

# EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT

in unserem Bedienungsrestaurant "Pardorama".

Genießen Sie die wunderschöne Aussicht in ruhiger, stilvoller Atmosphäre,  
gepaart mit kulinarischen Genüssen und erlesenen Weinen.  
Unser Team ist für Sie da!

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.

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

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte „Pardorama“-team!

## DEAR GUESTS!

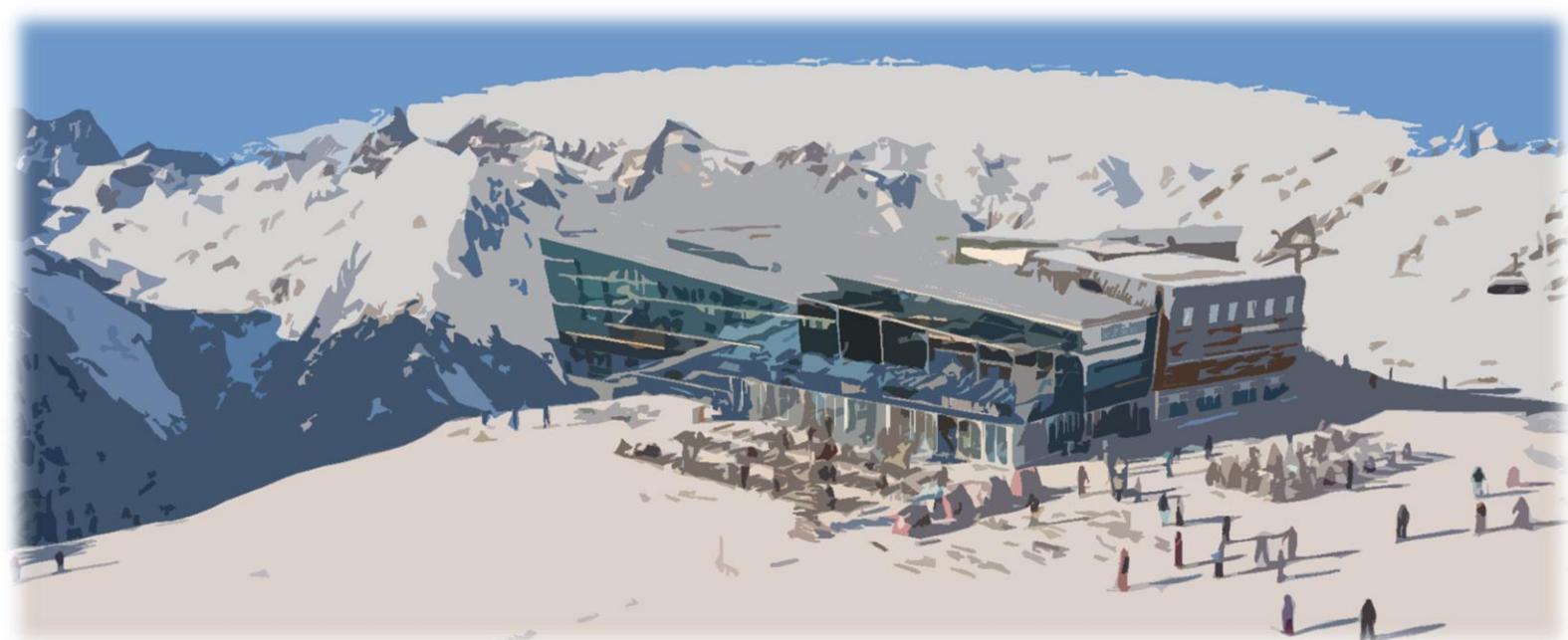
Welcome to our Pardorama restaurant.

Enjoy both the magnificent view in the quiet and stylish atmosphere as well as the wide range of culinary treats and fine wines.

Please be aware that our menu items contain allergens. Unintentional cross-contamination cannot be ruled out. Our trained members of staff are happy to inform you about potential allergens in our dishes and drinks.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT). The wines we serve are all produced as dry wines.

We wish you a pleasant and enjoyable stay. Your "Pardorama" team



# KLEINE SCHMANKERLN FÜR GENIESSER... SMALL TREATS FOR GOURMETS...

<b>Pikantes Garnelenpfand'l „a la Casa“</b>	35
8 Garnelen in Olivenöl gebraten Pfefferoni   Tabasco   Worcestershiresauce Knoblauchbrot A B D G M O	
8 Prawns sautéed in olive oil pepperoni   Tabasco   Worcestershire sauce garlic bread	
<b>Putensalat „Romana“</b>	20
Sautierte Putenstreifen   Romanischer Salat A C D F G L M O	
Sautéed turkey strips   Romana salad	
<b>Carpaccio</b>	21
vom Ochsenfilet C G H C O	
Parmesan marinated rocket salad bouquet	
<b>Beef Tatar</b> (ca. 20 Minuten Wartezeit)	33
Toast   Butter A C D F G L M O	
<b>Kleine Portion Beef Tatar</b> (ca. 20 Minuten Wartezeit)	25
A C D F G L M O	
<b>Büffelmozzarella   Tomaten</b>	15
Prosciutto   Weißbrot A C F G L M O	
slices of prosciutto ham   white bread	

## AUS DEM SUPPENTOPF ... FROM OUR SOUP TUREEN...

<b>Bouillabaisse</b>	19,5
französische Fischsuppe von Meeresfrüchten	
Wolfsbarsch  Drachenkopf  Steinbutt	
Muscheln  Shrimps	
B D F L M R	
Bouillabaisse French fish soup with shellfish	
Seabass  scorpion fish  turbot  mussels  shrimp	
<b>Paznauner Käsecremesuppe</b>	9
Schwarzbrotcroutons  würziger Almkäse	
aus der Genussregion	
A F G L O	
Cream of piquant traditional cheese soup	
black bread croutons	
<b>Tomatensuppe</b>	13,5
Basilikumsahne  Ciabatta	
A F G L O	
Tomato soup  basil  ciabatta	
<b>Zuppa Pavese (aus Pavia, Norditalien)</b>	9
Gemüsebouillon  pochiertes Ei	
Toastbrot  gratinierter Käse	
A C F G H L M S	
Zuppa Pavese (from Pavia, Northern Italy)	
toasted bread gratinated cheese	
<b>Klare Rindsuppe</b>	7,5
hausgemachte Kräuterfrittaten	
A C F G L	
Clear beef broth  homemade sliced herb pancakes	
<b>Beilagenänderung</b>	3
Change per dish	

## BEILAGEN / SALAT SIDE DISHES / SALADS

<b>Salatbeilage gemischt</b>	8
Mixed side-salad	
<b>Grüner Salat</b>	8
Green salad	
<b>Ofenfrisches Knoblauchbrot</b>	8
A C G F M L O	
Oven-fresh garlic bread – aromatic and spicy	

## PASTA & CO ...

<b>Linguini „Vongole“</b>	25
Herzmuscheln – Kräuterbutter	
A C G R M	
cockles	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	18
A C F L M O	
<b>Linguine alla Carbonara</b>	20
A C F G O P	
<b>Penne „Arrabbiata“</b>	18
Penne in pikante Tomatensauce   Zwiebeln	
Knoblauch   Oliven   Pfefferoni   pikant!	
A C E F G L O	
Penne in a spicy tomato sauce   onions   garlic   olives	
jalapeno peppers   spicy	

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

<b>Piccata Milanese</b>	35
Kalbsfilet in Ei-Parmesan	
Tomaten spaghetti   Parmesan	
A C F G L M N O	
pieces of veal tenderloin in egg-Parmesan	
tomato spaghetti   Parmesan	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	31
Bratkartoffeln   Speckbohnen	
E F G L M O	
Cutlet of beef   onions   roast potatoes	
beans with bacon	
<b>Ochsenfiletsteak (200 g)</b>	49
Pfeffersauce   Pommes frites   junges Gemüse	
Unsere Steaks werden in der Regel <u>Medium</u> serviert	
A C E F G H L M N O	
Ox Fillet Steak (200 g)	
pepper sauce   croquettes   vegetables	
Our steaks are usually served medium.	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	32
Pommes frites   Preiselbeeren	
A C F G N	
Pan-fried veal escalope "Vienna style"	
French fries   cranberries	
<b>Kalbs Cordon bleu</b>	36
GENUSS REGION ÖSTERREICH	
Almkäse aus der Genussregion	
Petersilienkartoffeln	
A C E F G H M N	
veal cutlet filled with ham and cheese	
parsley potatoes	
<b>Hirschragout in Rotweinsauce</b>	33
Serviettenknödel   Rotkraut	
A C D F G L M O	
Venison ragout in red wine sauce	
dumplings   red cabbage	

VEGETARISCHE & VEGANE  
EMPFEHLUNGEN  
VEGETARIAN & VEGAN RECOMMENDATION

<b>Linseneintopf</b> Lentil stew  white bread A C G L M	17
<b>Veganes Gemüsegröstl</b> Olivenöl  gebratene Kartoffelscheiben Gemüse  Kräuter L In olive oil pan fried potatoes and vegetables, served with herbs	21
<b>Spaghetti Basilikumpesto</b> A C G H E Spaghetti basil pesto	18
<b>Spaghetti Pesto Rosso</b> A C G H E Spaghetti red tomato pesto	18
<b>Gebackener Paznauner Almkäse</b> GENUSS REGION ÖSTERREICH Käse aus der Genussregion  Sauce Tatar A C D E G H M N O Baked mountain cheese from the Paznaun tartare sauce	25

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

<b>Schweinefilet in Gorgonzolarahmsauce</b>	27
Linguini   Gemüse	
A F G L M	
Fillet of pork with creamed sauce of gorgonzola	
Linguini   vegetables	
<b>Toast „Pardorama“</b>	28
Kleines Filetsteak   kleines Wienerschnitzel   Toast	
Knackiger Salat   Cocktailsauce	
A C D F G H L M N O	
Entrecote   small pan-fried veal escalope "Vienna style" –	
toast   cocktail sauce   crisp salad	
<b>Filetspitzen „Stroganoff“</b>	37
hausgemachte Butterspätzle   Gemüse	
A C E F G H L M N O P	
Stroganoff-styles sautéed pieces of beef	
homemade butter spaetzle   fresh vegetables	
<b>Wiener Tafelspitz</b>	36
Röstkartoffel   Creméspinat	
Semmelkren   Schnittlauchsauce	
A F G H L O	
Vienna traditional boiled beef	
Creamed spinach   breadradish   chives cream sauce	
<b>Wolfsbarsch</b>	30
Schalotten-Kartoffelpüree	
A D F G L O	
Seabass   mashed potatoes   shallots   baked tomatoes	
<b>Zander auf Couscous</b>	31
Rieslingschaum   Gemüse	
A D F G L O	
Pike perch   vegetables   couscous   foam of white wine	

# KINDERÜBERRASCHUNG

## CHILDREN'S SURPRISE

NUR für Kinder

ONLY for children

### Biene Maja

10

Frankfurter Würstel | Pommes frites  
Kinderüberraschung  
E G L

Frankfurter | French fries  
children's surprise

### Micky Maus

15

Kleines Wiener Schnitzel | Pommes frites  
Kinderüberraschung  
A C E F G L N

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

### Bob der Baumeister

10

Spaghetti Bolognese  
Kinderüberraschung  
A C F L M O

Spaghetti Bolognese - meat sauce  
children's surprise

### Grisu

10

Spaghetti Basilikumpesto  
Kinderüberraschung  
A C G H

Spaghetti basil pesto  
children's surprise

# PIZZA

<b>Pizza Margherita</b>	14
Tomaten – Käse – Basilikum A G	
tomatoes – mozzarella cheese – basil	
<b>Pizza Frutti di Mare</b>	23
Tomaten – Käse – Meeresfrüchte A B G D	
tomatoes – cheese – seafood	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>	20
Tomaten – Käse – Champignons – Salami	
Schinken – Paprika A G L M	
tomatoes – cheese – mushrooms	
salami – ham - bell peppers	
<b>Pizza Diavolo</b>	18
Tomaten – Käse – Salami – Pfefferoni – Knoblauch	
A G L M R	
tomatoes – cheese – salami – peppers – garlic	
<b>Pizza Salami</b>	18
Tomaten – Käse – Salami A G L M	
tomatoes – cheese – salami	
<b>Hauspizza</b>	21
Tomaten – Käse – Speckstreifen – Zwiebeln	
Knoblauch - Pfefferoni A G L M R	
Pizza “house style” – tomatoes – cheese – strips of ham	
Onions – garlic – jalapeno peppers	
<b>Pizza Capricciosa</b>	19
Tomaten – Käse – Schinken – Ei – Spargel	
Champignons – Artischocken A C G L M	
tomatoes – cheese – ham – egg – asparagus	
mushrooms – artichokes	
<b>Pizza Calzone</b>	19
gefüllte Pizza – Käse – Schinken – Champignons	
Artischocken A G L M	
cheese – ham – mushrooms – artichokes	

# PIZZA

<b>Pizza Prosciutto</b>	19
Tomaten – Käse – Schinken – Oregano A G L M	
tomatoes – cheese – prosciutto ham – oregano	
<b>Pizza Ramazzotti</b>	24
Tomaten – Käse – Salami - Schinken	
Zwiebeln – Paprika – Thunfisch – Champignons	
A G O D	
tomatoes – cheese – salami – ham - onions	
bell peppers – tuna – mushrooms	
<b>Chef Pizza</b>	28
Tomaten – Käse – Roastbeef – Gorgonzola	
Paprika – Kräuterbutter – Chili	
Rucola – Kirschtomaten A G O	
tomatoes – cheese – roast beef – gorgonzola	
bell peppers – herb butter – chili – rocket – tomatoes	
<b>Pizza Parma</b>	22
Tomaten – Käse - San Daniele (Schinken)	
Rucola – Parmesan – Oregano A C F G L O	
tomatoes – cheese – San Daniele (ham)	
rocket – parmesan – oregano	
<b>Hirtenpizza</b>	19
Tomaten – Käse – Speck - Schafskäse	
Paprika – Zwiebeln – Oliven – Oregano A G O	
tomatoes – cheese – bacon – sheep's milk cheese	
bell peppers – onions – olives – oregano	
<b>Pizza Quattro Formaggi</b>	21
Tomaten – Käse – Schafskäse – Mozzarella	
Gorgonzola – Camembert – Oregano A G O	
tomatoes – cheese – sheep's milk cheese	
mozzarella cheese – gorgonzola – camembert – oregano	
<b>Pizza Tonno</b>	18
Tomaten – Käse – Thunfisch – Zwiebel	
Oliven – Oregano A D G	
tomatoes – cheese – tuna – onion – olives – oregano	

**FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE**  
FEEL FREE TO ASK ABOUT THE ICE CREAMS WE SERVE

**DESSERT**

**Apfelstrudel** A C G H

oder **Topfenstrudel** A C G H

Vanillesauce G oder Schlagsahne G

8,5

+ 2

Apple or curd cheese strudel  
vanilla sauce or whipped cream

**Hausgemachtes Tiramisu**

7,5

Früchte A C G H

Homemade tiramisu - fruits

**Kaiserschmarren** (ca. 20 Minuten Wartezeit)

18

Rosinen - Zwetschkenröster A C G H

Pancake strips "Emperor's-style" - raisins - roasted plums  
(about 20 minutes waiting time)

**Bananensplit** C E G H

12,5

Vanilleeis vom heimischen Konditor - Bananen  
gehobelte Mandeln - Schokolade - Sahne

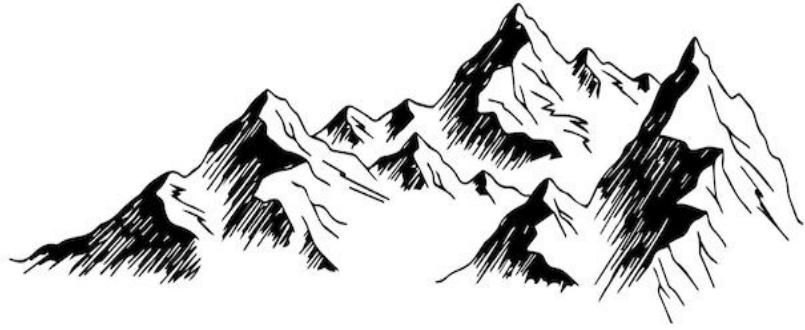
Locally made vanilla ice-cream - bananas - sliced almonds  
chocolate - cream

**Heiße Liebe** A C G

12,5

Vanilleeis vom heimischen Konditor - Himbeeren - Sahne

Locally made vanilla ice-cream - raspberries - cream



## BERGFRÜHSTÜCK (TÄGL. ZWISCHEN 09:00 UND 10:30 UHR)

### BREAKFAST IN THE MOUNTAINS

<b>Schinken Käse Toast   Salatgarnitur</b> C A E H N	12
Ham & cheese toast   saladgarnish	
<b>Joghurt   Früchte</b> G H	7,5
Yoghurt   fruits	
<b>Ham &amp; Eggs</b> C L M O oder <b>Bacon &amp; Eggs</b> C L M O Spiegeleier   Schinken oder Speck Fried eggs   ham or bacon	15
<b>Strammer Max</b> Gebratener Schinken   Spiegeleier getoastetes Schwarzbrot A C G L M O Roast ham   fried eggs   toasted dark bread	15
<b>Omelett oder Rührei</b> nach Wahl   Champignons Schinken oder Käse C G L M O Omelette or scrambled egg with a choice of mushrooms   ham or cheese	12
<b>Power-Frühstück</b> Tee oder Kaffee   Orangenjuice   Butter Marmelade   Wurst   Käse   Naturjoghurt Gebäck   Ei nach Wahl A C F G L M N O Power breakfast with tea or coffee   orange juice butter   jam   assorted cold cuts   cheese natural yoghurt - bread/rolls - 1 egg of your choice	30

## APERITIF & SOFT DRINKS

### APERITIFS

<b>Martini bianco</b>	5 cl	4,5
<b>Campari Soda</b>	5 cl	6,5
<b>Campari Orange</b>	5 cl	6,5
<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	5,5
<b>Aperitivo Spritz</b>	0,25 l	8
<b>Hugo</b>	0,25 l	8
<b>Hendrick's Gin</b>	4 cl	11
<b>Gin Mare</b>	4 cl	12
<b>Arnolds Bergwiesenkräuter Gin</b> Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	4 cl	9
<b>Wein gespritzt</b>	0,25 l	5

**Offene Weine siehe Tagesweinkarte!**

**See the daily wine list for wine by the glass!**

## ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN  
EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

<b>Römerquelle</b> (Stilles Wasser oder prickelnd)	0,33 l	3,7
<b>Römerquelle</b> (Stilles Wasser oder prickelnd)	0,75 l	8
<b>Ischgler Schiwasser</b> (Himbeere mit Kohlensäure)	0,25 l	3,5
<b>Ischgler Schiwasser</b> (Himbeere mit Kohlensäure)	0,5 l	5,5
<b>Coca-Cola, Sprite, Mezzo Mix, Almdudler oder Fanta</b>	0,25 l	3,5
<b>Coca-Cola, Sprite, Mezzo Mix, Almdudler oder Fanta</b>	0,5 l	5,5
<b>Coca Cola Zero (Flasche)</b>	0,33 l	5



## KINDER-/JUGENDGETRÄNKE CHILDREN'S DRINKS

<b>Kirschsaft gespritzt</b>	0,5 l	4
<b>Hollunderblütensaft gespritzt</b>	0,5 l	4

## ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS



	<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	4,5
	<b>Tonic Water</b>	0,2 l	4,5
	<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	4,5



### Fruchtsäfte

	<b>Apfelsaft</b> (apple juice)	0,2 l	3,5
	<b>Orangensaft</b> (orange juice)	0,2 l	3,5
	<b>Johannisbeersaft</b> (currant juice)	0,2 l	3,5
	<b>Multivitaminsaft</b> (multivitamin juice)	0,2 l	3,5
<b>Fruchtsäfte gespritzt</b>			
	<b>Fruchtsäfte gespritzt</b>	0,25 l	3,5
	<b>Fruchtsäfte gespritzt</b>	0,5 l	5,5
<b>Eistee Zitrone oder Pfirsich</b> (Flasche)      0,33 l      4,5			
<b>Erdinger Alkoholfrei</b> (Flasche)      0,5 l      5,5			

## LIFETIME DRINKS M

ORGANICS Tonic Water	0,25 l	4,5
ORGANICS Bitter Lemon	0,25 l	4,5
ORGANICS Black Orange	0,25 l	4,5

## Red Bull® ENERGY DRINK



0,25 l 4,5



ISCHGL

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.

SILVRETTA  
SEILBAHN AG

**BIERE**  
**BEERS**

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

<b>Stiegl Hell</b> vom Fass	0,2 l	3,5
<b>Stiegl Hell</b> vom Fass	0,3 l	4,5
<b>Stiegl Hell</b> vom Fass	0,5 l	5,5
<b>Trumer Sigls Radler</b> vom Fass	0,3 l	4,5
<b>Trumer Sigls Radler</b> vom Fass	0,5 l	5,5
<b>Erdinger Hefeweizen</b> vom Fass	0,3 l	4,5
<b>Erdinger Hefeweizen</b> vom Fass	0,5 l	5,8
<b>Stiegl Hell</b> Flasche	0,5 l	5,2
<b>Trumer Pils</b> Flasche	0,33 l	4,5
<b>Gösser Stifts-Zwickl hell</b> Flasche	0,5 l	8
<b>Mohrenbräu Pale Ale</b> Flasche	0,75 l	14
<b>Corona</b> Flasche	0,33 l	6
<b>Desperados</b> Flasche	0,33 l	7

# HEISSGETRÄNKE

## HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)	3,8
Kleiner Espresso	3,5
Kleiner Espresso Macchiato	3,5
Großer Espresso	6,8
Ristretto	3,5
Cappuccino G	4,9
Latte Macchiato G	5
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum 54 %) G	10
Irish Coffee "Tullamore Dew" (4 cl) G	15,8
Cafe Amaretto H	8,3
Cafe Baileys E G	8,3
Heiße Zitrone	3,5
Heiße Schokolade mit Sahne G	6,5
Tee mit Honig	4,8
Tee mit Rum	7
Tee Früchte (fruit tea)	3,5
Hagebutte (rose hip tea)	
Kamille (camomile tea)	
Pfefferminz (peppermint tea)	
Grün (green tea)	
Schwarz (black tea)	
Glühwein	0,25 l 7
Jägertee	0,25 l 8



## DIGESTIF/MAGENTRÖSTER DIGESTIF

Flügerl (2cl roter Vodka, 2cl Red Bull) M	4 cl	5
Flying Hirsch	6 cl	6
Underberg	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	4
Fernet Branca	2 cl	4
Amaretto H	2 cl	4,5
Baileys E G	2 cl	4,5
Ramazzotti	5 cl	5
Rum	2 cl	3,5

## WEINBRAND/COGNAC BRANDY/COGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Hennessy V.S.	2 cl	7

## WHISKY

Jim Beam (bourbon Whisky)	4 cl	8
Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10
Tullamore ( Irish Whisky)	4 cl	12

## EDELBRÄNDE

### EXQUISITE SPIRITS

#### **Tiroler Brennerei**

<b>Zwetschkenbrand Gold</b>	2 cl	8,5
Quadratscher Edelbrand - Pfeifer		
<b>Birnenbrand Gold</b>	2 cl	8,5
Quadratscher Edelbrand - Pfeifer		
<b>Apfelbrand Elstar Gold</b>	2 cl	8,5
Quadratscher Edelbrand - Pfeifer		
<b>Heidelbeerbrand</b>	2 cl	15
Grissners Edle		
<b>Zirbengeist</b>	2 cl	7
Grissners Edle		

## EDELBRÄNDE

### EXQUISITE SPIRITS

#### **Selection Feindestillerie Hochstrasser**

<b>Mc Intosh Apfelbrand</b>	2 cl	5
<b>Berg Vogelbeerbrand</b>	2 cl	7
<b>Haselnussgeist</b>	2 cl	7
<b>Waldhimbeer Brand</b>	2 cl	9
<b>Schilchergrappa Holzfass gereift</b>	2 cl	7
<b>Marillenbrand</b>	2 cl	4
<b>Williamsbrand</b>	2 cl	4
<b>Bauernobstler</b>	2 cl	4

## ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

Grappa di Sassicaia	2 cl	12
Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7
Grappa di Amarone della Valpolicella	2 cl	7

## SEKT/PROSECCO SPARKLING WINE/PROSECCO

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

## CHAMPAGNER CHAMPAGNE

Alain Thiénot Brut	0,75 l	90
Bollinger Rosé Brut	0,75 l	135
Moët & Chandon Brut	0,2 l	30
Moët & Chandon Brut	0,75 l	110
Moët & Chandon Brut	1,5 l	250
Moët & Chandon ICE	0,75 l	150
Laurent Perrier Brut	0,75 l	97
Laurent Perrier Rosé	0,75 l	195
Laurent Perrier Rosé	1,5 l	370

## PRESTIGE CUVÉE PRESTIGE CUVÉE

Dom Pérignon Brut	0,75 l	445
Veuve Clicquot « La grande Dame »	0,75 l	315
Perrier Jouet - Belle Epoque Brut	0,75 l	295
Perrier Jouet - Belle Epoque Rosé	0,75 l	555

## Herkunfts kennzeichnung:

**Rind:** Österreich - Kärnten – Tirol – Salzburg / EU

**Kalb:** nach Verfügbarkeit Österreich / EU

**Geflügel:** Österreich - Steiermark / EU

**Wolfsbarsch – Zander – Dorade – Karpfen:** International / EU

**Huchen - Forelle:** Österreich / Alpenregion

**Schwein:** Österreich - Steiermark / EU

**Specksorten:** Österreich - Nordtirol

**Käse:** Österreich / Italien / Frankreich

**Eier:** Freilandhaltung Österreich



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



**A**  
Glutenhaltiges  
Getreide und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**B**  
Krebstiere  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**C**  
Eier  
von Geflügel und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**D**  
Fisch  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse (Ausser  
Fischgelatine)



**E**  
Erdnüsse  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**F**  
Sojabohnen  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**G**  
Milch  
von Säugetieren  
und Milcherzeugnisse  
(inklusive Laktose)



**H**  
Schalenfrüchte  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**L**  
Sellerie  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**M**  
Senf  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**N**  
Sesamsamen  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**O**  
Schwefeldioxid  
und Sulfite



**P**  
Lupinen  
und daraus  
gewonnene  
Erzeugnisse



**R**  
Weichtiere  
wie Schnecken,  
Muscheln,  
Tintenfische und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse