

SPEISEKARTE | MENU

Seehotel Schlierseer Hof

HEISSE SUPPEN | HOT SOUPS

GEMÜSEBOUILLON ¹⁾³⁾⁹⁾ mit Pfannkuchenstreifen <i>VEGETABLE BOUILLON</i> ¹⁾³⁾⁹⁾ <i>with pancake strips</i>	7,90 €
RINDERGULASCHSUPPE ¹⁾⁹⁾¹⁰⁾ mit Brot <i>BEEF GOULASH SOUP</i> ¹⁾⁹⁾¹⁰⁾ <i>with bread</i>	8,90 €

VORSPEISEN | STARTERS

BRUSCHETTA ¹⁾⁸⁾ Tomate, Zwiebel, Basilikum, Knoblauch auf getoastetem Brot (vegan) <i>BRUSCHETTA</i> ¹⁾⁸⁾ <i>tomato, onion, basil, garlic on toasted bread (vegan)</i>	10,90 €
BAYERISCHER WURSTSALAT ¹⁾³⁾¹⁰⁾ mit roten Zwiebelringen und Brot <i>BAVARIAN SAUSAGE SALAD</i> ¹⁾³⁾¹⁰⁾ <i>with red onion rings and bread</i>	11,90 €
SCHWEIZER WURSTSALAT ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ mit roten Zwiebelringen und Brot <i>SWISS SAUSAGE SALAD</i> ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ <i>with red onion rings and bread</i>	12,90 €
OBAZDA ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ mit Radieserl, Zwiebeln und Brez'n <i>OBAZDA (LOCAL CHEESE MIX)</i> ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ <i>with radishes, onions and pretzels</i>	12,90 €
CRISPY STARTER ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾¹¹⁾ Tempura Garnelen, Teigtaschen, Frühlingsrollen und Dips <i>CRISPY STARTER</i> ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾¹¹⁾ <i>Tempura shrimp, pastry, dumplings, spring rolls and dips</i>	15,90 €
BROTZEITBRETTL ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ mit Obazda, Bergkäse, Rohschinken, Salami, Landjäger, Butter und Brot <i>TRADITIONAL SNACK BOARD</i> ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ <i>Obazda, mountain cheese, ham, salami, Bavarian salami, butter and bread</i>	19,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.

Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt

All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip

Payment via Roomaccount +7% Tip

VEGETARISCHE GERICHTE

| VEGETARIAN DISHES

<p>CEASAR SALAD ¹⁾³⁾⁴⁾⁸⁾¹⁰⁾ Romana Salatherzen, Caesar Dressing und Croûtons <i>CEASAR SALAD</i> ¹⁾³⁾⁴⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>Romana salad hearts, Caesar dressing and croutons</i></p>	12,90 €
<p>FITNESSSALAT ¹⁾³⁾⁵⁾⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾ mit frischen Marktsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Früchten und einem Senf-Kräuter-Dressing und gerösteten Kernen <i>FITNESS SALAT</i> ¹⁾³⁾⁵⁾⁶⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>with fresh seasonal market fruits, lettuce, tomatoes, cucumbers, a mustard-herb dressing and roasted seeds</i></p>	16,90 €
<p>ZUSÄTZLICH/ ADDITIONALLY:</p> <ul style="list-style-type: none"> mit gebratenen Putenstreifen/ with fried turkey strips mit gebratenen Riesengarnelen und Avocado/ with fried king prawns and avocado ²⁾ 	+ 6,90 € + 13,90 €
<p>OFENKARTOFFEL ⁸⁾¹⁰⁾ mit Ratatouille, mariniertem Rotkohl, Krautsalat, gepickelten Zwiebeln, Frühlingzwiebeln (vegan) <i>WHOLE BAKED POTATOE</i> ⁸⁾¹⁰⁾ <i>with ratatouille, marinated red cabbage, coleslaw, pickled onions, spring onions (vegan)</i></p>	15,90 €
<p>KASPRESSKNÖDEL ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ mit Beilagensalat und Kräuterschmand <i>TRADITIONAL CHEESE DUMPLINGS</i> ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>with side salad and herb sour cream</i></p>	16,90 €
<p>KASSPATZN ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ mit Röstzwiebeln und Beilagensalat <i>BAVARIAN CHEESE NOODLES</i> ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>with roasted onions and side salad</i></p>	16,90 €
<p>FALAFEL-TELLER ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ mit Hummus Oriental, Rote Beete, Olivenöl, Naan Brot und Beilagensalat <i>FALAFEL</i> ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>with oriental hummus, beetroot, olive oil, Naan bread and side salad</i></p>	17,90 €
<p>BURRATA ¹⁾⁶⁾⁸⁾ mit Rucola, Pistazien, Balsamico, bunte Tomaten und Baguette <i>BURRATA</i> ¹⁾⁶⁾⁸⁾ <i>with rocket, pistachios, balsamic vinegar, colorful tomatoes and baguette</i></p>	17,90 €
<p>GEMISCHTER BEILAGENSALAT ⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und gerösteten Kernen <i>MIXED SIDE SALAD</i> ⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>with herb and mustard vinaigrette and roasted nuts</i></p>	6,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip
Payment via Roomaccount +7% Tip

FISCHSPEISEN | FISH DISHES

GEBRATENES LACHSFILET ⁴⁾⁷⁾⁹⁾ mit Safran-Risotto <i>FRIED SALMON FILLET</i> ⁴⁾⁷⁾⁹⁾ <i>with saffron risotto</i>	27,90 €
GEBRATENES SAIBLINGSFILET VON DER FISCHEREI SCHLIERSEE ¹⁾⁴⁾⁶⁾¹⁰⁾¹¹⁾ mit Drillingskartoffeln, Mandelbutter und Beilagensalat <i>FRIED CHAR FILET FROM THE SCHLIERSEE FISHERY</i> ¹⁾⁴⁾⁶⁾¹⁰⁾¹¹⁾ <i>with parsley potatoes, almond butter and side salad</i>	27,90 €
KING PRAWN TAGLIARINI ¹⁾²⁾³⁾⁷⁾¹¹⁾ Garnelen, bunte Tagliarini, Ingwer, Tomate, Zitronengras, Limetten-Sakesauce <i>KING PRAWN TAGLIARINI</i> ¹⁾²⁾³⁾⁷⁾¹¹⁾ <i>with shrimps, colorful tagliarini, ginger, tomato, Lemon grass, lime sake sauce</i>	27,90 €
MATJES HAUSFRAUENART ⁴⁾⁷⁾¹⁰⁾ mit Gurken, Zwiebeln, Schmand und Drillingskartoffeln <i>PICKLED MATJESFILET</i> ⁴⁾⁷⁾¹⁰⁾ <i>with cucumber, onions, sour cream and potatoes</i>	18,90 €
FLAMMKUCHEN LAKESIDE ¹⁾⁴⁾⁷⁾ Zwiebeln, Tomaten, Zuckerschoten und Seesaibling <i>TARTE FLAMBÉE LAKESIDE</i> ¹⁾⁴⁾⁷⁾ <i>Onions, tomatoes, sugar snap peas and Arctic charr</i>	16,90 €

AUS' M WURSTKESS' L | SAUSAGES

2 STÜCK WEISSWÜRSTL ³⁾¹⁰⁾ mit Brez'n und süßem Senf Obacht: nur bis zum 12 Uhr-Läuten <i>2 PIECES OF WHITE SAUSAGE</i> ³⁾¹⁰⁾ <i>with pretzels and sweet mustard Attention: only until 12 o'clock</i>	9,90 €
6 STÜCK NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL ¹⁰⁾ mit neuen Kartoffeln und Sauerkraut <i>6 PIECES OF NUREMBERG BRATWURST</i> ¹⁰⁾ <i>with potatoes and sauerkraut (pickled cabbage)</i>	13,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip
Payment via Roomaccount +7% Tip

WAS WARM'S | MEAT DISHES

CURRYWURST ¹⁾ mit Röstzwiebeln und Pommes Frites <i>CURRY SAUSAGE</i> ¹⁾ <i>of pork with french fries</i>	14,90 €
LEBERKAS ¹⁾³⁾¹⁰⁾ mit Kartoffel-Gurkensalat <i>BAVARIAN MEATLOAF</i> ¹⁾³⁾¹⁰⁾ <i>with potato and cucumber salad</i>	15,90 €
SCHWEINEBRATEN IN DUNKELBIERSOSSE ¹⁾⁷⁾¹⁰⁾ mit Kartoffelknödel und Krautsalat <i>ROASTED PORK IN DARK BEER SAUCE</i> ¹⁾⁷⁾¹⁰⁾ <i>with potato dumplings and coleslaw</i>	17,90 €
WIENER RINDERSAFTGULASCH ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ mit Spätzle <i>VIENNESE BEEF GOULASH</i> ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾ <i>with German noodles</i>	22,90 €
SCHLIERSEER HOF BURGER ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾¹¹⁾ im Brioche Bun, Dry Aged Beef (Rind), Speck, gepickelten Zwiebeln, Tomate, Cheddar und Speckmayonnaise, dazu Pommes Frites <i>SCHLIERSEER HOF BURGER</i> ¹⁾³⁾⁷⁾¹⁰⁾¹¹⁾ <i>in a brioche bun, dry aged beef, bacon, pickled onions, tomato, cheddar and bacon mayonnaise, with french fries</i>	24,90 €
FLAMMKUCHEN CLASSIC ¹⁾⁷⁾ Speck, Zwiebeln, grüner Spargel, Käse <i>CLASSIC TARTE FLAMBÉE</i> <i>Bacon, onions, green asparagus, cheese</i> ¹⁾⁷⁾	14,90 €
FLAMMKUCHEN MEDITERRAN ¹⁾⁷⁾ Speck, Zwiebeln, Rucola, Serrano Schinken <i>MEDITERRANEAN TARTE FLAMBÉE</i> <i>Bacon, onions, arugula, Serrano ham</i> ¹⁾⁷⁾	16,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip
Payment via Roomaccount +7% Tip

SCHNITZELJAGD | SCHNITZEL

Alle unsere Schnitzel sind hausgemacht und paniert. | All our schnitzels are freshly made.

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ¹⁾³⁾⁸⁾¹⁰⁾ vom Kalb mit Pommes Frites, kleinem gemischten Salat und Preiselbeeren <i>ORIGINAL VIENNESE VEAL SCHNITZEL</i> ¹⁾³⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>with French fries, small mixed salad and cranberries</i>	29,90 €
SCHNITZEL „WIENER ART“ ¹⁾³⁾ vom Schwein mit Pommes Frites <i>PORK SCHNITZEL "VIENNA STYLE"</i> ¹⁾³⁾ <i>with french fries</i>	17,90 €
PUTENSCHNITZEL ¹⁾³⁾ mit Pommes Frites <i>TURKEY SCHNITZEL</i> ¹⁾³⁾ <i>with french fries</i>	19,90 €
JÄGERSCHNITZEL ¹⁾³⁾⁷⁾ in Champignonrahmsoße mit Pommes Frites <i>HUNTER SCHNITZEL</i> ¹⁾³⁾⁷⁾ <i>in creamy mushroom sauce with French fries</i>	19,90 €
BERGSTEIGER SCHNITZEL ¹⁾³⁾⁷⁾ überbacken mit Käse, Schinken und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites <i>MOUNTAINEER SCHNITZEL</i> ¹⁾³⁾⁷⁾ <i>gratinated with cheese, ham and topped with fried onions, with French fries</i>	21,90 €
GEMISCHTER BEILAGENSALAT ⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und gerösteten Kernen <i>MIXED SIDE SALAD</i> ⁷⁾⁸⁾¹⁰⁾ <i>with herb and mustard vinaigrette and roasted nuts</i>	6,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip
Payment via Roomaccount +7% Tip

DESSERT | DESSERTS

<p>FRISCHER KUCHEN VOM BLECH ¹⁾³⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾¹¹⁾ (fragen Sie unseren Service) <i>FRESH CAKE</i> ¹⁾³⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾¹¹⁾ <i>(ask our service)</i></p>	4,80 €
<p>SORBETVARIATION ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾ drei Sorten <i>SORBET VARIATION</i> ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾ <i>Three flavors</i></p>	9,90 €
<p>CRÈME BRÛLÉE ¹⁾³⁾⁷⁾ mit Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i></p>	10,90 €
<p>SCHOKOLADENBROWNIE ¹⁾⁸⁾ mit Mangosorbet (vegan) <i>CHOCOLATE BROWNIE</i> ¹⁾⁸⁾ <i>with mango sorbet (vegan)</i></p>	10,90 €
<p>NOUGATKNÖDEL ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾ mit Erdbeersauce <i>NOUGAT DUMPLINGS</i> ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾ <i>with strawberry sauce</i></p>	10,90 €
<p>KAISERSCHMARRN ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾ mit Apfelmus <i>KAISERSCHMARRN</i> ¹⁾³⁾⁷⁾⁸⁾ <i>with apple sauce</i></p>	11,90 €
<p>EISKAFFEE ³⁾⁷⁾ Kaffee mit Vanilleeis und Sahne <i>ICED COFFEE</i> ³⁾⁷⁾ <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i></p>	7,50 €
<p>EISSCHOKOLADE ³⁾⁷⁾ Schokomilch mit Vanilleeis und Sahne <i>ICE CHOCOLATE MILK</i> ³⁾⁷⁾ <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i></p>	8,50 €
<p>1 KUGEL EIS ³⁾⁷⁾⁸⁾ Erdbeer-, Vanille-, oder Schokoeis <i>1 SCOOP</i> ³⁾⁷⁾⁸⁾ <i>of strawberry, vanilla or chocolate ice cream</i></p>	3,00 €
<p>3 KUGELN GEMISCHTES EIS MIT SAHNE ³⁾⁷⁾⁸⁾ <i>3 SCOOPS of mixed ice cream with whipped cream</i> ³⁾⁷⁾⁸⁾</p>	8,90 €
<p>PORTION SAHNE EXTRA ⁷⁾ <i>EXTRA PORTION OF CREAM</i> ⁷⁾</p>	1,50 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.

Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt

All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip

Payment via Roomaccount +7% Tip

Getränkerte

Seehotel Schlierseer Hof

APERITIF | APERITIF

	0,3 l	0,1 l
Aperol Spritz Prosecco, Wasser, Aperol, Orange <i>Aperol Spritz Prosecco, water, Aperol, orange</i>	8,90 €	
Sarti Spritz Prosecco, Wasser, Sarti, Orange, Limette <i>Sarti Spritz Prosecco, water, Sarti, orange, lime</i>	8,90 €	
Hugo Prosecco, Wasser, Minze, Limette, Holunder <i>Hugo Prosecco, water, mint, lime, elderberry</i>	8,90 €	
Prosecco		6,90 €
Prosecco Cassis		7,50 €

BIER VOM FASS | BEER FROM THE KEG

	0,5 l	1,0 l
Löwenbräu Hell	5,20 €	9,90 €
Radler süß oder sauer <i>Beer with lemonade or with sparkling water</i>	5,20 €	9,90 €
Franziskaner Weißbier / Weizenbier <i>Franziskaner wheat beer</i>	5,20 €	9,90 €
Ruß oder Cola Weißbier / Weizenbier <i>Cola wheat beer</i>	5,20 €	9,90 €

FLASCHENBIER | BOTTLE BEER

Löwenbräu dunkel <i>Löwenbräu dark</i>	0,5 l	5,20 €
Löwenbräu alkoholfrei <i>Löwenbräu non-alcoholic</i>		5,20 €
Franziskaner Weißbier / Weizenbier leicht oder dunkel <i>Franziskaner wheat beer / Weizenbier light or dark</i>		5,20 €
Franziskaner Weißbier / Weizenbier alkoholfrei <i>Franziskaner wheat beer / non-alcoholic wheat beer</i>		5,20 €
Beck's Pils	0,33 l	4,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.

Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt

All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip

Payment via Roomaccount +7% Tip

WEINE | WINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Hauswein Weiß Rot Rosé <i>House Wine White Red Rosé</i>	7,90 €		
Weinschorle Weiß Rot Rosé <i>Wine Spritzer White Red Rosé</i>	4,90 €	8,90 €	
Badischer Secco Weingut Graf von Kageneck, Baden, trocken <i>Winery Graf von Kageneck, Baden, dry</i>			35,00 €
Riesling Weingut der Stadt Mainz, Classic QbA, Rheinhessen, trocken <i>Winery of the City of Mainz, Classic QbA, Rheinhessen, dry</i>			35,00 €
Spätburgunder Rosé Edition Hunn vom Löss, Weingut Kilian Hunn, Baden, trocken <i>Winery of the City of Mainz, Classic QbA, Rheinhessen, dry</i>			37,00 €
Fischer Querbeet Cuvée <i>Weingut Christian Fischer, Thermenregion, Österreich, trocken</i> <i>Winery Christian Fischer, thermal region, Austria, dry</i>			37,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

	0,5 l
Coca Cola, Coca Cola Zero, Schwip Schwap, Almdudler (Herb Lemonade)	5,20 €
Fanta, Sprite	5,20 €
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure <i>Soda with or without gas</i>	4,40 €
Saft pur Orange Apfel Rhabarber Kirsch Johannisbeere Maracuja Mango <i>Pure juice</i> <i>Orange Apple Rhubarb Cherry Currant Passion fruit Mango</i>	6,50 €
Saftschorle <i>Juice mixed with soda</i>	5,20 €
Kindergetränke (0,3l) <i>Children's drinks (0,3l)</i>	4,50 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip
Payment via Roomaccount +7% Tip

SPIRITUOSEN | SPIRITUOSES

Rum Gin Wodka Mix 0,4 l	10,90 €
Ramazotti Jägermeister Fernet Branca 2 cl	5,90 €
Obstler Gebirgsenzian Marille Williams 2 cl	5,90 €
Lantenhammer Edelbrand 2 cl (bitte fragen Sie unseren Service please ask our service)	7,90 €

HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

Haferl Kaffee <i>Americano</i>	4,20 €
Espresso	3,90 €
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	4,90 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Milchkaffee <i>Coffee with milk</i>	4,90 €
Glas Tee aus dem Hause Althaus Schwarz Grün Früchte Kamille Pfefferminz Ginger Breeze <i>Glass of tea from Althaus</i> Black Green Fruit Camomile Peppermint Ginger Breeze	4,90 €
Haferl Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	5,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip
Payment via Roomaccount +7% Tip

ALLERGENE

- 1) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol;
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsternen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- 8) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Spuren nicht ausschließbar aufgrund von Produktion 1) – 11)

ALLERGENS

- 1) *Cereals containing gluten, namely wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybrid strains thereof, and products thereof, excluding*
 - a) *wheat-based glucose syrups, including dextrose;*
 - b) *wheat-based maltodextrins;*
 - c) *barley-based glucose syrups;*
 - d) *cereals for the production of alcoholic, distillates, including ethyl alcohol;*
- 2) *Crustaceans and products thereof;*
- 3) *Eggs and products thereof;*
- 4) *fish and products thereof, except for*
 - a) *fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;*
 - b) *fish gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine;*
- 5) *Groundnuts and products derived therefrom;*
- 6) *soya beans and products thereof, except for*
 - a) *fully refined soya bean oil and fat;*
 - b) *natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;*
 - c) *phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils from soybean sources;*
 - d) *phytostanol esters derived from vegetable oil sterols from soybean sources;*
- 7) *milk and products derived therefrom (including lactose), except for*
 - a) *whey for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin*
 - b) *lactitol;*
- 8) *nuts, namely almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products derived therefrom, other than nuts for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;*
- 9) *Celery and products thereof;*
- 10) *Mustard and products thereof;*
- 11) *sesame seeds and products thereof;*
- 12) *sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre as total sulphur dioxide present, to be calculated for products ready for consumption or returned to their original state in accordance with the manufacturer's instructions;*
- 13) *Lupins and products derived therefrom;*
- 14) *molluscs and products derived therefrom.*

Traces not excludable due to production 1) - 11)