aus dem Burgund, Frankreich. Der Blauburgunder ist ein hochwertiger Rotwein mit einer langen Lagerfähigkeit. Nicht umsonst wird er als „König der Rotweine“ bezeichnet. Er ist für einen Ausbau im Barrique gut geeignet. Sein Hauptmerkmal ist das ausgesprochen fruchtige Bouquet mit einem leichten Bittermandelton; überaus vollmundig, samtig, körperreich.

Pinot Noir Rosenberg 2014 Weingut Höppler, Breitenbrunn, Leithaberg	0,75 lt	64,-
---	---------	------

Merlot

Verbreitung hauptsächlich in Frankreich (vor allem Bordeaux), darüber hinaus in Italien (Veneto, Friaul, Latium), Südamerika, Südafrika und Australien. Auch in Deutschland und Österreich mittlerweile zugelassen. Häufig mit Cabernet-Sauvignon verschnitten. Farbe: dunkelrot. Geschmack: füllige, üppige Frucht, dezente Tannine, geringe Säure, alkoholreich.

Merlot 2015 Weingut Schönberger, Mörbisch am See, Leithaberg	0,75 lt	53,-
--	---------	------

Cabernet Sauvignon

Nahezu jedes Land mit nennenswertem Weinbau hat Cabernet in seinen Weinbergen. Die besten sortenreinen Cabernets werden in Kalifornien und der Toskana hergestellt. In Kalifornien gilt der reinsortige Ausbau als die höchste Vollendungsstufe und liefert Weine der Weltklasse.

Cabernet Sauvignon Privat 2012 Weingut Krug Gumpoldskirchen, Thermenregion	0,75 lt	72,-
--	---------	------

ROTWEINE AUS ITALIEN

RED WINE FROM ITALY
КРАСНЫЕ ВИНА ИЗ ИТАЛИИ

Toscana

Villa Antinori IGT 2015	0,375 lt	24,-
Villa Antinori IGT 2015 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) Tenuta Marchesi Antinori, Florenz	0,75 lt	42,-
Il Pino di Biserno IGT 2014/15 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri	0,75 lt	98,-
Tignanello IGT 2013	0,375 lt	96,-
Tignanello IGT 2014/15 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta Tignanello-Antinori, Mercatale, Chianti	0,75 lt	155,-
Insoglio del Cinghiale IGT 2016 (Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot) Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri	0,75 lt	55,-
Biserno IGT 2013 (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot) Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri	0,75 lt	214,-
Brunello di Montalcino La Casa D.O.C.G. 2011/13 (Sangiovese) Tenuta Caparzo, Montalcino	0,75 lt	102,-
Sassicaia D.O.C. 2012/14	0,375 lt	145,-
Sassicaia D.O.C. 2013/14/15 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Bolgheri	0,75 lt	223,-
Tenuta Ornellaia D.O.C. 2013/15	0,375 lt	162,-
Tenuta Ornellaia D.O.C. 2011/12/14/15 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	0,75 lt	284,-
Monteverro di Terra IGT 2013/14 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot) Tenuta Monteverro, Capalbio, Maremma	0,75 lt	81,-
Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012 (Sangiovese) Tenuta di Collosorbo, Montalcino	0,75 lt	73,-
Il Bruciato Bolgheri D.O.C. 2016 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri	0,75 lt	43,-
Cont'Ugo D.O.C. 2012/15 (Merlot) Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri	0,75 lt	71,-
Le Volte Dell'Ornellaia IGT 2016 (Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon) Tenuta Ornellaia, Bolgheri	0,75 lt	44,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Matarocchio 2012 [Cabernet Franc] Tenuta Guado al Tasso, Maremma, Bolgheri	0,75 lt	580,-
FSM Federico- Secondo-Matta 2008 [Merlot] Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti, Florence	0,75 lt	410,-
Guado al Tasso Bolgheri Superiore 2015 [Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot] Tenuta Guado al Tasso-Antinori, Bolgheri	0,75 lt	168,-
Masetto IGT 2014 [Merlot] Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	0,75 lt	1.300,-
Solaia Toscana IGT 2013 [Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc] Tenuta Tignanello-Antinori, Mercatale, Chianti	0,75 lt	396,-
Lodovico 2011/13 Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri	0,75 lt	463,-
Chianti Rufina Nipozzano Riserva D.O.C.G. 2014/15 Castello Nipozzano-Frescobaldi, Pelago, Chianti	0,75 lt	40,-

Venetien

Valpolicella Ripasso D.O.C. 2016 [Corvina, Rondinella] Tenuta Marcati, Mizzole, Valpolicella	0,75 lt	54,-
Valpolicella Valpantena Secco Bertani D.O.C. 2014 [Corvina, Rondinella] Tenuta Bertani, Grezzana	0,75 lt	42,-
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 2007 [Corvina, Rondinella] Tenuta Bertani, Grezzana	0,75 lt	150,-

Piemont

Barbera d'Alba Classic D.O.C. 2016 [Barbera] Tenuta Prunotto, Alba	0,75 lt	48,-
Sito Moresco Langhe D.O.C. 2016 [Nebbiolo, Merlot, Cabernet, Sauvignon] Tenuta Angelo Gaja, Barbaresco	0,75 lt	88,-
Bricco dell'Uccellone D.O.C. 2014 [Barbera] Tenuta Braida di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	0,75 lt	98,-
Sori San Lorenzo D.O.C. 2011 [Nebbiolo, Barbera] Tenuta Angelo Gaja, Barbaresco	0,75 lt	609,-

Barolo Dragromis D.O.C.G. 2014 [Nebbiolo] Tenuta Angelo Gaja, Barbaresco	0,75 lt	115,-
---	---------	-------

Sperss Langhe D.O.C. 2011 [Nebbiolo] Tenuta Angelo Gaja, Barbaresco	0,75 lt	362,-
--	---------	-------

Barbaresco Vigneto Staderi D.O.C.G. 2011 Tenuta la Spinetta, Castagnole Lanze	0,75 lt	185,-
---	---------	-------

Apulien

San Marzano "62 Anniversario" Riserva Primitivo di Manduria 2014 Cantine San Marzano, San Marzano di San Giuseppe	0,75 lt	70,-
---	---------	------

ROTWEINE NEUE WELT

RED WINE FROM THE NEW WORLD

КРАСНЫЕ ВИНА ИЗ НОВОГО СВЕТА

Chile

Almaviva Concha y Torro 2012 [Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Carmenere] Baron Philippe de Rothschild, Chile, Maipo Valley	0,75 lt	314,-
--	---------	-------

Kalifornien

Opus One 2014 [Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec] Opus One Winery (Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild), Oakville-Napa Valley	0,75 lt	595,-
---	---------	-------

ROTWEINE AUS SPANIEN

RED WINE FROM SPAIN

КРАСНЫЕ ВИНА ИЗ ИСПАНИИ

Rioja D.O.C. Reserva 2012	0,375 lt	30,-
Rioja D.O.C. Reserva 2014 [Tempranillo, Graciano, Mazuelo] Herederos, Marqués de Riscal, Elciego	0,75 lt	45,-

Corimbo I Ribera del Duero D.O. 2011 [Tempranillo] La Horra, Burgos	0,75 lt	95,-
--	---------	------

Numanthia Tinto 2012 [Tinta de Toro] Bodega Numanthia, Valdefinjas, Toro D.O.	0,75 lt	92,-
--	---------	------

ROTWEINE AUS FRANKREICH

RED WINE FROM FRANCE

КРАСНЫЕ ВИНА ИЗ ФРАНЦИИ

Bordeaux

Château Mouton Rothschild 2011 1er Grand Cru Classé [Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc] Château Mouton Rothschild, Pauillac	0,75 lt	1.016,-
Château Montrose 2010 100 RP 2eme Grand Cru Classé [Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir] Château Montrose, St. Estephe	0,75 lt	660,-
Château Cheval Blanc 2012 1er Grand Cru Classé [Cabernet Franc, Merlot] Château Cheval Blanc, St. Emilion	0,75 lt	1.455,-
Château Pétrus 2012 [Merlot, Cabernet Franc] Château Pétrus, Pomerol	0,75 lt	4.575,-
Château Figeac 2012 [Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc] St.Emilion 1er Grand Cru Classé "B" Château Figeac, St.Emilion	0,75 lt	375,-
Château Haut Brion 2011 [Merlot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc] Château Haut-Brion, Pessac-Léognan	0,75 lt	1.321,-
Château Léoville Poyferré 2014 [Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc] Château Léoville Poyferré, St. Julien	0,75 lt	196,-
Richebourg Grand Cru 2014/15 [Pinot Noir] Domaine de la Romanée-Conti, Vosne Romanée, Côte-d'Or	0,75 lt	2.000,-
La Tâche Grand Cru Monopole 2014/15 [Pinot Noir] Domaine de la Romanée-Conti, Vosne Romanée, Côte-d'Or	0,75 lt	2.500,-

FÜR DEN BESONDEREN ANLASS...

FOR SPECIAL OCCASIONS...

ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ...

MAGNUMFLASCHEN

MAGNUM BOTTLES

БУТЫЛКИ «МАГNUM»

Weissweine Österreich

Sauvignon Blanc Pössnitzberg Große STK Lage 2016	1,5 lt	106,-
Sauvignon Blanc Pössnitzberg Große STK Lage 2016	3,0 lt	212,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.		
Chardonnay Pössnitzberg Große STK Lage 2016	1,5 lt	104,-
Chardonnay Pössnitzberg Große STK Lage 2016	3,0 lt	192,-
Weingut Sabathi, Leutschach, Süd-Stmk.		
Riesling Smaragd Singerriedel 2016/17	1,5 lt	270,-
Riesling Smaragd Singerriedel 2017	3,0 lt	540,-
Riesling Smaragd Singerriedel 2015/17	6,0 lt	1.400,-
Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau		
Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2017	1,5 lt	270,-
Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2017	3,0 lt	540,-
Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2016/17	6,0 lt	1.400,-
Weingut Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau		
Riesling Smaragd Unendlich 2016/17	1,5 lt	680,-
Weingut Pichler, Dürnstein, Wachau		
Sauvignon Blanc Hochsulz 2017	1,5 lt	94,-
Weingut Skoff, Gamlitz, Süd-Stmk.		
Grüner Veltliner Losling 2016	1,5 lt	146,-
Weinmanufaktur Clemens Strobl, Feuersbrunn, Wagram		
Grüner Veltliner Schreckenbergl 2016	1,5 lt	146,-
Weinmanufaktur Clemens Strobl, Feuersbrunn, Wagram		
Sauvignon Blanc Zierlegg Privat 2013	1,5 lt	158,-
Weingut Domäne Müller, Groß St. Florian, Süd-Stmk.		

Rotweine Österreich

Zweigelt Schwarz-Rot 2015	1,5 lt	173,-
Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee		
Merlot 2012	1,5 lt	96,-
Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Bgld.		
Blaifränkisch Allegria 2015	1,5 lt	67,-
Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Mittel-Bgld.		

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Cuvee Österreich

Hill „1“ 2013	1,5 lt	134,-
Hill „1“ 2012	3,0 lt	260,-
[Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt] Weingut Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee		
Pannobile 2015	1,5 lt	117,-
Pannobile 2015	3,0 lt	233,-
Pannobile 2013	6,0 lt	456,-
[Blaufränkisch, Zweigelt] Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee		
Die Versuchung 2012	1,5 lt	119,-
[Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Blauer Burgunder] Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion		
Gabarinza 2015	1,5 lt	142,-
Gabarinza 2016	3,0 lt	284,-
Gabarinza 2015	6,0 lt	612,-
[Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot] Weingut Heinrich, Gols, Neusiedlersee		

Rotweine Italien

Il Pino di Biserno IGT 2015/16	1,5 lt	194,-
Il Pino di Biserno IGT 2015	3,0 lt	388,-
[Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot] Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri		
Sassicaia D.O.C. 2014	1,5 lt	500,-
Sassicaia D.O.C. 2015	3,0 lt	905,-
[Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc] Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Bolgheri		
Tenuta dell' Ornellaia D.O.C. 2012/15	1,5 lt	578,-
Tenuta dell' Ornellaia D.O.C. 2015	3,0 lt	1.200,-
Tenuta dell' Ornellaia D.O.C. 2015	6,0 lt	2.881,-
[Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot] Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri		
Solaia 2012/13	1,5 lt	792,-
Solaia 2013	3,0 lt	2.212,-
[Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc] Tenuta Tignanello-Antinori, Mercatale, Chianti		
Biserno 2010/12/14	1,5 lt	396,-
Biserno 2010/12	3,0 lt	790,-
[Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot] Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri		
Lodovico 2013	1,5 lt	925,-
Tenuta di Biserno, Bibbona, Bolgheri		

Allergieauslöser	Buchstaben-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, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
KREBS-TIERE	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimpspasta u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
EI	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 Lysozym (EI)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, 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, Simplesse
FISCH	D	Alle Fischarten, Kaviar	Omega 3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kracker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERDNUSS	E	Alle Erdnussorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierten Speisen (Pommes frites)
SOJA	F	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, 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, Niter Kibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Saue rmilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplesse
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

SEL- LERIE	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, Senföl, 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
LUPINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)	P	-	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischerersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze
WEICH- TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

