

SAUCEN

WIR BIETEN ALS SAUCENPRODUZENT EINE VIELZAHL AN SAUCEN AUS EIGENER PRODUKTION ZU UNSEREN SPEISEN AN.

Wir verrechnen € 0,90 als Unkostenbeitrag pro Portion Sauce – Sie erhalten dafür ein aufwendig hergestelltes, regionales Schmankerl. Abgefüllt in kleine Konservengläser. Diese können Sie sich auch gerne mit nach Hause nehmen!

Je nach Produkt sind entweder 5 g – 10 g oder 30 g im Portionsgläschen enthalten.



SAUCEN KOSTEN – 3 verschiedene Größen von Kost-Tortilla-Chips aus Mais

SMALL (Chips für 1 Person + 3 x Sauce nach Wahl) _____ € 2,90

MEDIUM (Chips für 2- 3 Personen + 4 x Sauce nach Wahl) _____ € 4,40

LARGE (Chips für 4- 6 Personen + 6 x Sauce nach Wahl) _____ € 6,20

Selbstverständlich können Sie so viele Saucenportionen dazukaufen wie Sie möchten!

0=NICHT SCHARF
1=GANZ, GANZ WENIG SCHARF
2=WENIG SCHARF
3=PIKANT
4=BISSCHEN SCHARF
5=SCHARF,
6=EXTRA SCHARF
7=SEHR SCHARF
8=EXTREM SCHARF
9=UNGENIESSBAR
10=STERBEN.

Ab Stufe 6 bitten wir Sie Ihren Kindern nichts mehr davon zu geben.



SAUCEN

SAUCEN - MILD

CURRY SAUCE 0/10

fruchtige Curry Sauce, Perfekt zu Huhn, den Ribs oder Kotelette. Pommes werden dadurch zu Geschmacksbomben. (M), (ca. 30 g)

MILDE PAPRIKA SAUCE 0/10

als Ketchupersatz, fruchtig, rund. (A), (ca. 30 g)

HONIG WHISKY BBQ SAUCE 0/10

Pikant, ausgesprochener Whisky Geschmack, süß. Perfekt zu allen Fleischgerichten. (A, M, O), (ca. 30 g)

THAI SWEET CHILI SAUCE 1/10

die bekannte, asiatische Sauce mit einem Hauch Ingwer und nicht so süß, perfekt zu den Ribs, dem gebackenen Käse und zu Pommes. (ca. 30 g)

SENF BUTTER BBQ SAUCE 2/10

im englischen heißt diese Geschmacksrichtung "tangy", zu Deutsch "senfig", abgerundet mit Butter und Chipotle Sauce. Perfekt zu Schwein. (A, F, G, M), (ca. 30 g)



SAUCEN - MITTEL

SCHUSCHIKA 2/10

süß-scharfe Chilipaste, ähnlich einer Marmelade, Halli Galli Teller und kalte Gerichte harmonieren perfekt. (ca. 30 g)

PIROSCHKA 3/10

salzig-scharfe Chilipaste, das österreichische Pendant zum ungarischen Stefan, gibt das gewisse Etwas zum Ripperlschmalz oder zur Ripperljause. (ca. 30 g)

SPECK BIER BBQ SAUCE 3/10

bestes Golser Bier und herzhafter Speck, Rauch und Tomate, der absolute Bringer auf den Ribs. ***EMPFEHLUNG DES HAUSES***. (A, L), (ca. 30 g)

SMOKY JALAPENO BBQ SAUCE 3/10

Karamell, Rauch und Tomate, der absolute Bringer auf den Ribs. Komplett Allergenfrei! (ca. 30 g)

SCHARFE PAPRIKA SAUCE 4/10

als Hot-Ketchupersatz, fruchtig, rund, pikant. (A), (ca. 30 g)

CHIPOTLE & GARLIC + 4/10

rauchig, würzig, und alles schmeckt wie vom Holzkohlegrill. (ca. 10 g)





SAUCEN - SCHARF

CHILISAUCE MIT GERÄUCHERTEM KNOBLAUCH + 5/10 _____
perfekte Sauce für Ribs, Kotelett oder Huhn, rauchig, vollmundig.
(O), (ca. 30 g)

GREEN PEPPER HOT SAUCE 5/10 _____
sehr frischer Geschmack, wird aus grünen Jalapenos gemacht.
(O), (ca. 10 g)

MARILLE HABANERO, 5/10 _____
fruchtig, pikant, scharf. In genau dieser Reihenfolge ist das
Geschmackserlebnis. Passt ausgezeichnet zum Halli Galli Teller
oder aber auch zu Süßspeisen, Pommes oder Fleischgerichten.
(M), (ca. 30 g)

LEMON DROPS 6/10 _____
Lemon Drops Chilis und Früchte, säuerlich, fruchtig. (ca. 10 g)

THAI BOMB 6/10 _____
Chiliaroma pur, ausgewogenes Säurespiel. (ca. 10 g)

SAUCEN - XXX

SCHARFE MELONE HOT SAUCE 7/10 _____
Zuckermelone und Habanero gehen einfach Hand in Hand.
Fruchtiger Geschmack pur. (ca. 10 g)

HABANERO BLEND + 7/10 _____
fruchtig, reif. Ein echtes Allroundtalent mit feinem Eigenge-
schmack. erinnert an Pizza. (ca. 10 g)

HABANERO HOT SAUCE 8/10 _____
Habanero Geschmack pur. (ca. 10 g)

GHOST CHILI 9/10 _____
Ghost Chilis in purer Stärke, erbarmungslos scharf und fruchtig
zugleich. (ca. 5 g)

SCORPIONS PUR 9/10 _____
Trinidad Red Scorpions in purer Stärke, ein Zahnstocherspitzerl
zu viel und das Essen wird ungenießbar scharf. (ca. 5 g)

CAROLINA REAPER 10/10 _____
Seit 2013 die schärfste Chili der Welt! Zu einer kompakten Sauce
verarbeitet, die eine unglaubliche Schärfe entwickelt. (A,F),
(ca. 5 g)

0=NICHT SCHARF
1=GANZ, GANZ WENIG
SCHARF
2=WENIG SCHARF
3=PIKANT
4=BISSCHEN SCHARF
5=SCHARF,
6=EXTRA SCHARF
7=SEHR SCHARF
8=EXTREM SCHARF
9=UNGENIESSBAR
10=STERBEN.

Ab Stufe 6 bitten wir Sie Ihren
Kindern nichts mehr davon zu
geben.

Noch mehr Informationen zu den Saucen oder zur Herstellung finden Sie in der
Genussauswahl oder auf www.capsup.at. Natürlich können Sie sich auch alle
Saucen gleich mitnehmen. Einen Abholshop mit ein paar Extras finden Sie im
vorderen Bereich des Lokals.

Mit + gekennzeichnete Produkte wurden international prämiert!

SPARE RIBS



SPARE RIBS VOM SCHWEIN

(Familie Dachsberger – Waldviertel) mit Wedges, Knoblauch Dip & Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M)

1/2 PORTION	NORMAL	XL
250 g	500 g	1000 g
€ 14,50	€ 23,90	€ 46,90

Wir empfehlen unsere hausgemachten Barbecue Saucen für jeweils +0,90 €

HONIG WHISKY BBQ SAUCE (A, M, O)
SPECK BIER BBQ SAUCE (A, L)
SMOKY JALAPENO BBQ SAUCE

WARME RIPPERLJAUS´N

Spare Ribs Natur mit Senf, Kren, Gurkerl, Pfefferoni, Ripperlschmalz im Glasl, Zwiebel, Minibrotlaib & Deko nach Saison. (A, C, F, G, M, N) _____ €20,50

RIBS MIX - RIND & SCHWEIN

mit Wedges, Knoblauch Dip & Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M)

NORMAL	XL
600 g	1200 g
€ 26,90	€ 49,90

TIPP: + HAUSGEMACHTER COLESLAW (C, G, M)
oder BUNTER SALAT (M, N)
€ 4,80

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!



DINO RIBS (VOM RIND)

(Alpenrind – Salzburg) mit Wedges, Knoblauch Dip & Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M)

1/2 PORTION	NORMAL	XL
400 g	800 g	1200 g
€ 16,50	€ 28,50	€ 46,90

Wir empfehlen unsere hausgemachten Barbecue Saucen für jeweils +0,90 €

HONIG WHISKY BBQ SAUCE (A, M, O)
SPECK BIER BBQ SAUCE (A, L)
SMOKY JALAPENO BBQ SAUCE

DINO RIBS NATUR

mit hausgemachter Kräuterbutter, Wedges, Knoblauch Dip & Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M)

1/2 PORTION	NORMAL
400 g	800 g
€ 16,50	€ 28,50

CORN RIBS (VEGETARISCH)

MIT SMOKY JALAPENO BBQ SAUCE

12 Stück, mit Wedges, Knoblauch Dip & Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M) _____ € 12,10

Corn Ribs sind aus Maiskolben hergestellt, die in längliche, rippenähnliche Stücke geschnitten werden. Sie sind eine beliebte vegetarische oder vegane Alternative zu traditionellen Ribs.

HINWEIS: ohne Knoblauchdip komplett VEGAN und ohne Chili Süß Sauer Dip auch ALLERGENFREI!

Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergenen Karte!



VORSPEISEN & SUPPEN

RIPPERL-SCHMALZ

Eingemachtes Fleischschmalz im Rex-Glas, mit Minibrotlaib (1 Stück) & Zwiebel. (A, F, N) _____ € 6,20

+ ein weiterer
Minibrotlaib €
1,60 (Achtung:
5 Minuten Auf-
backzeit!)

KNOBLAUCHCREMESUPPE

in Suppenterrine mit knusprigem Stangerl. (A, C, G) _____ € 5,80
im Brotlaib. (A, C, G) _____ € 7,90

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

in Suppenterrine mit Weißbrot und Käse überbacken (A, O, G) _____ € 6,80

SANDWICHES

RIB-WICH

Burger mit ausgelösten Ribs, Käse, Tomaten, Zwiebel, Salat und Mayonnaise. Serviert mit Coleslaw. (A, C, F, G, M, N) _____ € 15,60

CHICKEN BURGER

Burger mit gegrillter Hühnerbrust, Käse, Tomaten, Zwiebel, Salat und Mayonnaise. Serviert mit Coleslaw. (A, C, G, M, N) _____ € 15,60

GRILLGEMÜSE BURGER

Burger mit gegrilltem Gemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebel, Tomate), Käse, Salat und Knoblauch-Rahm Sauce. Serviert mit Pommes und Ketchup. (A, C, G, M, N) _____ € 14,60

HINWEIS: ohne
Knoblauchdip und
ohne Käse auch als
VEGANE Variante!

GERICHTE

CHICKEN WINGS

Frisch gebratene Hühnerflügel (ganzer Flügel) serviert mit Wedges, Knoblauchdip und Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M)

6 STÜCK | 12 STÜCK
€ 14,60 | € 24,90

+ ein 1 Stück
Chicken Wing zu
einem Gericht
dazu € 1,80

SPARE RIBS (VOM SCHWEIN) & 6 CHICKEN WINGS

mit Wedges, Knoblauchdip und Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M) — € 26,90

TIPP:
+ hausgemachte
Kräuterbutter!
€ 1,20

DINO RIBS (VOM RIND) & 6 CHICKEN WINGS

mit Wedges, Knoblauchdip und Chili Süß Sauer Dip. (A, C, F, G, M) — € 30,00

GRILLKOTELETTE

mit Kräuterbutter, Pommes, Knoblauch Dip & Ketchup (C, G, M)

1/2 PORTION | NORMALE PORTION
€ 10,40 | € 15,60

TIPP:
+ Spiegelei
€ 1,30

GEGRILLTE HÜHNERSTREIFEN AUF BUNTEM SALAT

mit Minibrotlaib. Wahlweise mit Kernöl oder klassisch mit Olivenöl.

(A, F, G, M, N) _____ € 14,90

GEGRILLTE HÜHNERSTREIFEN MIT POMMES

mit Ketchup & Knoblauch Dip. (C, G, M) _____ € 13,90

SENF (M) € 0,90
KETCHUP € 0,90
MAYONNAISE (C, M) € 0,90
KNOBLAUCH DIP (C, G, M) € 0,90
CHILI SÜSS SAUER DIP (A, F) € 0,90
PREISELBEEREN € 0,90
KREN € 1,20
PFEFFERONI € 1,20
GURKERL € 1,20
KRÄUTERBUTTER (G) € 1,20

HALLI GALLI TELLER

Käse gebacken (Emmentaler, Mozzarella, Brie) mit Pommes, Preiselbeeren & **CURRY SAUCE**. (A, G) _____ € 13,90



BEILAGEN

MOZZARELLASTICKS 6 STK. MIT PREISELBEEREN (A, G) € 4,80

POMMES MIT KETCHUP € 4,80

WEDGES MIT CHILI SÜSS SAUER DIP (A, F) € 4,80

CORN RIBS 8 STK. € 4,80

SPIEGELEI (C) € 1,30

BUNTER SALAT (M, N) SALAT, PAPRIKA,

TOMATEN, GURKEN, KRÄUTER MIT

LEICHEM ESSIG-ÖL DRESSING € 4,80

COLE SLAW (C, G, M) AMERIKANISCHER

KRAUTSALAT € 4,80

MINIBROTLAIB PRO STÜCK (A) € 1,60

DESSERTS

PALATSCHINKEN FRISCH & HAUSGEMACHT

	1 STÜCK	2 STÜCK
Marillenmarmelade (A, C, G)	€ 3,00	€ 6,00
Erdbeermarmelade (A, C, G)	€ 3,00	€ 6,00
Nutella (A, C, G, F, H)	€ 3,00	€ 6,00

EIS PALATSCHINKE

mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlag 1 Stk. (A, C, G, F) _____ € 7,30

HEISSE LIEBE PALATSCHINKE

mit Vanilleeis, Schokosauce, Himbeeren & Schlag 1 Stk. (A, C, G, F) _____ € 8,30

EIS

Vanilleeis mit Kernöl & Schlag. (G) _____ € 5,80

Vanilleeis mit Schokosauce & Schlag. (G, F) _____ € 5,80

APFELSTRUDEL

mit Schlag. (A, C, F, G) _____ € 5,80

LAVAKUCHEN

Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern und Staubzucker. (A, C, F, G) _____ € 4,70

KAFFEE

KAFFEE	KLEIN	GROSS
	€ 2,90	€ 3,20

TEE (Kamille, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Schwarztee, Grüner Tee) _____ € 2,80

PORTION ZITRONENSAFT _____ € 0,90

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA COLA (Flasche 0,33 l)	€ 3,90
COCA COLA ZERO (Flasche 0,33 l)	€ 3,90
FRUCADE (Flasche 0,35 l)	€ 3,90
SPRITE (Flasche 0,33 l)	€ 3,90
FANTA (Flasche 0,33 l)	€ 3,90
RAUCH EISTEE PFIRSICH ODER ZITRONE (Flasche 0,33 l)	€ 3,90
ALMDUDLER (1/4 l)	€ 3,20
(1/2 l)	€ 6,10
(1 l)	€ 11,50
ALMDUDLER GESPRITZT (1/4 l)	€ 2,60
(1/2 l)	€ 4,90
ALMDUDLER LEITUNG (1/4 l)	€ 2,30
(1/2 l)	€ 4,20
APFELSAFT NATURTRÜB Alles Apfel "Leeb" (1/4 l)	€ 3,20
(1/2 l)	€ 6,10
(1 l)	€ 11,50
APFELSAFT NATURTRÜB GESPRITZT Alles Apfel "Leeb" (1/4 l)	€ 2,60
(1/2 l)	€ 4,90
APFELSAFT NATURTRÜB LEITUNG Alles Apfel "Leeb" (1/4 l)	€ 2,30
(1/2 l)	€ 4,20
TRAUBENSAFT ROT Jobst Hubert (1/4 l)	€ 3,20
(1/2 l)	€ 6,10
(1 l)	€ 11,50
TRAUBENSAFT ROT GESPRITZT Jobst Hubert (1/4 l)	€ 2,60
(1/2 l)	€ 4,90
TRAUBENSAFT ROT LEITUNG Jobst Hubert (1/4 l)	€ 2,30
(1/2 l)	€ 4,20
HAUSGEMACHTER HOLUNDERSAFT GESPRITZT (1/4 l)	€ 2,30
(1/2 l)	€ 4,50
HAUSGEMACHTER HOLUNDERSAFT LEITUNG (1/4 l)	€ 2,10
(1/2 l)	€ 4,00
RÖMERQUELLE MINERALWASSER PRICKELND (0,33 l)	€ 3,70
(0,75 l)	€ 5,90
RÖMERQUELLE MINERALWASSER STILL (0,33 l)	€ 3,70
(0,75 l)	€ 5,90
SODA (1/4 l)	€ 1,70
(1/2 l)	€ 3,30
(1 l)	€ 5,80
SODA ZITRON frisch gepresste Zitronen (1/4 l)	€ 2,60
(1/2 l)	€ 4,30



WEINE

WEISS

- WELSCHRIESLING** Weinhaus OTS, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 3,80
(0,75 l) _____ € 20,90
- GRÜNER VELTLINER** Weingut Kreiler, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,00
(0,75 l) _____ € 21,90
- SAUVIGNON BLANC** Weingut Gmeiner, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,20
(0,75 l) _____ € 22,90
- GELBER MUSKATELLER** Weingut Strommer, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,00
(0,75 l) _____ € 21,90
- CHARDONNAY** Weingut Tallian, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,20
(0,75 l) _____ € 22,90
- WEISSBURGUNDER** Weingut Steindl, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,40
(0,75 l) _____ € 24,00
- NATURAL - AMBER DROP** Weingut Muntner, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 6,50
(0,75 l) _____ € 34,40
- ZWEIGELT ROSE (SÜSS)** Weinhaus OTS, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 3,90
(0,75 l) _____ € 20,90
- D´ARTAGNAN (SÜSS)** Weingut Kreiler, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,20
(0,75 l) _____ € 21,90
- UHUDLER FRIZZANTE UHLISECCO** Weingut Steurer, Jois (0) (1/8 l) _____ € 4,30
(0,75 l) _____ € 24,00
- TOMASECCO ROSÉ FRIZZANTE** Weingut Strommer, Purbach a.N.S. (0) (1/8 l) _____ € 4,30
(0,75 l) _____ € 24,00
- ROSE BRUT Méthode traditionnelle** Weingut Thomas Schwarz, Purbach am Neusiedler See (0)
(0,75l) _____ € 30,50

ROT

- BLAUFRÄNKISCH alter Satz** Weingut Muntner, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,70
(0,75 l) _____ € 25,20
- ZWEIGELT** Weingut Strommer, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,20
(0,75 l) _____ € 21,90
- MERLOT** Weingut Gmeiner, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 5,40
(0,75 l) _____ € 28,40
- ST. LAURENT** Weinhaus OTS, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,00
(0,75 l) _____ € 20,90
- BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC** Weingut Tallian, Purbach am N.S. (0) (1/8 l) _____ € 5,50
(0,75 l) _____ € 28,90
- ROYAL FLUSH CS+BF+ME** Weingut Jobst, Purbach am Neusiedler See (0) (1/8 l) _____ € 4,50
(0,75 l) _____ € 23,90
- BIG JOHN** Weingut Scheiblhofer, Andau (0) (1/8 l) _____ € 5,80
(0,75 l) _____ € 30,50

MISCHUNGEN

WEINMISCHUNGEN

SPRITZER weiß oder rot (0) (1/4 l) _____	€ 2,60
(1/2 l) _____	€ 5,20
(1 l) _____	€ 8,50
KAISERSPRITZER (0) (1/4 l) _____	€ 5,50
CHILISPRITZER (0) (1/4 l) _____	€ 5,50
G´STAUBTER (Sommerspritzer) (0) (1/2 l) _____	€ 4,40
COCA COLA – WEIN weiß oder rot (0) (1/4 l) _____	€ 2,90
(1/2 l) _____	€ 5,80
(1 l) _____	€ 11,60
ALMDUDLER – WEIN weiß oder rot (0) (1/4 l) _____	€ 2,90
(1/2 l) _____	€ 5,80
(1 l) _____	€ 11,60
3ER MISCHUNG (0) (1/4 l) _____	€ 2,90
(1/2 l) _____	€ 5,80
(1 l) _____	€ 11,60
APEROLSPRITZER (0) (1/4 l) _____	€ 5,50
KELLER MENÜ 1 Liter Wein und 1 Liter Soda (0) _____	€ 19,50

SCHNAPS

SCHNAPS

MARILLENBRAND (2 cl) _____	€ 3,50
BIRNENBRAND (2 cl) _____	€ 3,50
HIMBEERBRAND (2 cl) _____	€ 3,50
DUNKLER NUSSLIKÖR (H) (2 cl) _____	€ 3,50
HASELNUSS (2 cl) _____	€ 3,50
APFELSTRUDEL Apfellikör (H) (2 cl) _____	€ 3,50
ZIRBENLIKÖR (2 cl) _____	€ 3,50
JÄGERMEISTER (2 cl) _____	€ 3,50



BIER

BIER

STIEGL GOLDBRÄU (A) (Flasche 0,33 l) _____	€ 3,90
(Flasche 0,50 l) _____	€ 4,80
GOLSER PREMIUM (A) (Flasche 0,50 l) _____	€ 4,80
GOLSER RADLER (A) (Flasche 0,50 l) _____	€ 4,80
GOLSER WEIZENBIER (A) (Flasche 0,50 l) _____	€ 5,90
GOLSER NULLERL ALKOHOLFREI (A) (Flasche 0,50 l) _____	€ 4,80
GOLSER ROT GOLD (A) (Flasche 1 l) _____	€ 12,90
GOLSER ZWICKL (A) (Flasche 1 l) _____	€ 12,90

LONGDRINKS

LONGDRINKS

GIN TONIC Hochwertiger, Gold-prämierter Wiesen-Gin aus Pamhagen im Burgenland (2 cl) mit feinstem Thomas Henry Tonic Water (200 ml). Garniert mit Zitrone und Himbeere. Auf Eis! (220 ml) _____	€ 6,90
JACKY COLA Jack Daniels Whiskey 2 cl + Coca Cola. Auf Eis! (200 ml) _____	€ 3,90
BACARDI COLA Bacardi 2 cl + Coca Cola. Auf Eis! (200 ml) _____	€ 3,90
COLA RUM Rum 2 cl + Coca Cola. Auf Eis! (200 ml) _____	€ 3,90

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und aller Abgaben.
Restaurantbetreiber: Martin Pokorny GmbH, Kellergasse 21k,
AT-7083 Purbach am Neusiedler See

Die 14 Allergene



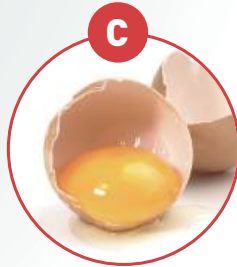
A
**GLUTENHALTIGES
 GETREIDE UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
**KREBSTIERE
 UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIER VON GEFLÜGEL UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE (AUSSER
 FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**ERDNÜSSE
 UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Salésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

infreend.



F
**SOJABOHNEN UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffee weißer



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
 UND MILCHERZEUGNISSE
 (INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. 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



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE
 UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DAR AUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essigurken



N
**SESAMSAMEN UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O
**SCHWEFELDIOXID UND
 SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P
**LÜPINEN UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
 SCHNECKEN, MUSCHELN,
 TINTENFISCHE UND
 DAR AUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.