

EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT IN UNSEREM BERGRESTAURANT ALPENHAUS

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

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "allergene Stoffe" enthalten. „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – unverträglichkeiten auslösen können.“

Unsere ausgebildeten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle unsere Gerichte werden "a la minute" und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen! Unser Fleisch stammt hauptsächlich von heimischen Tieren. Gerne bereitet unser Küchenteam nach Absprache auch vegane Speisen für Sie zu.

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

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte Alpenhaus-Team!

A HEARTFELT WELCOME TO OUR RESTAURANT ALPENHAUS

Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks if time permits.

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. The meat we serve comes mainly from local farms.

Gladly, our team prepares vegan dishes on demand.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (vat). The offered wines are all dry expanded.

We wish you a pleasant and enjoyable stay.
Your ALPENHAUS team



B & B
Breakfast & Brunch
Bergfrühstück
 Täglich von 9 bis 10.30 Uhr

Mountain breakfast
 Daily from 9.00 to 10.30

<p>Gekochtes Ei</p> <p>C</p> <p>Boiled egg</p>	<p>1,1</p>
<p>Strammer Max</p> <p>Gebratener Schinken mit Spiegeleiern auf getoastetem Schwarzbrot a c f h l m n p</p> <p>Baked ham with fried egg on toasted rye bread A C F H L M N P</p>	<p>12,-</p>
<p>Joghurt mit Früchten</p> <p>G H</p> <p>Yogurt with fruits</p>	<p>7,5</p>
<p>Ham & Eggs C L M O oder Bacon & Eggs C L M O</p> <p>Spiegeleier mit Schinken oder Speck garniert Fried egg, garnished with ham or bacon</p>	<p>12,5</p>
<p>Omelett oder Rührei</p> <p>nach Wahl mit Champignons C Schinken C L M O oder Käse C G</p> <p>With a choice of either mushrooms, ham or cheese</p>	<p>9,5</p>
<p>Power-Frühstück</p> <p>Tee oder Kaffee, Orangensaft, Butter, Marmelade, Wurst und Käse, Ei nach Wahl, Naturjoghurt, Gebäck A C F G L M O</p> <p>Tea or coffee, orange juice, butter, jam, sausage and cheese, eggs cooked to your preference, natural yogurt, pastries A</p>	<p>22,-</p>

BRUNCH nach Voranmeldung von 10:30 bis 13 Uhr

ADVANCE NOTICE REQUIRED
SERVED FROM 10:30 TO 1.00

Buffetauswahl

diverse Schinkenarten, Speck, Salami, Wurst, Kuchen A C G E F H K,
Schnittlauchaufstrich A C G J, Liptaueraufstrich A G J C, Gemüsesticks,
variantenreiches Gebäck A C E G H K L, Croissant A C G,
Gulaschsuppe A C G, Fritattensuppe A C F G L

Buffet selection

Various types of ham, bacon, salami, sausage, cake, chive spread,
Liptauer cheese spread, vegetable sticks, various pastries, croissant,
goulash soup, clear beef broth with homemade sliced pancakes

Warme Eiergerichte

Ham & Eggs C L M O, Bacon & Eggs C L M O, Spiegelei

Hot egg dishes

Ham & Eggs, Bacon & Eggs, Fried egg

Getränke

1 Flasche Prosecco 0,2lt., versch. Säfte,
div. Kaffee, Tee, Kakao G, Wasser still oder prickelnd

Drinks

1 bottle of Prosecco 200mls, various juices,
dif. coffee, tea, hot chocolate, water still or sparkling

ab 2 Personen Preis pro Person 40,-
Preis inklusive Brunch und Getränke vom Buffet

Kostenloses näubern für Kinder unter 4 Jahren,
pro Kind unter 10 Jahren: 20,-

2 people or more Price per person 40.-
Price includes brunch and drinks from the buffet

No charge for children under the age of 4
For each child under the age of 10: 20.-

SCHMANKERL UND SALATE

SMALL TREATS AND SALADS

Gravedlachs 16,-

mit getoasteten Weißbrotscheiben

Graved salmon with slices of white bread A C D E F G H N



Wurstsalat 13,-

mit würzigem Paznauner Almkäse aus der Genussregion und Semmel

Sausage salad with a roll and Paznaun mountain cheese

A C F G H L M N O

Büffelmozzarella mit Tomaten 15,-

an einem gebundenen Basilikumdressing und Weißbrot

Buffalo mozzarella cheese with tomatoes, balsamic cream

and white bread A C G H O

Backhendl-Salat 18,-

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-, Vogerl- und Käferbohnsensalat mit hartgekochtem Ei und gerösteten Kürbiskernen, mariniert mit steirischem Kürbiskernöl

Roast chicken fillets on potato, lambs lettuce and kidney bean salad with hard-boiled eggs, marinated in finest Styrian pumpkin seed oil and roast pumpkin seeds A C F G H L M O

Toast Alpenhaus 24,-

Kleines Steak und kleines Wienerschnitzel auf Toast mit knackigem Salat und Cocktailsauce

Small steak and small schnitzel "Wiennese style" on toast

with a crisp salad and a cocktail sauce A C E F G H L M N O

Sommerliche Blattsalate in feiner Kräutermarinade

Green salad with herb dressing

+ Zanderfilet + fillet of zander C F G H D L M O 19,-

+ gebratenen Putenstreifen + pan fried stripes of turkey C F G H L M O 18,-

SUPPEN SOUPS



Paznauner „Kassuppa“	8,-
mit Käse aus unserer Genussregion und Croutons Paznaun Almkäse cheese soup with black bread croutons A C F G H L M N O P	
Rindsuppe	7,5
mit Leberknödel oder Speckknödel Clear beef broth with liver dumpling A C F L N or bacon dumpling A C F L N	
Kürbiscremesuppe mit Kürbisbrot	8,-
verfeinert mit Kernöl und Kürbiskernen Cream of pumpkin with pumpkin-bread, garnished with it's oil and seeds A F G L N O	
Rindsuppe	6,-
mit Frittaten Clear beef broth with homemade, thinly sliced herb pancakes A C F G L	

Dazu empfehlen wir Ihnen **GEBÄCK:**

ADDITIONALLY WE RECOMMEND SOME BREAD:

Semmel	1,1
Roll A C F G H N	
2 Scheiben Schwarzbrot	1,-
Dark bread A C F H L M N	
Kornspitz	2,-
Wholemeal roll A C F G H N	
Bauernsemmel	2,-
Wheat roll A	

FISCH

FISH

Zanderfilet

28,-

mit Wiesenkräuterrisotto und Rieslingschaum

Fillet of zander with meadow herb-risotto and foam of white wine

A D F G L O

Forellenfilet "Müllerin Art"

27,-

serviert mit Petersilienkartoffel, garniert mit Mandelbutter

Trout fillet turned in flour, pan fried and add lemon juice to taste,
served with parsley potatoes and almond butter

A D E G H L

NUDELGERICHTE

PASTA

Spaghetti Bolognese

14,-

Pasta bolognese with meat sauce A C F G L O

Penne „La Pastore“

16,-

Makkaroni mit Schinken, Champignons,
pikanter Tomatensauce und Parmesan

Maccaroni with ham, mushrooms, spicy tomato sauce
and Parmesan cheese A C F G H L O

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Wienerschnitzel vom Kalb 29,-

mit Pommes frites

Pan-fried veal schnitzel "Vienna style"
with French fries A C E F G H L M N O



Cordon bleu vom Kalb 30,-

mit Pommes frites

Breaded and fried veal cutlet filled with ham and cheese,
served with French fries A C E F G H M N

Almochsen-Steak (200 g) 39,-

mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten, an Pfeffersauce

Alpine beef steak on a spicy pepper sauce, served
with mixed vegetables and potato croquettes
A C E F G H L M N O

Hirschragout 28,-

mit Serviettenknödel

Deer ragout with bread dumplings A C E F G H L M N O

Pfandl Alpenhaus 28,-

Schweinemedallions mit jungem Gemüse und Spätzle
an Pfifferlingsauce

„Pfandl Alpenhaus“ with medallions of pork, chanterelle sauce,
vegetables and spaetzle A C F G H L M O



Käsespätzle 18,-

mit Paznauner Almkäse

Cheese spaetzle with Paznaun mountain cheese A C F G H L O

Tiroler Gröstl mit Spiegelei 18,-

Roast potatoes with fried eggs C G M O

Veganes Gemüsegröstl 18,-

In Olivenöl gebratene Kartoffelscheiben
serviert mit Gemüse und Kräutern

In olive oil pan fried potatoes and vegetables, served with herbs
L

Grillteller 29,-

Schweinefilet und Entrecote dazu Pute, Frankfurter Würstchen,
Speckbohnen und Pommes frites, garniert mit Kräuterbutter

Pork filet and entrecote with turkey, sausages, French fries garnished
with beans wrapped in bacon and herb butter
A F G H L M O

Zwiebelrostbraten mit Kroketten und Speckbohnen 28,-

Cutlet of beef with onions, croquettes and bacon beans
F G H L M O

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ONLY FOR OUR SMALL GUESTS

Biene Maya	10,-
Frankfurter mit Semmel, Senf und Kinderüberraschung Frankfurter sausage served with a roll, mustard and children's surprise A C F G H M O	
Pumuckl	10,-
Spaghetti Bolognese mit Kinderüberraschung Pasta Bolognese with a children's surprise A C F G L O	
Mickey Maus	10,-
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Kinderüberraschung Small pan-fried veal escalope "Vienna style" served with French fries and a children's surprise A C E F G H M N O	

BEILAGEN SIDE DISHES

Salatbeilage	8,-
Small mixed salad C H L M O	

DESSERT

DESSERT

Schokoladenküchlein	7,5
mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce Chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream A C E F G H N	
Tortenstück mit Sahne	6,-
Nuss A C E F G H Sacher A C F G H Schwarzwälder A C E G H O Erdbeer A C G H Piece of cake with cream (Nut A C E F G H, Sacher A C F G H, Black Forest A C E F H O or strawberry A C G H)	
Apfelstrudel A G H oder Topfenstrudel A C G	5,-
+ Portion Sahne G,	+1,5
+ Portion Vanillesauce G	+1,5
+ oder Kugel Vanilleeis G	+1,5
Apple strudel A G H or curd cheese strudel A C G	5,-
+ with cream G,	+1,5
+ vanilla sauce G	+1,5
+ or vanilla ice-cream G	+1,5
Kaiserschmarren (ca. 25 Minuten Wartezeit)	15,-
mit Zwetschkenröster Pancake scramble "Emperor's-style" with roast plums (about 25 minutes) A C G O P	

APERITIF

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	6,5
Hugo	0,25 lt	6,5
Weisswein gespritzt	0,25 lt	3,5
Rotwein gespritzt	0,25 lt	3,5
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Gin Mare	4 cl	12,-
Martin Miller	4 cl	10,-
Monkey 47	4 cl	8,-
Generous Gin	4 cl	12,-

WHISKY

Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8,-
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10,-
Dimple (Scotch Whisky)	4 cl	10,-
Tullamore	4 cl	10,-

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

DIGESTIF

Baileys E G	2 cl	4,-
Ramazzotti Creme	2 cl	4,-
Ramazzotti	5 cl	5,-
Amaretto H	2 cl	4,-

WEINBRAND/COGNAC

BRANDY/COGNAC

Remy Martin X.O.	2 cl	24,-
Hennessy X.O.	2 cl	20,-

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

Pfiff vom Fass	0,2 lt	3,1
Bier/Radler vom Fass	0,3 lt	4,1
Bier/Radler vom Fass	0,5 lt	5,1
Hefeweizen vom Fass	0,3 lt	4,3
Hefeweizen vom Fass	0,5 lt	5,5

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

Chandon Garden Spritz	0,75 lt	42,-
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 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	155,-
Moët & Chandon ICE rosé	1,5 lt	325,-
Veuve Clicquot Brut	0,75 lt	99,-
Veuve Clicquot Brut	1,5 lt	230,-
Laurent Perrier Brut	0,75 lt	89,-
Laurent Perrier Rosé	0,75 lt	150,-
Laurent Perrier Rosé	1,5 lt	300,-

OFFENE WEINE SIEHE TAGESWEINKARTE!

See the daily wine list for glasses of wine!

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

Dom Perignon	0,75 lt	320,-
Dom Perignon	1,5 lt	640,-
Dom Perignon Rosé	0,75 lt	800,-
Dom Perignon Rosé Lady Gaga	0,75 lt	800,-
Dom Perignon Rosé	1,5 lt	1.600,-
Laurent Perrier Grand siècle	0,75 lt	320,-
Laurent Perrier Grand siècle	1,5 lt	640,-
Roederer Cristal	0,75 lt	450,-
Roederer Cristal Rosé	0,75 lt	1.200,-
Roederer Rosé	0,75 lt	195,-
Roederer Cristal Rosé	1,5 lt	2.200,-
Pierrier Jouet – Belle Epoque Rosé 2013	0,75 lt	650,-
Pierrier Jouet – Belle Epoque Rosé 2010	1,5 lt	1.450,-
Charles Heidsieck Brut	0,75 lt	99,-

SEKT/PROSECCO

SPARKLING WINE/PROSECCO

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

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

Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure - Flasche)	0,33 lt	4,5
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,-
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
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo mix	0,25 lt	3,5
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo mix	0,5 lt	5,5
Coke Zero (Flasche)	0,33 lt	4,7
Almdudler (Flasche)	0,35 lt	4,7
 FEVER-TREE (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	0,2 lt	4,-
Apfelsaft naturtrüb	0,9 lt	9,5
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	0,25 lt	4,-
(Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water)		
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 lt	4,9



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.



HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)			3,5
Kleiner Espresso			3,1
Kleiner Espresso Macchiato			3,2
Großer Espresso			6,-
Ristretto			3,1
Cappuccino G			4,5
Latte Macchiato G			4,5
Heiße Schokolade mit Sahne (Meinl) G			5,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit Sahne und Rum 54 %) G			7,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl G			13,5
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)			100,4
Cafe Amaretto H			7,5
Cafe Baileys E G			7,5
Heiße Zitrone			3,5
Tee mit Honig			4,8
Tee mit Rum			6,-
Tee	Früchte (fruit -)		3,5
	Hagebutte (rose hip -)		
	Kamille (camomile -)		
	Pfefferminz (peppermint -)		
	Grün (green -)		
	Schwarz (black tea)		
Glühwein 13 % G O		0,25 lt	6,-
Jägertee 16 %		0,25 lt	7,-

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

EDELBRÄNDE

EXQUISITE SPIRITS

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Marillenbrand 40% Worldchampion	2 cl	7,-
Obstbrand 40 %	2 cl	4,-
Schilchergrappa Holzfass gereift 40%	2 cl	7,-
Binnenbrand 40 %	2 cl	4,-
Echter Gravensteiner Apfelbrand 40%	2 cl	5,-
Echter Bergvogelbeerbrand 40%	2 cl	7,-
Waldhimbeerbrand 40%	2 cl	9,-
Haselnussgeist 40%	2 cl	7,-
Marillenbrand 40 %	2 cl	4,-

Tiroler Brennerei

Der Inntaler (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren) Brennerei Rochelt	2 cl	20,-
Brombeere Brennerei Kössler	2 cl	18,-
Schwarze Johannisbeere Brennerei Kössler	2 cl	16,-
Zwetschken Cuveé Brennerei Pfeifer	2 cl	8,5

Vorarlberger Brennerei

Subiner Brennerei Hämmerle	2 cl	7,-
-------------------------------	------	-----

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE

DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

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



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
Krebstiere	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, 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, 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
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, Niterkibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, 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, 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 Sulfite 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, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
Weichtiere	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Allergy information according to Codex recommendation



A
GRAINS
CONTAINING
GLUTEN



B
CRUSTACEANS



C
EGG



D
FISH



E
PEANUTS



F
SOY



G
MILK OR LACTOSE



H
EDIBLE NUTS



L
CELERY



M
MUSTARD



N
SESAME



O
SULPHITES



P
LUPINES



R
MOLLUSCS