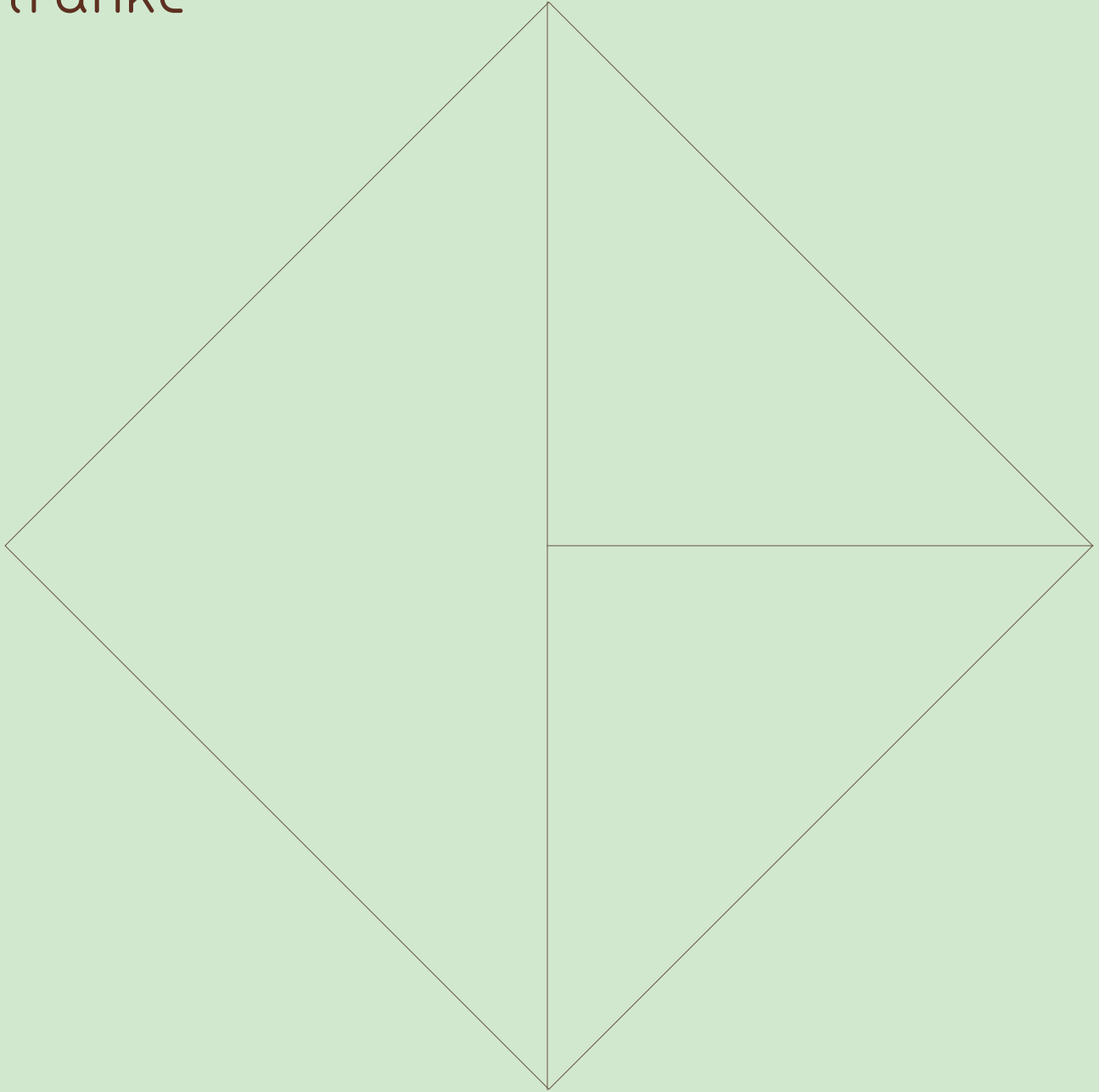
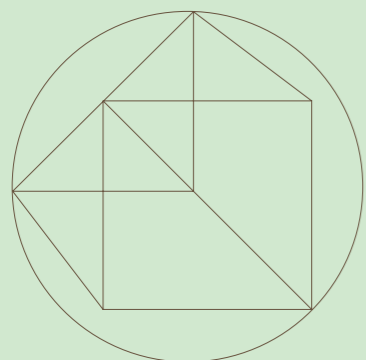


Speisen und Getränke



Speisen



FRÜHSTÜCK 8.00 bis 14.00 Uhr

<u>Georgisches Frühstück</u> Adscharisches Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella- Weichkäsefüllung und Spiegelei, Kirschtomaten-Salat mit rotem Basilikum-Dressing und frischen Kräutern (ca. 20 min) <small>A,C,G</small>	10,50
<u>Orientalisches Frühstück</u> Labne (Joghurt) mit Za'tar in Olivenöl, Hommus, Weichkäse, Kirschtomaten-Salat mit Sumac-Dressing, Granatapfel- kernen und Pitabrot <small>A,G,N</small>	12,50
<u>Russisches Frühstück</u> Gefülltes Ei mit Räucherlachs, roter Rübensalat, Palatschinke mit Orangen-Topfenfülle, Kalbsleberrolle, dazu Brot und Mamont Vodka <small>A,C,D,G,H</small>	14,50
<u>Russisches Frühstück ohne Vodka</u>	11,50
<u>Wiener Frühstück</u> Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marillen- marmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant <small>A,C,G</small>	13,50
<u>Cilbir:</u> zwei pochierte Eier mit griechischem Joghurt, aromatisierter Butter, geräucherter Paprika und Petersilie <small>C,G</small>	8,00
<u>Rührei</u> mit Ziegenkäse, Kürbiskerne, Kernöl und Kresse <small>C,G</small>	7,00
<u>Omelette mit Tomatenchutney,</u> Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Koriander <small>C</small>	7,50
<u>Omelette mit pikantem Lamm,</u> Melanzani und Paprika <small>C,G</small>	8,00

<u>zwei Spiegeleier</u> mit Beinschinken oder Speck <small>C</small>	6,50
<u>zwei Spiegeleier</u> <small>C</small>	5,00
<u>weiches Ei</u> mit in Butter getoasteten Brotsticks <small>A,C,G</small>	3,50
<u>Müsli</u> mit Joghurt und frischen Früchten, dazu Sanddornsirup <small>A,G,H</small>	6,50
<u>Frische Früchte</u> mit Joghurt <small>G</small>	5,50
<u>Kokosmilchreis</u> mit Sauerkirsche und Cashewnuss (kalt serviert) <small>H</small>	6,50
<u>Chia-Mandel-Pudding</u> mit Erdbeeren und Pistazien <small>H</small>	6,80
<u>Bio Haferbrei</u> mit Heidelbeeren, Banane und gerösteten Mandeln und Ahornsirup <small>A,G,H</small>	5,80
<u>Bioroggenbrot</u> von Joseph mit Avocadocreame, gekochtem Ei, Rucola mit Radieschen <small>A,C</small>	6,50
<u>Hommus</u> mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot <small>A,N</small>	6,00
<u>Heidelbeer-Pancakes</u> mit Ahorn-Pekannuss-Sirup und Vanilleeis <small>A,C,G,H</small>	6,90
<u>Sirniki:</u> sonntags Topfenmedallions mit Sauerrahm auf russische Art und frischen Früchten <small>G</small>	6,90

Joseph Brot liefert Bio-Croissants und Roggenbrot.

Ciabatta und Semmeln sind vom Bio-Bäcker Potocnik aus dem Waldviertel. Die Zutaten sind ausschließlich biologische Grundprodukte der Region.

Wir verwenden Eier und Milch aus biologischer Landwirtschaft.

eine Portion Beinschinken – 3,50
eine Portion gebratener Speck – 2,80
eine Portion Räucherlachs D – 5,50
eine Portion Bio Emmentaler G – 2,80
eine Portion Biobutter G – 1,20
hausgemachte Marillenmarmelade / Port. Honig – 1,80
ein Pitabrot A – 1,50
eine Semmel von Potocnik A, G – 1,60
eine Scheibe Roggenbrot von Joseph A – 0,90
eine Portion Ciabatta von Potocnik A – 2,10
ein Croissant von Joseph A, G – 2,80

ANTIPASTI

Karotten gefüllt mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich) H, L 6,00

Dreierlei Aufstriche: Melanzani, rote Rüben-Hommes und Süßkartoffel-Ziegenkäse mit Brot A, G, N 7,00

Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H, L 6,50

Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet C, D 6,00

Melanzanisalat mit Tomaten, Spitzpaprika und frischen Kräutern 6,50

Hommes mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N 6,00

Georgischer Salat mit Adschikasauce (vegan) 6,10

Antipastivariation ab zwei Personen pro Person 15,00

VORSPEISEN

Sommersalat mit Schafstopfen, Wachbohnen und karamellisierten Nüssen G 11,50

Hühnerfilet mit Brombeersauce auf Quinoa- Romanasalat G, H 11,50

Paillard vom Rind: Rinderfiletscheiben auf Belugalinsentabuleh mit Kapernaoli B, C, L 15,00

Grüne Fisolen mit gebeiztem Lachsforellenfilet, frischen Kräutern und Gewürzjoghurt D, H, G 12,50

Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G 8,00

Fermentierter Kohl mit konfiertem Schweinebauch, Sojasauce und Granatapfelkernen A, F, G 12,50

SUPPEN

Melonenkaltschale mit Flusskrebse B, P 6,50

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N 5,50

DESSERTS

Zweierlei Crème Brûlée mit Lemongras-Ingwer und Kardamom, dazu Himbeercoulis C, G 9,00

Gewürzananas mit Sorbet aus Koriander und Minze, dazu Mandelhippe 9,00

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Chili-Kumquats und Rum-Rosineneis (ca. 15 min) A, C, G 9,50

Sorbet aus Mango, Pfirsich und Himbeer auf frischen Früchten 8,50

Dessertvariation ab zwei Personen (ca. 15 min) pro Person 14,50

15:30 bis 22:00 Uhr



ANSARI EMPFIEHLT

Iberisches Schwein auf Belugalinsen, Romanasalat mit Koriander-Dip

15,00

HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G 14,00

Sommergemüse mit Perlgraupen, rote Rüben und Pilzen G 16,50

Gegrillte Melanzani mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuterhirse G 15,50

Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N 15,00

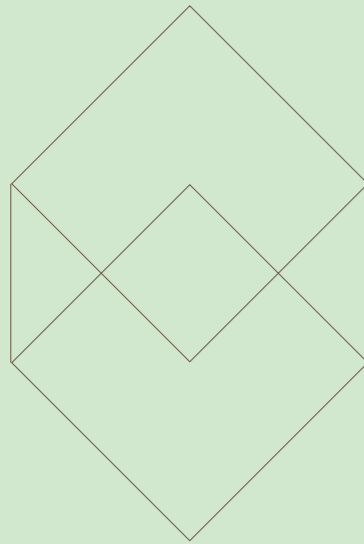
Forelle im Ganzen mit georgischer Granatapfelsauce und Dillkartoffel A, D, G 26,00

Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C 15,00

Borani: Hühnerfilet gebraten mit Fisolen und Kartoffeln A, G, H 17,00

Tschakapuli: In Weisswein geschmortes Lamm mit frischem Estragon und Zuckererbsen dazu Cremepolenta G, O 17,50

Getränke



CAFÉ VON FÜRTH KAFFEE*

Espresso	2,40
kleiner Brauner	2,50
Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	4,30
Doppelter Brauner	4,40
Verlängerter	3,50
Verlängerter Brauner	3,60
Melange / Cappuccino	4,10
Café Latte	4,60
Melange / Cappuccino Haferdrink	4,50
Café Latte-Haferdrink	5,00
heiße Schokolade mit Milchschaum, Valrhona	4,40
heiße Schokolade Haferdrink	4,60
Dunkle Trinkschokolade, Valrhona	4,90
Eis Kaffee mit Kardamoneis	5,90
Bio-Milch warm oder kalt 0,25 l	1,60
Kinderkakao	2,60

*(auf Wunsch koffeinfrei)

TEE VON SCHÖNBICHLER

Tasse mit Beuteltee	3,50
Assam Mangalam Schwarztee	
Bio Kamillentee	
Bio Sencha Grüntee	
Bio China Wuyuan Jasminete	
Kannentee	4,50
Bio Pitta Blüten- und Kräutertee	
(5 min ziehen lassen)	
Bio Sanddorn, Früchtetee	
(5 bis 10 min ziehen lassen)	
Bio Nepal Himalaya View, Grüntee	
(1,5 min ziehen lassen)	
Bio China Schwarztee, Golden Yunan	
(2 min ziehen lassen)	
Bio China Weißer Tee, Fancy White Peony	4,70
(2 min ziehen lassen)	
<u>Thé a la Menthe</u>	4,50
Marokkanischer bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker	
<u>Samowar</u>	19,00
Tischsamowar für 4 Personen mit Muraba (eingekochte Früchte)	
eine Portion Muraba: eingekochte Früchte Wassermelone, Walnuss, Feigen, Kornellkirsche	1,50
PICK-ME-UP-DRINKS	
<u>Bloody Mary</u>	6,90
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	
<u>Virgin Mary</u> (Alkoholfrei)	5,00
Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	
<u>Breakfast Martini</u>	6,90
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE LIMONADEN

Hausgemachte Limo 0,5l	4,90
Zitronenmelisse-Limonade	
Lavendel-Limonade	
Saisonale Limonade (bitte nachfragen)	
Kombucha Classic 0,25 l	3,90
ORGANICS (100% Bio)	3,90
Simply Cola 0,25 l	
Viva Mate 0,25 l	
Bitter Lemon 0,25 l	
Ginger Ale 0,25 l	
Tonik Water 0,25 l	
Thomas Henry Tonic Water 0,20 l	3,40
Thomas Henry Ginger Beer 0,20 l	3,40
Fentimens Rose Lemonade 0,27 l	4,50
Red Bull	4,20
Red Bull Sugarfree Dose	4,20
Coca Cola Light 0,33 l	3,80
Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,33 l	3,20
Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,75 l	5,50
Soda 0,25 l	1,70
Soda Zitrone oder S. Holunder oder S. Himbeer* 0,25 l (Jugendgetränk)	2,50
Soda Zitrone oder S. Holunder oder S. Himbeer* 0,5 l	3,80
BIO NATURTRÜBE FRUCHTSÄFTE	
Apfel von Hasenfit, 0,25l	3,80
Apfel Karotte Orange von Hasenfit, 0,25 l	
Apfel Karotte Rote Rübe von Hasenfit, 0,25 l	
Traube rot von Meinklang 0,25 l	
Birne von Hoflieferanten 0,25 l	
Säfte gespritzt 0,25 l	2,90
Säfte gespritzt 0,5 l	4,60
Säfte mit Leitungswasser 0,25 l	2,30
Säfte mit Leitungswasser 0,5 l	3,90
Orangensaft frisch gepresst 1/8 l	3,20
BIER VOM FASS STIEGL GOLDBRÄU, PILSNER URQUELL, COLUMBUS	
Krügerl 0,5 l	4,50
Seidl 0,3 l	3,80
Pfiff 0,2 l	2,70
Radler, mit Almdudler 0,5 l	4,40
Radler, mit Almdudler 0,3 l	3,80
Alkoholfreies Bier 0,5 l	4,50

CHAMPAGNER / PROSECCO / SEKT

<u>Champagner Brut Premier Roederer, Frankreich</u>	64,00
<u>Bründlmayer Rosé Sekt, Österreich, Langenlois</u>	48,00
<u>Schlumberger Rosé Brut Österreichischer Sekt g.U. Burgenland, Klassik</u>	5,90/38,00
<u>Prosecco Spumante DOC Ca' Del Sole, Italien</u>	4,30/29,00
SPARKLING APERITIFS	
<u>Weißwein gespritzt</u>	3,50
<u>Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein</u>	5,10
<u>Aperol mit Prosecco Prosecco Leone, Nonino Amario</u>	5,60
<u>Hugo Prosecco Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Zitronescheiben</u>	5,60
<u>Prosecco mit Kalamansisorbet</u>	5,60
<u>Bellini mit Pfirsich oder Dirndlmark Prosecco Leone, Pfirsichmark/Dirndl</u>	4,80
<u>La Rose Prosecco, Fentimens Rose Limonade, Rosenblätter</u>	5,60
<u>Campari Soda</u>	5,30
<u>Campari Orange mit frischem Orangensaft</u>	6,40
<u>Campari Milano Campari, Antica Formula, Cranberry, Prosecco, Minze</u>	7,50
<u>Lillet Spritzer Lillet, Holundersirup, Prosecco, Gurke</u>	6,90
<u>Cointreau Fizz Cointreau, Limettensaft, Soda</u>	5,60
<u>Port o'Tonik Portwein/rosso/bianco</u>	7,50

LONGDRINKS

PIMM'S 6 cl 9,00
Organics Ginger Ale, Gurke,
Orange, Zitronen, Minze

Gin Tonic Hendrick's & Thomas Henry Tonic 10,50

Gin Tonic Monkeys 47 & Thomas Henry Tonic 11,50

Gin Tonic The Herbal 11,50
The Botanist Gin, Thomas Henry Tonic Water,
Rosmarinzwieg

Gin Tonic Tanqueray 10 & Organics Tonic 9,50

Mamont Sibirian Wellness 10,50
Mamont Vodka, Soda, Zitronen

COCKTAILS

Negroni 10,50
Tanqueray No10 Gin, Antica Formula, Campari

Marakesh 9,50
Gin, Thé á La Menthe, Zitronenmelissensirup,
Zitronensaft, Minze

Moscow Mule 9,50
Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Angostura,
Limettensaft, Gurkenschaale

Old Fashioned 9,50
Bourbon Whiskey, Zuckersirup,
Angostura Bitter, Orangenzeste

First Sin 9,50
Bourbon Whiskey oder Gin,
Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone

The Communist 9,50
Gin, orangensaft, Cherry brandy,
Zitronensaft

Martini Dry von Luis Buñuel 9,50
Taquery No. 10, Noilly Prat Wermut,
Angostura

Bloody Mary 6,90
Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft,
Worcestershiresauce, Tabasco,
Salz&Pfeffer, Sellerie

Virgin Mary (Alkoholfrei) 5,00
Tomatensaft, Zitronensaft,
Worcestershire-Sauce, Tabasco,
Salz & Pfeffer, Sellerie

PORTWEINE 5 CL

Madeira 15 years old Malmsey 5,90
Blandy's, Madeira, Portugal

Port Tawny 10 Years old, Burmester, 4,20
Douro, Portugal

Port Ruby Reserve Sotto Voce Burmester, 3,90
Douro, Portugal

SHERRY 5 CL

Lustau pedro Ximenez San Emilio 6,00
Lustau Jarana Fino, very dry 6,00

WERMUT 5 CL APERATIFWEINE

Carpano Antica Formula, Milano, 6,00
Italien

La Quintinye Rouge, Charente, 6,00
Frankreich

La Quintinye Extra Dry, Charente, 6,00
Frankreich

La Quintinye Bianco, Charente, 6,00
Frankreich

Punt e Mes, Turiner Region Italien 5,50
Noilly Prat Dry Vermouth, 6,00
Südfrankreich

Lillet Blanc, Frankreich 6,00
Pineau des Charentes 4,90

WHISKY 4CL

Single Malt Scotch

Glenmorangie 12 y Nectar d'or 11,00

Ardbeg 10 y Islay 10,00

Port Charlotte, Bruichladich, Islay, 11,00
Glenfiddich 15 y,

Blended Malt

Monkey Shoulder, The Original, 9,00
Schottland

Hibiki Japanese harmony, Kansai Region, 16,00
Japan

WODKA 4 CL / FL.0,70

Mamont, Sibirien-Russland 9,00 / 150,00

Stolichnaya Original, Russland 8,0 / 120,00

Grey Goose, Frankreich 9,00 / 150,00

Círoc, Ultra Premium Frankreich 9,00 / 150,00

GIN 4 CL

The Botanist Islay Gin, Schottland 9,00

Hendrick's Gin, Schottland 9,00

Brokers Gin, Schottland 6,50

Tanqueray No.10, England 9,0

Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald, 11,00
Deutschland

Blue Gin, Reisetbauer Österreich 8,00

Sloeerry Blue Gin, Reisetbauer Österreich 8,00

RUM 4 CL

Brugal, 1888 Dominikanischen Republik 12,60

Mount Gay Rum, Barbados 10,60

Ron Zacapa, 23 y, Guatemala 10,60

BRANDY/COGNAC 4 CL

Sarajilashvili XO, Georgien 18,00

Sarajilashvili VSOP, Georgien 12,00

Cardenal Mendoza Grand Reserva, 9,00
Spanien

Rémy Martin VSOP 12,00

TEQUILA/MEXIKO 2 CL

Tequila 1800, Reposado 5,00

Don Julio Añejo. 6,50

Clase Azul Tequila Reposado Fl.0,7 / 250,00

GRAPPA 2 CL

Grappa Moscato, Domenis, Friaul 3,90

Grappa Riserva, Domenis, Friaul 4,50

Berta Grappa Tre Soli Tre, Piemont 9,00

EDELBRÄNDE 2 CL

Pfau, Kärnten / Klagenfurt 5,50

Mostbirne

Zwetschke

Apfel vom Fass

Ribisel

Gölles, Steiermark / Riegersburg

Alte Zwetschke 6,50

Quitte 6,50

Williamsbirne 5,50

EdelBitter 5,00

Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg 10,00

Weingarten Pfirsich

Kirsche 8,00

Karotte 8,00

Vogelbeere 8,00

ANISE 4 CL

Henri Bardouin Pastis 5,50

KRÄUTER-BITTERS 4 CL

Nonino Amaro 6,50

Averna 6,00

Averna Sour 6,00

Cynar 6,60

Aperol 5,00

Campari 5,50

EdelBitter 10,00

Selektion Weiß

Flasche
0,75l

<u>2019 Grüner Veltliner Der Ott</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn	€ 39,00
<u>2016 Grüner Veltliner SMA Kreutles</u> Emmerich Knoll, Loiben	€ 60,00
<u>2017 Gelber Muskateller wild & free</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	€ 30,00
<u>2019 Gelber Muskateller Sernauberg</u> Willi Sattler, Gamlitz	€ 45,00
<u>2018 Gelber Muskateller SMA Hartberg</u> Franz-Josef Gritsch, Spitz	€ 39,00
<u>2017 Chardonnay Gloria</u> Andi Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	€ 90,00
<u>2015 Riesling SMA Hollerin</u> Leo Alzinger, Loiben	€ 52,00
<u>2018 Sauvignon blanc Sernauberg</u> Roland Riegelnegg, Süd-Steiermark	€ 38,00
<u>2020 Sauvignon blanc Gamlitz</u> Willi Sattler, Gamlitz	€ 32,00
<u>2017 Zierfandler Mandel Höh'</u> Johann Stadlmann, Thermenregion	€ 50,00
<u>2017 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien	€ 48,00

WEISSWEIN

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

<u>2019 Goruli MTSVANE</u> Mukhrani – Kakhetien – Georgien	35,00	5,90
<u>2019 Gelber Muskateller Eichberg</u> Kollerhof – Harald Lieleg, Leutschach	28,00	4,90
<u>2020 Grüner Veltliner FASS4</u> Bernhard Ott – Feuersbrunn	35,00	5,90
<u>2019 Riesling Terrassen Zöbling</u> Günter Brandl, Zöbling	32,00	5,60
<u>2019 Wiener Gemischter Satz</u> Mayer am Pfarrplatz, Wien	32,00	5,60
<u>2019 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark	29,00	5,00
<u>2020 Gorro Loureiro</u> Portugal Boutique Winery, Vinho Verde	29,00	5,00
<u>2019 Bourgogne Allgoté</u> Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich	35,00	5,90
QVEVRI WEIN AUS GEORGIEN		
<u>2017 Chitistvala Specially Bottled</u> Tchotiashvili, Kakhetien	82,0	
<u>2014 Rkatsiteli</u> Tchotiashvili, Kakhetien	45,0	
<u>2016 Mtsvane</u> Tchotiashvili, Kakhetien	41,0	
<u>2016 Kisi</u> Tchotiashvili, Kakhetien	38,0	
<u>2016 Khikhvi Rcheuli</u> Tchotiashvili, Kakhetien	38,0	
<u>2017 Tsolikouri</u> Bias Wine, Imeretien	36,0	
<u>2018 Tsitska</u> Bias Wine, Imeretien	36,0	

Selektion Rot

Flasche
0,75l

<u>2012 Blaufränkisch Goldberg</u> Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland	€ 95,00
<u>2015 Blaufränkisch Eisenberg</u> Uwe Schiefer, Süd-Burgenland	€ 90,00
<u>2017 Pinot Noir Kleiner Wald</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	€ 50,00
<u>2018 Rosso e Nero</u> CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof	€ 45,00
<u>2016 Steinzeiler</u> Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch/ZW Andreas Kollwentz, Großhöflein	€ 90,00
<u>2017 Grassl Reserve</u> Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot Philipp Grassl, Carnuntum	€ 87,00
<u>2016 G</u> Blaufränkisch/St. Laurent Albert Gesellmann, Neusiedlersee-Hügelland	€ 110,00
<u>2017 Xur</u> Zweigelt/Blaufränkisch/St. Laurent Werner Achs, Neusiedlersee	€ 60,00
<u>2017 Mystique</u> René Pöckl, Mönchhof	€ 160,00
<u>2015 Salzberg</u> Merlot/Blaufränkisch Gernot Heinrich, Neusiedlersee	€ 100,00

ROTWEIN

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

<u>2018 Saperavi</u> Mukhrani – Kakhetien – Georgien	37,00	6,40
<u>2018 Zeigelt Goldberg</u> Werner Achs, Gols	28,00	4,80
<u>2019 Blaufränkisch Rusterberg</u> Ernst Triebaumer, Rust	32,00	5,50
<u>2017 Chateau de Rieufret</u> Graves, Bordeaux, Frankreich	35,00	6,00
<u>2018 Feteasca Neagra</u> Corcova, Mehedinti, Rumänien	37,00	4,60
<u>2018 Meandro</u> Toouriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Do uro, Portugal	37,00	6,40

QVEVRI WEIN AUS GEORGIEN

<u>2015 Saperavi Qvevri</u> Artevani, Kakhetien	62,0
--	------

ROSE

Flasche
0,75l
Glas
1/8l

<u>2020 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau	26,00	4,50
<u>Rosé Vinha Real</u> Quinta da Lixa, Vinhoo Verde, Portugal	26,00	4,50

ROSE 0,75 l

<u>2020 Rosalie</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn	€ 29,00
--	---------

LEGENDE ALLERGENE

- A. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) 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 in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse