



EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT



in unserem Bedienungsrestaurant „Gampenalpe“

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

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

Alle Weine sind trocken ausgebaut.

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.

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte “Gampenalpe“-Team!

A HEARTFELT WELCOME

to our “Gampenalpe” restaurant
Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks!

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.
All of the wines we serve are dry.

Please be aware that some of our menu items may contain allergens; unintentional cross-contamination cannot be excluded. Our trained staff will advise you on the specific ingredients in our dishes.

All prices are quoted in euros and include value added tax (VAT).
We wish you a pleasant and enjoyable stay.

Your “Gampenalpe“ team!

Follow us also on social media:



SUPPA

AUS DEM SUPPENTOPF

FROM OUR SOUP TUREEN

Milzschnittensuppe

6,5

ACGL

Soup with breaded spleen

Tomatensuppe garniert mit Basilikum

6,5

GO

Tomato soup garnished with basil

Gerstlsuppe mit Selchfleischwürfel

7,5

AGLO

Barley soup with smoked pork meat

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Paznauner Almkäsesuppe mit Schwarzbrotcroutons

7,5

AGLO

Creamy cheese soup with local alpine cheese
garnished with brown-bread croutons

PAZNAUNER MAREND

JAUSE

SNACKS

Graukäse in Essig-Öl Dressing

12,-

serviert mit Zwiebelringen und Brot

ACG

Artisan cheese in an oil and vinegar dressing
served with sliced onion rings and bread



Speckplatte

18,-

Schinken- und Bauchspeck, Almkäse aus der
Genussregion mit Kren, Essiggemüse und Brot

ACG

Bacon platter
bacon and pork-belly-bacon,
alpine cheese with horseradish, pickles and bread

Almkäseteller mit Brot und Butter

18,-

ACGE

Alpine cheese platter with bread and butter

Tiroler Bauernsalat

15,-

Speckwürfel, verschiedene Blattsalate, Kartoffeln,
Tomaten, Rotweinessig

Q

Tyrolean farmer's salad
bacon, mixed lettuce, potatoes, tomatoes, red wine vinegar



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

15,-

AGO

Cheese spaetzle with fried onions

Kiachl mit Sauerkraut und Natursaftl

18,-

In Öl herausgebackene Germteigfladen mit Sauerkraut und Sauce

AG

Kiachl with sauerkraut and gravy
yeast dough baked in oil with sauerkraut and sauce

Z'MITTÄG

ZU MITTAG

LUNCH

Hartweizennudeln mit Gemüse in Olivenöl 14,-

AL

Pasta noodles with vegetables in olive oil

Bachforellenfilet "Müllerin" 26,-

mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

AGHE

"Müllerin-style" brown trout fillet
with almond butter and parsley potatoes

Geröstete Kalbsrahmleber 26,-

mit Reis, Birne garniert mit Preiselbeeren

AG

Roasted calf's liver
with rice and pear, garnished with cranberries

Gebackener Kalbskopf 23,-

mit Sauce Tatar und Kartoffelsalat

ACGM

Baked Tête de Veau
with tartare sauce and potato salad

Grillteller 24,-

Schweinefilet, Entrecôte, Hühnerfilet,
gegrillter Frankfurter, Gemüse, Pommes frites

AGO

Mixed Grill
fillet of pork, entrecôte steak, chicken fillet,
grilled Frankfurter sausage, vegetables, French fries

Hinschragout mit Spätzle und Preiselbeeren 25,-

AG

Venison stew with spaetzle and cranberries

Geschmorte Rindsroulade 26,5

mit Kartoffelpüree

AMG

Braised beef roulade with mashed potatoes

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.



Hartweizennudeln mit Basilikumpesto	14,-
ACGH Pasta noodles with basil pesto and a children's surprise	
Schweinsbraten im Saft mit Sauerkraut und Knödel	23,-
ACG Roast pork in gravy with sauerkraut and dumplings	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	25,-
ACG Pan-fried veal escalope "Vienna style" with French fries	
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	24,-
LO Roast beef and onions in gravy with fried potatoes	

FIR DI KLINA

FÜR DIE KINDER

CHILDREN'S SURPRISE

Micky Maus	10,-
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites dazu eine Kinderüberraschung ACEFGHMNO Small pan-fried veal escalope "Vienna style" with French fries and a children's surprise	
Biene Maja	10,-
Frankfurter Würstel mit Pommes frites dazu eine Kinderüberraschung ACEFGHMO Frankfurter with French fries and a children's surprise	
Grisu	10,-
Hartweizennudeln mit Basilikumpesto und Kinderüberraschung ACGH Pasta noodles with basil pesto and a children's surprise	

BEILÅGA

BEILAGEN / SALAT

SIDE DISHES / SALADS

Grüner Salat Green Salad	7,-
Krautsalat Cabbage Salad	7,-
Gurkensalat Cucumber Salad	7,-
Tomatensalat Tomato Salad	7,-
Rotkrautsalat <input type="checkbox"/> Red Cabbage Salad	7,-
Kartoffelsalat <input type="checkbox"/> Potato Salad	7,-

BROAT
GEBÄCK
BAKED GOODS

Semmel A C G Roll	1,1
2 Scheiben Schwarzbrot A C G 2 Slices Brown Bread	1,5
3 Scheiben getoastetes Toastbrot A C G 3 Slices Toast	1,5
Bauernsemmel A C G Farmer's Roll	1,3
Laugenbreze A G Lye Pretzel	3,-
Krapfen A C G Doughnut	2,6

EPPAS SIASSAS

ETWAS SÜSSES

SWEET TEMPTATIONS

Kiachl mit Preiselbeermarmelade und Staubzucker 10,-

In Öl gebackene Germteigfladen

ACG

Kiachl with lingonberry jam and icing sugar
yeast dough baked in oil

Apfelscheiben im Teigmantel 10,-

mit Vanillesauce und Staubzucker

ACG

Apple slices en croûte with vanilla sauce and icing sugar

Kaiserschmarrn 15,-

mit Rosinen, Vanilleeis und Zwetschkenröster

ACG

Sugared pancakes with raisins served
with vanilla ice cream and stewed plums

Mohr im Hemd 7,5

Vanilleeis, warme Schokoladesauce verfeinert mit Mandelsplitter

EC

Steamed chocolate pudding served with vanilla ice cream,
warm chocolate sauce and almond slices

Schokotürmchen ACEGH 7,5

mit Himbeermark gefüllt, Früchten und Sahnehäubchen

Chocolate tower filled with raspberry puree,
with fresh fruit and a whipped cream rosette

Schokoladesouffle ACEGH 8,5

mit flüssigen Schokokern, Mandelsplitter, Sahnehäubchen

Chocolate soufflé with a liquid chocolate centre,
chopped almonds and a whipped cream rosette.

Apfelstrudel	5,-
ACEGO Apple strudel	
Topfenstrudel	5,-
ACGO Strudel with soft quark cheese	
Strudel	
+ mit einer Kugel Eis GO	+ 1,5
+ with a scoop of ice cream	
+ mit Vanillesauce GO	+ 1,5
+ with vanilla sauce	
+ mit Sahne GO	+ 1,5
+ with cream	
Bananensplit CEGH	8,5
Vanilleeis vom heimischen Konditor mit Bananen, gehobelte Mandeln, garniert mit Schokolade und Sahne	
Locally made vanilla ice-cream with bananas and sliced almonds, garnished with chocolate and cream	
Heiße Liebe ACG	8,5
Vanilleeis vom heimischen Konditor, garniert mit Himbeeren und Sahne	
Locally made vanilla ice-cream garnished with raspberries and cream	

Zell di Moment und nit di Kaloria
Zähle die Momente und nicht die Kalorien
Count the moments not the calories

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,-
Freihof Rum	2 cl	2,5
Glas Prosecco	0,1 lt	5,5
Glas Sekt	0,1 lt	5,5
Aperol	0,25 lt	6,-
Hugo	0,25 lt	6,-
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Wein gespritzt	0,25 lt	3,5
Martin Miller	4 cl	10,-

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for wine by the glass!

KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS

Römerquelle Biolimo „Brombeer / Limette“ (Flasche)	0,5 lt	4,-
Römerquelle Biolimo „Marille / Holunder“ (Flasche)	0,5 lt	4,-

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.



BIERE

BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Budweiser Pfiff vom Fass	0,2 lt	2,9
Budweiser Bier/Radler naturtrüb vom Fass	0,3 lt	4,-
Budweiser Bier/Radler naturtrüb vom Fass	0,5 lt	4,9
Erdinger Urweisse vom Fass	0,3 lt	4,-
Erdinger Urweisse vom Fass	0,5 lt	4,9
Corona (Flasche)	0,3 lt	4,7
Guinness Draught (Flasche)	0,33 lt	6,5
Liefmans Cuvee Brut (Flasche)	0,33 lt	6,5
Brooklyn East India Pale Ale (Flasche)	0,35 lt	6,5
Bevog Ond Smoked Porter (Flasche)	0,33 lt	4,8
Gösser Stifts-Zwickl dunkel (Flasche)	0,5 lt	7,-
Gösser Stifts-Zwickl hell (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
Kellerbier (Flasche)	0,33 lt	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.



ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Montes (perlend oder stilles Mineral)	0,25 lt	3,-
Montes (perlend oder stilles Mineral)	0,75 lt	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,25 lt	3,1
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,5 lt	5,2
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix oder Fanta	0,25 lt	3,1
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix oder Fanta	0,5 lt	5,2
Coke Zero (Flasche)	0,33 lt	4,7
Almdudler (Flasche)	0,35 lt	4,7
 FEVER-TREE (Lemon Tonic, Tonic Water, Ginger Ale)	0,2 lt	4,-
 Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) (apple, orange, currant, multivitamin juice)	0,2 lt	3,3
Fruchtsäfte gespritzt	0,25 lt	3,-
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 lt	5,-
Apfelsaft naturtrüb	0,9 lt	9,5
Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)	0,33 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha Classic	0,25 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha Classic	0,75 lt	9,-
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 lt	4,9



LIFETIME DRINKS M

 ORGANICS Bitter Lemon	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Tonic Water	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Ginger Ale	0,25 lt	4,-
Red Bull ENERGY DRINK	0,25 lt	4,-
Red Bull sugar-free	0,25 lt	4,-
Red Bull Winter Edition	0,25 lt	4,-

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

Verlängerter (American coffee)			3,-
Kleiner Espresso			2,8
Kleiner Espresso Macchiato			3,-
Großer Espresso			5,6
Ristretto			2,8
Cappuccino G			4,-
Latte Macchiato G			4,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit Rum 60 %) G			6,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl G			11,-
Cafe Amaretto H			6,5
Cafe Baileys EG			6,5
Heiße Schokolade G			4,-
Heiße Zitrone			3,-
Tee mit Honig			4,3
Tee mit Rum			5,5
Tee Früchte (fruit tea)			3,-
Hagebutte (rose hip tea)			
Kamille (camomile tea)			
Pfefferminz (peppermint tea)			
Grün (green tea)			
Schwarz (black tea)			
Glühwein 13 % GO		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

Flügerl (2cl roter Vodka, 2cl Red Bull) M	4 cl	4,-
Underberg	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	4,-
Wodka Feige	2 cl	3,5
Fernet Branca oder Menta	2 cl	4,-
Amaretto H	2 cl	3,5
Baileys e G	2 cl	3,5
Ramazotti	5 cl	5,-

WEINBRAND/COGNAC

BRANDY/COGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin	2 cl	7,-
Hennessy	2 cl	7,-
Hennessy X.O.	2 cl	20,-

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

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.



EDELBRÄNDE

EXQUISITE SPIRITS

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,-

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 Pfeifer	2 cl	8,5

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,-
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

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

Moët & Chandon Brut	0,2 lt	26,-
Moët & Chandon Brut	0,75 lt	91,-
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 lt	135,-
Moët & Chandon Brut	1,5 lt	210,-
Moët & Chandon Brut	3,0 lt	500,-
Moët & Chandon Ice	0,75 lt	135,-
Moët & Chandon Ice	1,5 lt	269,-
Veuve Clicquot Brut	0,75 lt	99,-
Veuve Clicquot Brut	1,5 lt	230,-
Veuve Clicquot Brut	3,0 lt	525,-
Laurent Perrier Rosé	0,75 lt	150,-
Laurent Perrier Rosé	1,5 lt	300,-

PRESTIGE CUVÉE

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	1.280,-
Roederer Cristal	0,75 lt	320,-
Armand de Brignac Brut	0,75 lt	375,-
Krug Rosé	0,75 lt	460,-

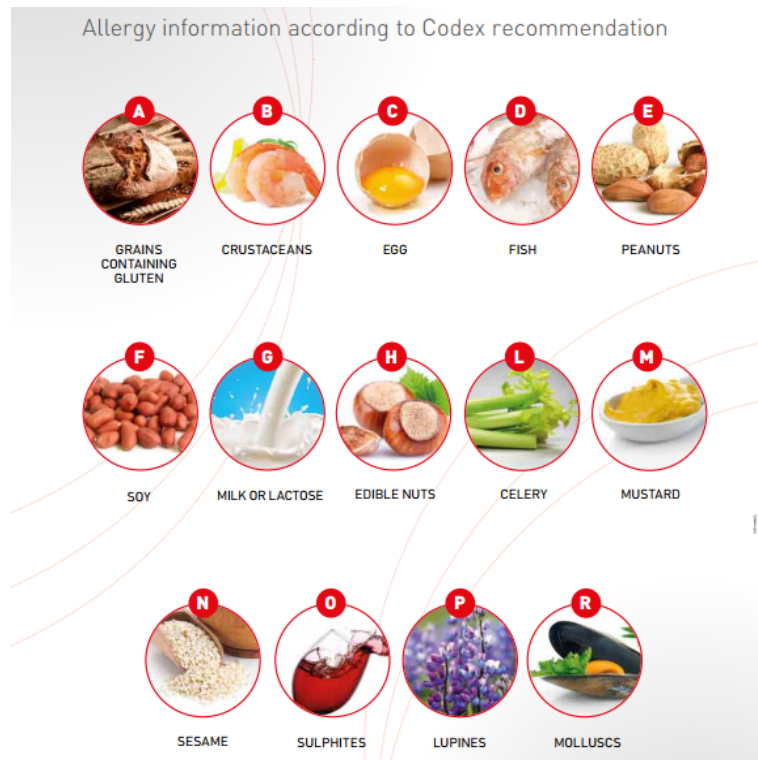
Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Allergie-auslöser	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, Eiweiß, 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, faszierter 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, Simplese
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 Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, 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, Diättrinks, 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, Milcheiweiß, 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, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese
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
SELLERIE	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, Knäckebrot, 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 Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
WEICH- TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Boullabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



Danke und auf Wiedersehen

Wir haben täglich von 9.30 bis 16.30 Uhr für Sie
geöffnet.

Küche von 10.00 bis 15.00 Uhr.

Getränke von 9.30 bis 15.15 Uhr.

Letzte Bergfahrt der Gampenbahn um 16.00 Uhr.

bzw ab 17.03 um 16.30 Uhr

Letzte Talfahrt der Seilbahn: 17.00 Uhr.

Thank you and goodbye

We are open daily from 9.30 a.m. to 4.30 p.m.

Kitchen from 10.00 a.m. to 3.00 p.m.

Drinks from 9.30 a.m. to 3.15 p.m.

Last cable car run "Gampenbahn" 4.00 p.m.

and from 17 March, 6.30 p.m.

Last cable car valley run: 5.00 p.m.