



STADTHOTEL WALDHORN
KIRCHHEIM UNTER TECK

SPEISEKARTE

ERLESEN | STILVOLL | BESONDERS

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM NEU ERRICHTETEN FACHWERKHAUS.
ELEMENTE DER SPITZENGASTRONOMIE WIE UNSER HOLZOFEN
ODER DER HOLZKOHLEGRILL TREFFEN AUF EICHENBÖDEN UND RESTAURIERTE
WERKBANKTISCHE, DIE FÜR GEMÜTLICHKEIT SORGEN.

KENNEN SIE BEREITS UNSEREN VERANSTALTUNGSSAAL
MIT TERRASSE UND BLICK
AUF DEN MARKTPLATZ?

UNSER RESTAURANT STEHT FÜR EINE SAISONALE
UND TRADITIONELL VERWURZELTE REGIONALKÜCHE
MIT MODERNEN UND KULINARISCHEN EINFLÜSSEN AUS ALLER WELT.
DAZU BIETEN WIR PASSENDE UND BESONDERS ERLESENE WEINE AN.
UNSER RARITÄTENKELLER KANN EXKLUSIV GEBUCHT WERDEN.

WIR LEGEN GRÖSSTEN WERT AUF EINE ENGE ZUSAMMENARBEIT
MIT REGIONALEN ERZEUGERN UND LIEFERANTEN.
DIE GUTE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE SPIEGELT
SICH IN FAIR KALKULIERTEN PREISEN WIEDER.

FÜR ALLE GÄSTE, DIE SICH GERNE BEWUSST FLEISCHLOS ERNÄHREN,
HABEN WIR EINE SIMPLE KENNZEICHNUNG EINGEFÜHRT:

MIT  SIND VEGETARISCHE GERICHTE

UND MIT  VEGANE GERICHTE MARKIERT.

AN SIEBEN TAGEN IN DER WOCHE SIND WIR
DURCHGEHEND FÜR SIE DA.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT!

DER EINFACHE UND BERÜHRUNGSFREIE WEG
ZUR SPEISEKARTE UND ZU AKTUELLEN EMPFEHLUNGEN:
EINFACH DIESEN QR CODE
MIT DEM SMARTPHONE SCANNEN.
(ÜBER KAMERAFUNKTION ODER QR-SCAN-APP)
PLEASE SCAN THE QR CODE FOR THE ENGLISH MENU.



Aperitif

PRISECCO
ALKOHOLFREI

verschiedene Sorten
Manufaktur Jörg Geiger,
Schlat b. Göppingen

0,2l auf Eis 7,90€

BOLLINGER CHAMPAGNER
MAISON FONDÉE EN 1829

0,1L | 17,90€
0,375L | 64,00€
0,75L | 120,00€
1,5L | 249,00€

CRÉMANT
DANIEL RUFF
(ELSASS)

0,1L Blanc 7,50€
0,1L Rosé 7,90€

0,75L Blanc 39,90€
0,75L Rosé 44,90€

mit Alkohol

HUGO

Minze | Soda | Bio Holundersirup | Belstar/Crémant Elsass

0,2L 8,90€

APEROL SPRIZZ

Aperol | Soda | Orange | Belstar/Crémant Elsass

0,2L 8,90€

RHABARBER SPRIZZ

Rhabarbernektar | Soda | Belstar/Crémant Elsass

0,2L 8,90€

MARACUJA SPRIZZ

Maracujanektar | Soda | Belstar/Crémant Elsass

0,2L 8,90€

JOHANNISBEER SPRIZZ

Johannisbeernektar | Soda | Belstar/Crémant Elsass

0,2L 8,90€

LAVENDEL SPRIZZ

Lavendel | Ginger Ale | Johannisbeere | Belstar/Crémant Elsass

0,2L 8,90€

LILLET WILD BERRY

Lillet blanc | Schweppes Wildberry | Beeren

0,2L 8,90€

LILLET CITROSÉ

Lillet blanc | Zitronenlimonade | Minze | Beeren

0,2L 8,90€

LIMONCELLO SPRIZZ

Limoncello | Soda | Belstar/Crémant Elsass

0,2L 8,90€

alkoholfrei

FREI JOHANNISBEER SPRIZZ

Johannisbeere | Ginger Ale | Soda

0,2L 7,90€

FREI APÉRO SPRIZZ

Apéro | Orange | Soda

0,2L 7,90€

FREI HUGO

Minze | Bio Holundersirup | Ginger Ale | Soda

0,2L 7,90€

FREI LAVENDEL SPRIZZ

Lavendel | Ginger Ale | Johannisbeere

0,2L 7,90€

Vorspeisen

DIE HOLZ&FEUER PIZZA

auch zum Teilen eine tolle Idee - eine Auswahl finden Sie auf Seite 5

-  **BROT & OLIVENÖL** ^{1a}
Holz&Feuer Panini 4,90€
frisch gebackenes & lauwarmes Pizzabrot am Stück, 5,90€
direkt aus unserem Holzofen mit kaltgepresstem Olivenöl,
Thymian & Knoblauch
-  **KLEINER KNACKIGER GEMISCHTER** ^{1a,9,10,11,12}
BLATT- & BABYLEAFSALAT 9,80€
mit marinierter Rohkost & Senfvinaigrette und Holzofenbrot
-  **KIRSCHTOMATENSALAT** ^{12,10} 9,90€
mit cremigem Mini Burrata
knusprige Croûtons, roten Zwiebeln & Balsamico-Creme dazu Holzofenbrot
-  **LAUWARMER, EINGELEGTER FETA** ^{1a,7,9} 13,90€
mediterrane Aromen, Ofengemüse, Olivenöl, Gartenkräuter
und Holzofenbrot
- OKTOPUSSALAT** ^{1a,9,14} 19,90€
Staudensellerie, Tomaten, Zitrone, Petersilie & Knoblauch
und Holzofenbrot
- GEGRILLTER OKTOPUS** ^{1a,14} 18,90€
mit knusprigen Kartoffelscheiben, Aioli
und einer Knoblauch-Zitronen-Olivenöl-Marinade und Holz&Feuer Panini
-  **BRUSCHETTA CLASSICO** ^{1a,12} 9,90€
mit Kirschtomaten & „Kalamata“ Oliven,
mariniertem Rucola, Knoblauchöl, grobem Meersalz & Basilikum
-  **BRUSCHETTA AVOCADO** ^{1a,10,12} 13,90€
Avocado Creme mit Paprika und Zwiebeln,
Rauchmandeln, grobem Meersalz, „Kalamata“ Oliven
-  **HOLZ&FEUER TRÜFFEL-FRIES** ^{1a,7,8,9,10} 12,90€
mit geriebenem Parmesan & schwarzer Trüffel

Salate

vom
Kettenhof

GEMISCHTE BLATT- UND BABYLEAFSALATE ^{1a,9,10,11,12}

vom Kettenhof
mit marinierter Rohkost & Senf-Vinaigrette

VORSPEISE 9,80€
HAUPTGANG 16,90€

Hauptgangsalate

MIT ZWEI MAULTASCHEN ^{1,3,6,7,9,10,12,I,II,III} 19,90€
mit Holz & Feuer Senf-Vinaigrette

MIT GEBACKENER „WILDFANG GARNELE“ ^{1a,2,3,4,6,9,10,12,14} 28,90€
& KROSS GEBRATENEM OKTOPUS
mit Aioli, Rauchmandeln und Miso-Vinaigrette

 MIT FRANZÖSISCHEM SCHAFSKÄSE ⁷ 23,90€
& BUNTES GRILLGEMÜSE
Knoblauch, mediterrane Kräuter

MIT FRANZÖSISCHER PREMIUM MAISPOULARDE ^{1a,7,9,10,11,12} 24,90€
& BUNTES GRILLGEMÜSE
Nussbutter, Zitronen-Meersalz

MIT SAFTIGEM RINDERSTEAK ^{1a,7,9,10,11,12} 33,90€
& BUNTES GRILLGEMÜSE
Thymian-Nussbutter, Miso Mayonnaise

ALLE SALATE SERVIEREN WIR
MIT FRISCHEM HOLZOFENBROT

BROT & OLIVENÖL

Holz&Feuer Panini ^{1a}

4,90€

frisch gebackenes & lauwarmes Pizzabrot am Stück,
direkt aus unserem Holzofen mit kaltgepresstem Olivenöl,
Thymian & Knoblauch

5,90€

Vesper

WURSTSALAT KLASSISCH ^{1a, 10,12} Schinkenwurst, Essiggurken, rote Zwiebeln mit Holzofenbrot mit Bratkartoffeln	15,90€ / 18,90€
SCHWÄBISCHER WURSTSALAT ^{1a, 10,12} Schinkenwurst, Blutwurst, Essiggurken, rote Zwiebeln mit Holzofenbrot mit Bratkartoffeln	15,90€ / 18,90€
SCHWEIZER WURSTSALAT ^{1a, 10,12} Schinkenwurst, Bergkäse, Essiggurken, rote Zwiebeln mit Holzofenbrot mit Bratkartoffeln	16,90€ / 18,90€
MATJES HAUSFRAUENART ^{4,7,10,12} Zwei Filets vom eingelegten Matjes, mit Sauerrahm, Gewürzgurken, geschnittenen Äpfeln & frisch geschnittenen Roten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	19,90€
CORDON BLEU ^{1a, 3,7,10,12} Vom Schwein mit knuspriger Panade, gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu wahlweise hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes mit großem gemischtem Blatt- und Babyleafsalat	22,90€ 24,90€
 CREMIGE KÄSESPÄTZLE ^{1a, 3,7} Kräftiger Bergkäse, glasierte Zwiebeln	17,90€
 PIZZA BLUMENWIESE ^{1a, 7} Crème fraîche, Schnittlauch, Wiesenblüten	16,90€




Holz & Feuer Pizzen

Die Pizza wird bei über 400°C in unserem Holzofen gebacken.
Durch eine Teigruhe von bis zu 72 Stunden und der Zugabe von wenig Hefe, entwickelt sich das typische Aroma.
Das spezielle Mehl und die hochwertigen Zutaten aus der Region machen unsere Pizza zu einem Unikat unter den Pizzen.
Da unsere Teiglinge alle frisch belegt und ausgebacken werden, ist es uns nicht immer möglich, alle Hauptgänge zeitgleich mit der Pizza zu servieren.
Wir bitten dies zu entschuldigen.
Nicht nur als Hauptgang, sondern auch als Vorspeise zum Teilen am Tisch ist unsere Holz&Feuer Pizza eine gute Idee!

OKTOPUS & WILDFANG GARNELE ^{1a,2,4,7,14}	24,90€
Schmand, Fior di Latte, Knoblauch, Zitrone, Salz & Basilikum	
 MARGHERITA ^{1a,7}	14,90€
Tomaten, Fior di Latte, frischer Basilikum	
BIO SPECK ^{1a,7}	16,90€
Schmand, rote Zwiebeln	
MAILÄNDER SALAMI“ ODER SCHARFE SALAMI ^{1a,7}	17,90€
Tomaten, Fior di Latte	
 AVOCADO ^{1a,8}	21,90€
Schmand, Avocado Creme mit Paprika und Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Rauchmandeln	
 MARGHERITA BUFALA ^{1a,7}	18,90€
Tomaten, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, frischer Basilikum	
MARINARA ^{1a,7}	22,90€
Tomaten, Knoblauchöl, Nardín-Sardellen übrigens: die Sardellen, aus dem Kantabrischen Meer gehören mit zu den erlesensten Sardellen der Welt.	
PARMASCHINKEN ^{1a,7}	19,90€
Tomaten, Rucola, Fior di Latte, Parmesan, Parmaschinken	
PIEMONTE ^{1a,7}	21,90€
Tomaten, getrüffelter Piemont-Schinken, Büffelmozzarella	
 AUBERGINE ^{1a,7}	18.90€
Tomaten, Fior di Latte, gebackener Aubergine wahlweise mit "Höhlentaleggio" Grand Reserva aus Italien	21.90€
ALS ERGÄNZUNG	
hausgemachtes Knoblauchöl	1,00€
hausgemachtes Chiliöl	1,00€

Hauptgerichte Fisch & Vegetarisch

ORIGINALE MOLISIANE RIGATONI

-  In Zitronen-Parmesansauce mit gebratenem wilden Brokkoli ^{1a,7} 19,90€
- In Zitronen-Parmesansauce mit saftig angegrilltem Lachs ^{1a,4,7} 24,90€
-  mit getrocknetem Tomatenpesto, knusprig gebratenen Auberginenstückchen, ^{1a,8,12} frischem Basilikum & gerösteten Pinienkernen 19,90€
-  HAUSGEMACHTE PARMESANKNÖDEL ^{1a,3,7} 19,90€
mit aromatischer Salbei-Nussbutter und gebratenen Waldpilzen

Robert empfiehlt

DIESEN SOMMER:
ZUM UNSCHLAGBAREN PREIS

GANZER GEBRATENER WOLFSBARSCH ^{1a,4,7,9,10,11,12} 29,90€

VOM GRILL

an Zitronen-Nuss-Butter mit lauwarmem Pizzabrot und Salat

NOBUS MISO COD ^{4,11,8,7,6} 29,90€

zart angebratener Kabeljau in Miso-Marinade mit Erbsen-Kartoffel-Püree und Spargel

Besondere Hauptgerichte zum selbst zusammenstellen

ZWIEBELROSTBRATEN 200G ^{1a,6,9,10,12}	29,90€
Roastbeef, gereift kräftige Bratensauce, Röstzwiebeln	
HOLZ&FEUER SCHNITZEL VOM KALB ^{1a,3,7,10,12}	29,90€
mit Dijonsenf, Kapern, Sardellen, braune Butter, Meerrettich, Wildpreiselbeeren	
AUSGEBACKENES & PANIERTES SCHNITZEL	27,90€
vom Kalb dazu Wildpreiselbeeren	
MEDIUM-RARE ^{1a,6,12}	49,90€
GEGRILLTES US OMAHA RIBEYE 300G	
aromatische Thymianbutter und Miso Mayonnaise dazu eine Beilage nach Wahl	
ZUM TEILEN FÜR ZWEI PERSONEN 300 G	59,90€
mit zwei Beilagen nach Wahl	

Beilagen

 PORTION SPÄTZLE ^{1a,3,7}	4,90€
 PORTION BRATKARTOFFELN	5,90€
 TRÜFFELPOMMES ^{1a,7,8,9}	9,90€
 POMMES FRITES ^{1a}	4,90€
 KARTOFFEL-GURKENSALAT ^{9,10,11,12}	3,90€
 KLEINER BEILAGENSALAT ^{1a,9,10,11}	5,90€
 GRILLGEMÜSE ⁹	5,90€
 FRISCH GEBACKENES & LAUWARMES PIZZABROT AM STÜCK AUS DEM HOLZOFEN	5,90€

Dessert

 HOLZ&FEUER CRÈME BRÛLÉE ^{3,7,8}		11,90€
von der Tonkabohne in Holunderblütensirup und Minze marinierte Früchte		
 GEBACKENES SCHOKOLADENKÜCHLEIN ^{1,3,7}		12,90€
mit flüssigem Kern dazu Waldbeeren und Vanilleeis		
ZUM TEILEN 2-4 PERSONEN		
 PIZZA NUTELLA ^{1a,6,7,8}		16,90€
gehackte Nüsse, Pistazien & Puderzucker		
 CAFÉ GOURMAND ^{3,6,7,8,VIII}		6,90€
ein Espresso mit zwei Macarons		
 KUCHENAUSWAHL ^{1a,3,7}		5,90€
täglich, solange der Vorrat reicht		TORTE 6,90€
 KAFFEE UND KUCHENANGEBOT ^{1a,3,7}		8,90€
eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen		

Frozer Joghurt

HAUSGEMACHTER FROZEN JOGHURT ⁷

aus Bio-Joghurt hergestellt

"Himbeertraum" ... mit Himbeersauce & Knusper ^{1,7,8} 7,90€

"Gourmet" ... Kürbiskernöl | MaldonSalz | geröstete Kürbiskerne ⁷ 7,90€

"Fernweh" ... Mango-Maracuja-sauce | Knusper ^{1,7,8} 7,90€

Bier frisch gezapft vom Fass

AUGUSTINER HELL im tiefgekühlten Steinkrug, bei minus 20°C sämtliche Bierspezialitäten im Steinkrug möglich	0,55L	6,40€
im Original Glas	0,4L	5,20€
	0,3L	4,60€
RADLER süß / sauer	0,4L	5,20€
	0,3L	4,60€
PAULANER HEFEWEIZEN^{II,IV,V}	0,5L	6,20€
	0,3L	4,60€
HEFERADLER ^{II,IV,V} süß / sauer	0,5L	6,20€
	0,3L	4,60€

Spezialitäten eingeschenkt, aus der Flasche

PAULANER KRISTALL^{XI}	0,5L	6,20€
PAULANER HEFE^{XI} dunkel	0,5L	6,20€
PAULANER HEFE^{XI} alkoholfrei	0,5L	6,20€
KAISER OHO!^{XI} alkoholfrei, ungefiltert, feinherb	0,33FL.	4,80€

Crémant & Champagner

CRÉMANT D'ALSACE CUVÉE GUILLAUME Blanc brut Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)	0,75 FL.	39,90 €
CRÉMANT D'ALSACE CUVÉE Rosé brut Domaine Daniel Ruff, Heiligenstein (Elsass – Frankreich)	0,75 FL.	44,90 €
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Brut Champagne Bollinger, Ay (Champagne – Frankreich)	0,375 FL. 0,75 FL. 1,5 L MAGNUM	64,00 € 120,00 € 249,00 €
RUINART ROSÉ Maison Ruinart, Reims (Champagne – Frankreich)	0,75 FL.	149,00 €
KRUG CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE Maison Krug, Reims (Champagne – Frankreich)	0,75 FL. 1,5 L MAGNUM	259,00 € 799,00 €
DOM PÉRIGNON Moët Chandon Champagne, Épernay (Champagne – Frankreich)	0,75 FL. 1,5 L MAGNUM	259,00 € 799,00 €

Sekt

KESSLER HOCHGEWÄCHS Chardonnay brut	0,75 FL.	39,00 €
KESSLER HOCHGEWÄCHS Rosé brut	0,75 FL.	42,00 €

Manufaktur Jörg Geiger alkoholfrei & prickelnd

PRISECCO ROSE Apfel, Rose, Minze	0,2 L 0,75 FL.	8,90 € 28,00 €
PRISECCO WEISS Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter	0,2 L 0,75 FL.	8,90 € 28,00 €
PRISECCO ROT Wiesenobst, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche	0,2 L 0,75 FL.	8,90 € 28,00 €
WIESEN OBST CIDER alkoholfrei	0,33 FL.	6,40 €

Alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER	0,2L	2,90€
prickelnd / still	0,4L	3,90€
	0,75L	7,90€
TEINACHER GOURMET	0,20 FL.	3,90€
medium / naturell	0,75 FL.	8,90€
HOLUNDERWUNDER	0,4L	5,20€
	0,2L	3,90€
SÄFTE		
Johannisbeere	0,4L	5,90€
Kirsche	0,2L	4,40€
Rhabarber		
Zwetschge		
Orange		
Maracujanektar		
Apfelsaft von Kirchheimer Wiesen		
SAFTSCHORLE	0,4L	5,20€
	0,2L	3,90€
SOFTDRINKS ^{I,II,IV,V,VIII,IX}	0,4L	4,90€
Sprite, Coca Cola, Fanta Orange, Spezi	0,2L	4,10€
COCA COLA ZERO ^{I,II,IV,V,VIII}	0,33L	4,80€
SCHWEPPEs	0,2FL.	4,60€
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale		

Spritzig

WEINSCHORLE	0,2L	5,80€
aus ausgewählten Hausweinen		

Offene Weine Weiß

CUVÉE WEISS FEINHERB RIVANER & SILVANER /8L	5,90€
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz), 11,5 % vol., aromatisch	1/4L 7,90€
WEISSBURGUNDER	1/8L 5,90€
Staatsweinkeller Meersburg, 12,5 % vol., harmonische Säure mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten	1/4L 8,90€
GRAUBURGUNDER TROCKEN	1/8L 5,90€
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier Baden	1/4L 9,90€
11,5 % vol., fast verspielt, aber trotzdem präsent	0,75 FL. 29,90€
RIESLING MAXIMIN TROCKEN	1/8L 5,90€
Weingut Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel, 11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure	0,75 FL. 33,90€
„EIN TAG AM MEER“ SAUVIGNON BLANC	1/8L 5,90€
Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz)	0,75 FL. 33,90€
12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas	
„HERZ AUS GOLD“ CHARDONNAY	1/8L 5,90€
Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz)	0,75 FL. 33,90€
13,0 % vol., ein Chardonnay ohne Schwere, sondern mit feiner Balance aus Frucht und Schmelz	
MALTERDINGER CHARDONNAY	1/8L 8,90€
Weingut Bernhard Huber Malterdingen (Baden), 13,0% vol., animierend, mit wunderbar harmonischer aber zupackender Säure	0,75 FL. 47,00€
BOGLE CHARDONNAY	1/8L 7,90€
Bogle Vineyards, Clarksburg (California)	0,75 FL. 43,90€
14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille	

Offene Weine Rosé

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	1/8L 5,90€
Staatsweinkeller Meersburg, (Baden)	1/4L 8,90€
12,5 % vol., feinherb, Aromen von Rhabarber und Himbeere	1,00 FL. 33,90€
ROSÉ CUVÉE FEINHERB	1/8L 5,90€
DORNFELDER & SPÄTBURGUNDER	1/4L 8,90€
Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) , 11,0 % vol. , aromatisch fruchtig harmonisch	0,75 FL. 29,90€
PINOT NOIR ROSÉ	1/8L 5,90€
Weingut Daniel Ruff, Elsass, 13 % vol., starker Ausdruck, Klassiker	0,75 FL. 29,90€

WER DEN BESONDEREN WEIN SUCHT, WIRD IN
UNSEREM RARITÄTENSCHRANK FÜNDIG

Offene Weine Rot

NEGROAMARO PRIMITIVO HALBTROCKEN	1/8L	5,90€
Luna Argenta, Apulien – Italien, 14,0 % vol., Aromen von Himbeeren, Erdbeeren & Vanille	0,75 FL.	34,90€
VIÑA REA RESERVA 2018 RIOJA	1/8L	7,80€
Vina Real, Rioja, Spanien 14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren	0,75 FL.	38,00€
MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER	1/8L	8,90€
Weingut Huber, Malterdingen (Baden) 13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeere, Pfeffer, Wachholder	0,75 FL.	48,90€
CÔTES DU RHÔNE ROUGE	1/8L	7,60€
E.Guigal, Château d'Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich) 14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel	0,75 FL.	39,90€

Robert empfiehlt

Weiß

MALTERDINGER -2021- (CHARDONNAY)	0,75 FL.	47,00€
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure		
BOURGOGNE CHARDONNAY -2016- LATE RELEASE	0,75 FL.	58,00€
Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) 12,5% vol., perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut		
GRAUBURGUNDER VOM LÖSS -2022-	0,75 FL.	39,00€
Weingut Franz Keller 12,5 % vol., milde Säure, Aromen von reifer Birne, Aprikose und Pfirsich		
GRAACHER RIESLING KABINETT -2018-	0,75 FL.	38,00€
Weingut Willi Schäfer 12,0% vol., fein strukturiert, mineralisch, reife Frucht, ausgewogene Säure		

Rot

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER	0,75 FL.	48,90€
Weingut Huber, Malterdingen (Baden) 13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder		

Weiß - Deutschland Riesling

RIESLING MAXIMIN Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mosel 11,5 % vol., fruchtig frisch mit feiner Säure	0,75 FL.	33,90 €
KELLER RIESLING Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 11,0 % vol., Zitrusnoten , elegant, leichte Mineralik	0,75 FL.	35,00 €
SAAR RIESLING - 2022 - Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) 9,5 % vol., feinfruchtiger, eleganter, mineralischer Riesling aus hervorragenden Schieferlagen	0,75 FL.	36,00 €
SCHIEFER RIESLING - 2021 - Weingut Nik Weis 12,0 % vol., im Mund wunderbar frisch und mit sehr rein wirkenden, mineralischen Tönen	0,75 FL.	36,00 €
WITTINGER ALTE REBE, FEINHERB - 2022 - Weingut Nik Weis St. Urbanstoff, Leimen (Mosel) 11,5 % vol., schlanke Säure, erinnert an Aprikosen	0,75 FL.	59,00 €
LIMESTONE RIESLING KABINETT - 2017 - Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 9,0 % vol., ausgeprägte Zitrusnote sommerleichte „Limonade“	0,75 FL.	38,00 €
BRUDERBERG KABINETT - 2018 - Weingut der Familie von Schubert - Maximin Grünhaus, Mertesdorf (Mosel) 7,5 % vol., feingliedrig und elegante Fruchtsüße	0,75 FL.	38,00 €
RIESLING - VON DER FELS- TROCKEN - 2018 - Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 12,5 % vol., das Bouquet ist klar und frisch mit feinen Kalknoten, der kleine G-Max	0,75 FL.	59,00 €
BERG ROTTLAND RIESLING TROCKEN - 2018 - Weingut der Familie Georg Breuer (Rheingau) 11,5% vol. ausdrucksstark, mineralisch	0,75 FL.	69,00 €
SCHIEFER RIESLING - 2020 - Nik Weis St. Urbans-Hof, Leimen (Mosel) 10,5 % vol., mit saftiger Frucht, frischer Säure und mineralisch-kühlem Nachhall	0,75 FL.	39,00 €

Weiß - Deutschland

Riesling GG - Große Gewächse

FELSENECK RIESLING -2019- Weingut Schäfer-Fröhlich 12,5% vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißer Pfirsich	0,75 FL.	59,00€
KASTANIENBUSCH GG RIESLING TROCKEN BIO -2015- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) 13,0 % vol., reife Quitte, hedonistische Aprikose und etwas Stroh sowie Birne	0,75 FL.	78,00€
KELLER -2021- ABTS E Weingut Keller, Rheinhessen 12,5 % vol., Floral, feine Zitrusnote	0,75 FL.	198,00€

Unsere halben Flaschen

RIESLING, TROCKEN -2023- Weingut Robert Weil, Rheingau 12,0% vol., fein strukturiert, mineralisch, reife Frucht, ausgewogene Säure	0,375 FL.	19,90€
HOCHHEIMER HÖLLE RIESLING GG -2017- Weingut Künstler, Rheingau 12,5% vol., Eleganz im Glas Aromen von Apfel, Birne und weißer Pfirsich	0,375 FL.	30,00€

Chardonnay

MALTERDINGER -2021- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., animierend, mit wunderbar harmonischer, aber zupackender Säure	0,75 FL.	47,00€
CHARDONNAY R -2018- Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) 13,0 % vol., schöner Schmelz am Gaumen, Aromen von Orangen, Grapefruit und Nashi-Birne	0,75 FL.	59,00€
CHARDONNAY ALTE REBEN -2017- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., Aromen von weißer Melone, Grapefruit und Apfel, minimales Holz	0,75 FL.	69,00€
CHARDONNAY BIENENBERG -2017- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 13,0 % vol., Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure	0,75 FL.	149,00€
SCHWEIGEN CHARDONNAY -2023- Weingut Jülg 12,5 % vol., Aromen von Fenchel, etwas Eukalyptus, Stachelbeere, dazu eine straffe Säure	0,75 FL.	47,00€

Weiß - Deutschland

Weiß- und Grauburgunder

GRAUBURGUNDER TROCKEN Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) 13,5 % vol.; fast verspielt, aber trotzdem präsent	0,75 FL. 33,90€
WEISSER BURGUNDER -2019- Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) 13,0 % vol., leicht nussige Noten, aber auch Früchte wie Zitrone, Melone oder Stachelbeere	0,75 FL. 36,00€
„STEINWIEGE“ GRAUBURGUNDER Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal – Württemberg) 12,5 % vol., würzige und kräutrige Nuancen, die an Anis, Ingwer und Holunderblüten erinnern	0,75 FL. 38,00€
GRAU WEISS (WEISS- UND GRAUBURGUNDER MIT CHARDONNAY) Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,5 % vol., frische Obstnoten von Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette, frischer Säure, leicht!	0,75 FL. 38,00€
WEISSBURGUNDER TROCKEN -2023- Weingut Jülg, Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) 13,0 % vol., Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandel	0,75 FL. 36,00€
GRAUBURGUNDER "VOM LÖSS" -2022- Weingut Franz Keller, Oberbergen (Baden) 12,5 % vol., fruchtig mineralisch	0,75 FL. 39,00€
BREISGAU GRAU-WEISSBURGUNDER -2022- Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5 % vol., fruchtig mineralisch	0,75 FL. 37,50€

Sauvignon Blanc

„EIN TAG AM MEER“ SAUVIGNON BLANC Weingut Hammel & Cie., Kirchheim (Pfalz) 12,5 % vol., Aromen von Grapefruit, frischen Kräutern, Eleganz im Glas	0,75 FL. 33,90€
SAUVIGNON BLANC Weingut Oliver Zeter Neustadt Haardt (Pfalz) 12,5 % vol., Aromen von grünen Früchten, Kiwi und Melisse	0,75 FL. 36,00€
STEINWIEGE SAUVIGNON BLANC Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,0 % vol., Aromen von Johannisbeere, Minze und lebhaft Säure	0,75 FL. 38,00€

Weiß - Frankreich

RULLY „LES CAILLOUX“ -2021- Domaine Rois Mages, Anne-Sophie Debavelaere (Burgund) 13% vol., Noten von Haselnuss, Apfel, Akazienblüten, geprägt von Holz	0,75 FL. 59,00€
BOURGOGNE CHARDONNAY -2016- Domaine Marc Colin (Burgund, Frankreich) 12,5 % vol., „perfekt gereifter Chardonnay aus dem Keller vom Weingut	0,75 FL. 58,00€
BOURGOGNE ALIGOTÉ -2018- Domaine Benoit Ente, Puligny Montrachet (Burgund) 12,5 % vol., in Holz ausgebaut, mineralisch, frisch	0,75 FL. 79,00€
„LES CLOUS PERRONS“ -2020- Boisson-Vadot: Anne Boisson Bourgogne Blanc (Burgund) 13% vol., der perfekte Chardonnay von der Avantgarde der Winzer in Meursault	0,75 FL. 69,00€
„LES BELLES CÔTES“ -2020- Boisson-Vadot: Pierre Boisson Bourgogne Blanc 13,0% vol., Salzigkeit, Frische und eine fast einzigartige Reduktion und physiologisch perfekt ausgereift	0,75 FL. 89,00€
MEURSAULT BLANC -2021- Boisson-Vadot: Pierre Boisson 13% vol., toller Chardonnay für kundige Genießer, „mit einer beeindruckenden Länge für einen Village-Wein“	0,75 FL. 129,00€
„LES CHEVALIÈRES“ -2018- Boisson-Vadot: Meursault 13,0% vol., Beginnt rassig und fast salzig auf der Zunge, und klingt dann in Frucht, Würze und Mineralien am Gaumen	0,75 FL. 189,00€

Weiß - Italien

„I FRATI“ LUGANA 0,75 FL. 38,90€
Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei) 1,5 FL. 75,90€
13,0% vol., der Stolz Italiens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel 3,0 FL. 149,90€

LUGANA BROLETTINO -2022- 0,75 FL. 49,00€
Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei)
13,5 % vol., fruchtbetont nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und Rosenblüten

Weiß - Spanien

VERDEJO -2021- 0,75 FL. 42,00€
Ramon Bilbao (Rueda – Spanien)
13,0 % vol., der Stolz Spaniens, Noten von Blüten, Aprikosen und Mandel

Weiß - Übersee

CHARDONNAY 0,75 FL. 43,90€
Bogle Vineyards, Clarksburg (California)
14,5 % vol., bernsteinfarben, leichte Fassnote, Aromen von Ananas und Vanille

Weiß - Österreich

WEISSBURGUNDER TROCKEN -2022- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., spritzige Säure und ausgeprägte Süße	0,75 FL.	39,00€
GRÜNER VELTLINER „8000“ -2023- Weingut Setzer, Hohenwarth Österreich 14,0 % vol., Aromen von Pfirsich, Marille und Birne, dabei sehr mineralisch	0,75 FL.	69,00€
MORILLON -2022- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich	0,75 FL.	49,00€
SAUVIGNON BLANC -2022- Weingut Sattlerhof, Gamlitz (Südsteiermark – Österreich) 12,5 % vol., ein Hauch von Blütenhonig, unterlegt von Birne und Pfirsich	0,75 FL.	49,00€

Rosé national & international

SPÄTBURGUNDER ROSÉ Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen-Frickenhausen 11,5 % vol., frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé	0,75 FL.	29,00€
PINK HALLELUJAH TROCKEN -2023- Weingut Hammel & Cie. , Kirchheim (Pfalz) 12,5 % vol. viel Frucht, belebendes Aroma, mit feinem Holz, gepaart mit saftiger Frische	0,75 FL.	29,90€
PINOT NOIR ROSÉ Weingut Daniel Ruff, Elsass 13 % vol. starker Ausdruck, leichte Fassnote	0,75 FL.	29,90€
ROSÉ JOHANNA -2022- Muratie Stellenbosch (Südafrika) 13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche	0,75 FL.	34,00€
ROSA DEI FRATI ROSÉ Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Simione (Lombardei – Italien) 13,0 % vol., frisches Bouquet mit Noten von Weißdorn, grünem Apfel und Kirsche	0,75 FL.	39,00€
WHISPERING ANGEL ROSÉ (GRENACHE) Château d'Éclans, La Motte en Provence (Provence – Frankreich) 13,0 % vol., der Rosé unter den großen Weinen, voll und üppig mit einem weichen Abgang	0,75 FL. 54,00€ 1,5 FL. 99,00€ 6,0 FL. 449,00€	

Rot - Deutschland

SIMONROTH MERLOT TROCKEN	0,75 FL.	39,00 €
UNFILTRIERT - 2019 - Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 13 % vol.; 1,5 g RZ, 5,5 g S Gewürznoten mit Cassis, Backpflaume und Blaubeeren, reife Tannine, vollmundig		
TROLLINGER TROCKEN	0,75 FL.	32,90 €
Weingut Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 12,0 % vol., voller Fruchtkörper, animierende Säure und seidige Tannine		
„ALTE REBE“ SPÄTBURGUNDER	0,75 FL.	34,90 €
Weingut Isele, Ettenheim-Münchweier (Baden) 14,0 % vol., Aromen von Sauerkirsche, Heidelbeere und Cassis		
MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER	0,75 FL.	48,90 €
Weingut Huber, Malterdingen (Baden) 13,5 % vol., Aromen roter & schwarzer Johannisbeeren, Pfeffer, Wachholder		
MALTERDINGER - 2014- LATE RELEASE	0,75 FL.	59,00 €
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5 % vol., viel Würze, sehr elegant in der Säure		
SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ - 2018 -	0,75 FL.	69,00 €
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden) 12,5 % vol., viel Würze, blaufruchtig, auch etwas Eukalyptus, sehr elegant in der Säure		
SPÄTBURGUNDER GG	0,75 FL.	67,00 €
„IM SONNENSCHNITT“ - 2012 - Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz) 13,5 % vol., würzige, rauchige und fruchtige Aromen von Nelken, Lorbeer, Tabak und Kirsche		
SPÄTBURGUNDER BÜRGEL - 2016 -	0,75 FL.	189,00 €
Weingut Keller, Flörsheim-Dahlsheim (Reinhessen) 13,5 % vol., fruchtige Aromen von Nelken, Lorbeer und Kirsche, unvergleichliche Leichtigkeit		
PINOT NOIX ARDOIS - 2015 -	0,75 FL.	95,00 €
Weingut Pinot Noix Daniel Twardowski, Neumagen-Dhron (Mosel) 12,5 % vol., tiefe Frucht, gute, aber natürliche Säure, ein wenig neues Holz und Walnuss		
OBERBERGENER BASSGEIGE, SPÄTBURGUNDER, ERSTE LAGE	0,75 FL.	59,90 €
Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden 12,5 % vol., mineralisch, würzig, Duft nach Kirschen, Cassis und weißen Blumen		

Rot - Frankreich

CÔTES DU RHÔNE ROUGE E.Guigal, Château d'Ampuis (Côtes du Rhône – Frankreich) 14,5 % vol., Aromen von schwarzen Früchten, trocken, kräftig, edel	0,75 FL.	36,90 €
CHATEAU MONTUS -2015- Alain Brumont, Gascogne 14,5 % vol., Aromen von Beerenobst, subtile Note von Pfeffer und Vanilleholz	0,75 FL.	49,00 €
CHATEAU PONTENSAC -2009- Domaines Delon, Leoville Bordeaux Frankreich 14,0 % vol., elegant und komplex, mit dunklen Früchten und Brombeeren	0,75 FL.	74,00 €
BOURGOGNE ROUGE -2021- Sylvain Pataille, Bourgogne 12,5% vol., kraftvolle Kirsche und Blaubeeren, Hauch von Nelken und Rauch	0,75 FL.	76,00 €
CLOS LOUIE -2016- Domaines Pacal Lucin-Douteau, Gironde Bordeaux Frankreich 15,0 %vol., ungeheure Dichte butterweiche Tannin, Samt, marmeladig, kaum vom Holz geküsst	0,75 FL.	49,00 €
CHATEAU PHÉLAN SÉGUR -2019- Chateau Phélan Ségur, Bordeaux 13,0 % vol., intensive, sehr volle Schwarzfruchtnase, Brombeere, Schwarzkirsche, Cassis	0,75 FL.	84,00 €
CHÂTEAU LA LAGUNE 3EME CRU - GRAND CRU CLASSÉ -2009- Château La Lagune (Haut-Médoc – Bordeaux – Frankreich) 14,0 % vol., sattes Volumen im Mund, üppige schwarze Kirsche, Creme de Cassis und Bitterschokolade	0,75 FL.	120,00 €
CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE -2008- Château Pichon Pauillac – Bordeaux – Frankreich) 13,5 % vol., Aromen von Creme de Cassis, Brombeeren, Holzkohle, Kaffee, Lakritz, vollmundig mit sanften Tanninen 95 Parker Punkte	0,75 FL.	199,00 €

Rot - Italien

NEGROAMARO PRIMITIVO HALBTROCKEN Luna Argenta, (Apulien) 14,0 % vol., Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren sowie Vanille	0,75 FL. 34,90€
„CASARET“ BARERA -2022- Marziano Abbona, (Langhe) 13,5 % vol. konzentrierte Frucht von Brombeere und starke Struktur	0,75 FL. 44,00€
RONCHEDONE VINO ROSSO Azienda agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Lombardei) 14,5 % vol., feine Würze, Röstnoten und Vanille sowie etwas Schokolade	0,75 FL. 48,00€
PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO -2022- Morchesi Antinori (Toscana) 13,5% vol. reife Kirschen, Brombeeren und eine elegante Note von Vanille	0,75 FL. 46,00€
POGGIO VALENTE -2021- Fattoria le Pupille (Toscana) 15 % vol. tief-dunkler Wein mit kräftigen Noten von Blaubeeren, Brombeeren und saftiger Kirsche	0,75 FL. 69,00€
INSOGLIO DEL CINGHIALE -2021- 14% vol. wirkt frisch, lebendig mit Aromen von saftigen Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren	0,75 FL. 69,00€
NEBBIOLO Silvio Grasso, (Langhe)14,0 % vol., trocken, tanninhaltig, Waldbeeren, Kräuterwürze etwas Tabak und Minze	0,75 FL. 69,00€
PAOLO SCAVINO BAROLO -2016- Silvio Grasso, (Langhe) 15,0 % vol., trocken, tanninhaltig. Beeindruckende Frucht nach Waldbeeren, vollmundig.	0,75 FL. 149,00€
NEBBIOLO 2023 Paolo Scovino, (Langhe) 14% vol. Kirsche, Rote Früchte, Tanninhaltig und Lakritze	0,75 FL. 49,00€
GRAMMATICA ROSSO TOSCANA - 2023- Cerbaiono, Toscana 14%vol. Kirsche schwarze Früchte, Note von mediterranen Kräutern	0,75 FL. 49,00€

Rot - Spanien

RIOJA GRAN RESERVA -2016-

Baron de Ley, Mendavia/ Spanien

13,5 % vol., komplexe Aromen nach Brombeere, Kirsche und Schokolade. Körperreich, vollmundig und weich

0,75FL. 59,00€

VIÑA REA RESERVA 2018 RIOJA

Bodegas Ramón Bilbao, Spanien

14 % vol., fassgereift, Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeeren

0,75FL. 38,00€

Rot - Übersee

KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET -2020-

Weingut Penfolds, Nuriootpa (South Eastern Australia – Australien)

14,5 % vol., harmonische Würze, weiche Tannine, kraftvoller Abgang

0,75FL. 38,00€

SALENTEIN BARREL SELECTION MALBEC -2017-

Bodega Salentein, Valle de Uco (Mendoza – Argentinien)

14,0 % vol, ein Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille und Schokolade

0,75FL. 38,00€

Kaffee & Teespezialitäten

TASSE KAFFEE ^{VIII}	3,80€
ESPRESSO ^{VIII}	3,10€
DOPPELTER ESPRESSO ^{VII}	4,40€
CAPPUCCINO ^{VIII,XII}	4,60€
LATTE MACCHIATO ^{VIII,XII}	4,80€
MILCHKAFFEE ^{VIII,XII}	4,80€
HEISSE SCHOKOLADE ^{XII}	5,20€
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ^{XII}	5,80€
HEISSE SCHOKOLADE MIT BAILEYS ^{I,XII}	8,80€
HEISSES HOLUNDERWUNDER	4,80€
HEISSE ZITRONE	4,80€
FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,80€
FRISCHER INGWERTEE	4,80€
SCHWARZ - ALTHAUS	4,80€
Breakfast St Andrews, Earl Grey Royal, Darjeeling Summer Leaves, Assam Malty Cup	
GRÜN - ALTHAUS	4,80€
Sencha Senpal, Grün Matinee	
FRÜCHTE - ALTHAUS	4,80€
Red Fruit Flash Früchtetee , Persischer Apfel	
KRÄUTER - ALTHAUS	4,80€
Lemon Mint, Smooth Mint, Classic Herbs, Toffee Rooibush	
ESPRESSO MARTINI	12,90€
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup	

Destillate

JÖRG GEIGER SCHLAT B. GÖPPINGEN OBSTBRÄNDE 2CL

Nägeles Birne	7,00€
Stuttgarter Gaishirtle's – Birne	8,50€
Schlater Zwetschge	7,00€

WEINGUT DOLDE, FRICKENHAUSEN OBSTBRÄNDE 2CL

Williams Christ	4,40€
Quitte	4,40€
Alte Pflaume	5,80€
Bohnapfel	5,80€

sowie weitere Sorten. Sprechen Sie uns an

DR. DR. HANS OTTO FREY OBSTBRÄNDE 2CL

Waldhimbeergeist	7,80€
Spirituose des Jahres 2025 im "Gault Millau"	
Quittenbrand	4,80€
Wolfschlüger Nussliqueur	4,80€
Zwetschgengeist 2 Jahre im Holzfass	4,80€
Unsere Kreation Holz&Feuer Fruchtauszug	4,00€

MEHR HOCHPROZENTIGES AUSGESCHENKT IN 2CL

Ramazzotti/ Aversa	3,50€
Jägermeister	3,50€
Malteser Aquavit	3,50€
Absolut Vodka 4cl	8,00€
Sambuca Molinari	4,50€
Martini Bianco/ Rosso	5,50€

Destillate

GIN

AUSGESCHENKT IN 4CL AUF EIS

Applaus Dry Gin Original 43% Vol Suedmarie	9,50€
Hendricks 44% vol	9,50€
Bombay Sapphire 40% vol	7,50€
Monkey 47 47% vol	9,50€
Gordons 43% vol	7,50€
Tanqueray Sevilla 41% vol	7,50€

DAZU EINEN FILLER 0,2 FL.

Schweppes Indian Tonic	3,60€
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,60€

WHISKY

AUSGESCHENKT IN 4CL

Glennfiddich	
Single Malt 12 years 40% vol	12,00€
Connemara	
Irish Single Malt 40% vol	9,00€
Maker's Mark	
Kentucky Straight Bourbon 47% vol	9,00€

Allergene - Speisen

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen a, Roggen b, Gerste c, Hafer d, Dinkel e, Kamut oder Hybridstämme davon f, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte; Mandeln a, Haselnüsse b, Walnüsse c, Cashewnüsse d, Pecannüsse e, Paranüsse f, Pistazien g, Macadamia- oder Queenslandnüsse h, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfid.
(in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Zusatzstoffe & Allergene Kennzeichnung Getränke

- I mit Farbstoff
- II Konservierungsstoffe
- III Geschmacksverstärker
- IV Antioxidationsmittel
- V Süßungsmittel
- VI Nitritpökelsalz
- VII Enthält Sulfite
- VIII Koffeinhaltig
- IX Chininhaltig
- X enthält eine Phenylalaninequelle
- XI Glutenhaltig
- XII Milch