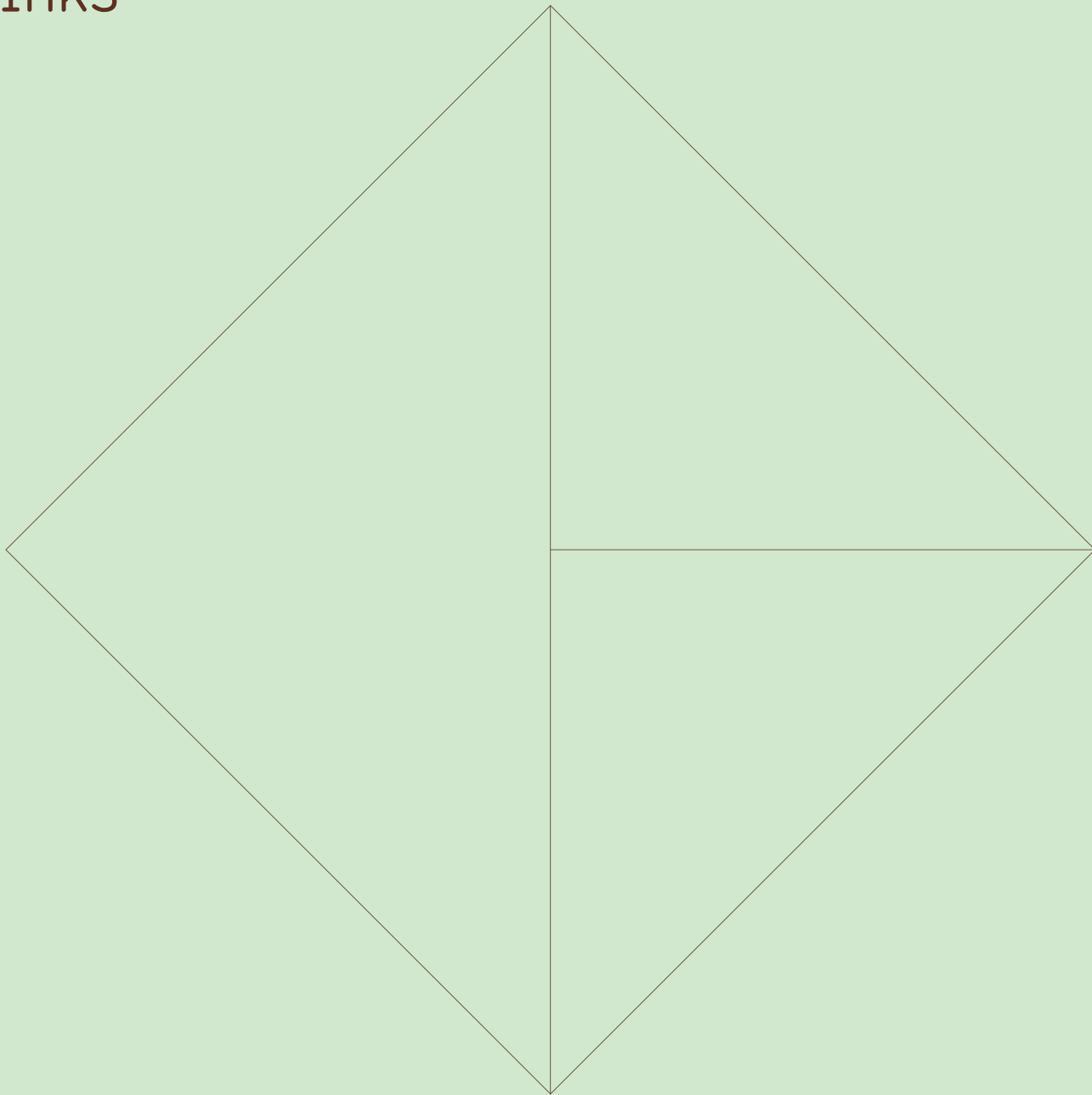
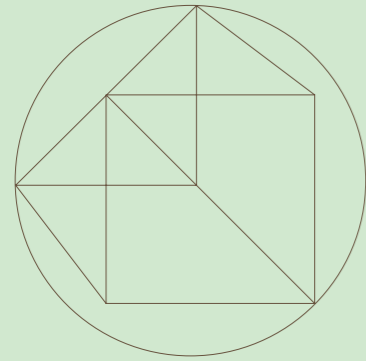


Meals and Drinks



Dishes



BREAKFAST from 8.00 to 14.00

<u>Georgian Breakfast:</u> baked yeast dough dumpling with a mozzarella cheese filling topped with a fried egg, cherry tomato salad with a red basil dressing (ca. 20 min) <small>A, C, G</small>	10,50
<u>Oriental Breakfast:</u> Labne (yogurt) Za'tar in olive oil, hummus, soft cheese, cherry tomato salad Sumac dressing, pomegranate seeds and pita bread <small>A, G, N</small>	12,50
<u>Russian Breakfast:</u> devilled egg with smoked salmon, pâté roll, red beet salad, and pancake with minced lamb filling, bread and Mamont Vodka <small>A, C, D, G, H</small>	14,50
<u>Russian Breakfast without Vodka</u>	11,50
<u>Viennese Breakfast:</u> ham, cheese, soft-boiled egg, homemade apricot jam or honey, butter, two Kaiser rolls and one croissant <small>A, C, G</small>	13,50
<u>Cilbir:</u> poached eggs mit greek yogurt, flavoured butter, smoked bell pepper and parsely	8,00
<u>Scrambled Eggs</u> goat cheese, pumpkin seeds, pumpkin oil and cress <small>C, G, L</small>	7,00
<u>Omelette</u> with tomato chutney, buffalo mozzarella and fresh cilantro <small>C</small>	7,50
<u>Omelette</u> with minced lamb with eggplant and yoghurt-adjika sauce <small>C</small>	8,00

<u>Two eggs sunny-side up</u> with ham or bacon <small>C</small>	6,50
<u>Two eggs sunny-side up</u> <small>C</small>	5,50
<u>Soft boiled egg</u> with bread sticks roasted in butter <small>A, C, G</small>	3,50
<u>Muesli</u> with yogurt, fresh fruits and buckthorn berry syrup <small>A, G, H</small>	6,50
<u>Fresh fruits</u> and yogurt <small>G</small>	5,50
<u>Coconut milk rice pudding</u> with sour cherry (served cold) <small>H</small>	6,50
<u>Chia-almonds-pudding</u> with sour cherry and pistachio <small>H</small>	6,80
<u>Rye semolina (organic)</u> with blackberries, banana, roasted almond and maple syrup <small>A, G, H</small>	5,80
<u>Joseph's rye bread</u> with avocado spread, boiled egg slices, rocket salad and radishes <small>A, C</small>	6,50
<u>Hommus:</u> chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread <small>A, N</small>	6,00
<u>Blueberry-pancakes</u> with mint, pecan nuts maple syrup and vanilla ice cream <small>A, C, G, H</small>	6,90
<u>Sirniki:</u> on Sundays Curd cheese fried Russian with sour cream and coulis of berries <small>G</small>	6,90

We exclusively use organic eggs and milk.

Bread and rolls are made by Potocnik's bakery in the Waldviertel near Vienna. Only regional and organic ingredients are used.

The rye bread and croissants come from „Joseph Brot“.

Serving of ham – 3,50
 Serving of grilled bacon – 2,80
 Serving of smoked salmon D – 5,50
 Serving of Emmental cheese G – 2,80
 Serving of butter G – 1,20
 Homemade apricot jam or honey – 1,80
 Pita bread A – 1,50
 One Kaiser roll by Potocnik A, G – 1,60
 Slice of Joseph's rye bread A – 0,90
 Serving of Ciabatta bread by Potocnik A – 2,10
 One Croissant by Joseph A, G – 2,80

STARTERS

Stuffed carrots with walnuts, onions, saffron and herbs (vegan possible) H, L 6,00

Variation of three spreads pumpkin-goat cheese, eggplant- and red beet-hommu with ciabatta bread A, G, N 7,00

Eggplant roll with walnut filling fresh herbs, pomegranate seeds and bread H, L 6,50

Red beet salad with parsley, coriander, dill and herring C, D 6,00

Salad of eggplants with tomatoes and bell pepper and fresh herbs (vegan) 6,50

Hommu: chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread (vegan) A, N 6,00

Georgian salad with adjika sauce 6,10

Variety of antipasti for 2 or more Per Person 15,00

APPETIZERS

Sommer salad with curd cheese, wax beans and sweetened nuts G 11,50

Chicken fillet on quinoa salad on blackberry sauce G, H 11,50

Paillard: Slices of beef filet on beluga lentil-tabouleh with caper aioli (entremets) B, C, L 15,00

Green beans with pickled salmon trout filet fresh herbs and spicy yoghurt D, H, G 12,50

Khachapuri: flat yeast dough cake with mozzarella and soft cheese filling A, G 8,00

Fermented cabbage with confit pork belly, soya sauce and pomegranate seeds A, G 12,50

SOUPS

Watermelon (iced) with crawfish B, P 6,50

Red lentil soup with tahina-yogurt and pomegranate seeds G, L, N 5,50

DESSERTS

Duett of crème brûlée lemongrass-ginger and cardamom, with raspberry coulis C, G 9,00

Spicy pineapple with cilantro mint sorbet and almond biscuit on the side 9,00

Chocolate lava cake (Fondant) with chilli-kumquats & rum & raisin ice-cream (15 min) A, C, G 9,50

Sorbet of mango, peach and raspberries on fresh fruit 8,50

Dessert variation for 2 or more people (15 min) Per Person 14,50

from 11:30 AM to 10 PM



ANSARI RECOMMENDS

Iberian pork on beluga lentils, romana salad and cilantro-dip

15,00

MAIN DISHES

Kwerebi: Georgian ravioli with potato and cheese filling, with sage butter (app. 15 min) A, C, G 14,00

Sommer vegetables with pearl barley, red beet and mushrooms G 16,50

Grilled eggplant with oriental mango-yogurt dip and herbal millet G 15,50

Pita bread filled with roasted chicken strips and vegetables, served with a spicy adjika-dip A, C, G, L, M, N 15,00

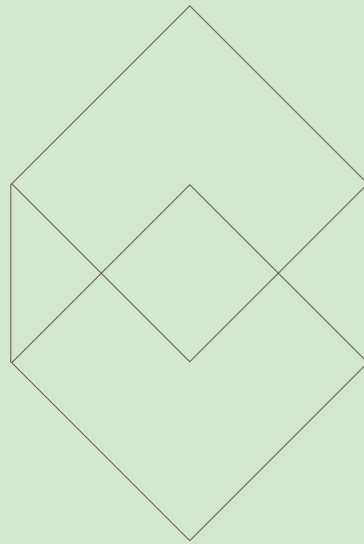
Whole roasted trout with pomegranate sauce and potatoes on dill A, D, G 26,00

Khinkali: dumplings with meat filling (app. 20 min) A, C 15,00

Borani: roasted chicken filet on green beans, cinnamon yogurt and potatoes A, G, H 17,00

Braised lamb in white wine with fresh tarragon, sugar pea and creamy polenta 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		PORTWEINE 5 CL		WHISKY 4CL		GRAPPA 2 CL	
<u>PIMM'S 6 cl</u> Organics Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitronen, Minze	9,00	<u>Madeira 15 years old Malmsey</u> Blandy's, Madeira, Portugal	5,90	<u>Glenmorangie 12 y Nectar d'or</u> Ardbeg 10 y Islay Port Charlotte, Bruichladich, Islay, Glenfiddich 15 y,	11,00 10,00 11,00	<u>Grappa Moscato</u> , Domenis, Friaul <u>Grappa Riserva</u> , Domenis, Friaul <u>Berta Grappa Tre Soli Tre</u> , Piemont	3,90 4,50 9,00
<u>Gin Tonic Hendrick's & Thomas Henry Tonic</u>	10,50	<u>Port Tawny 10 Years old</u> , Burmester, Douro, Portugal	4,20	Blended Malt		EDELBRÄNDE 2 CL	
<u>Gin Tonic Monkeys 47 & Thomas Henry Tonic</u>	11,50	<u>Port Ruby Reserve Sotto Voce</u> Burmester, Douro, Portugal	3,90	<u>Monkey Shoulder</u> , The Original, Schottland	9,00	Pfau, Kärnten / Klagenfurt Mostbirne Zwetschke Apfel vom Fass Ribisel	5,50
<u>Gin Tonic The Herbal</u> The Botanist Gin, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarinzweig	11,50	SHERRY 5 CL		<u>Hibiki Japanese harmony</u> , Kansai Region, Japan	16,00	Gölles, Steiermark / Riegersburg Alte Zwetschke Quitte Williamsbirne EdelBitter	6,50 6,50 5,50 5,00
<u>Gin Tonic Tanqueray 10 & Organics Tonic</u>	9,50	<u>Lustau pedro Ximenez</u> San Emilio <u>Lustau Jarana Fino</u> , very dry	6,00 6,00	WODKA 4 CL / FL.0,70		Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg Weingarten Pfirsich Kirsche Karotte Vogelbeere	10,00 8,00 8,00 8,00
<u>Mamont Sibirian Wellness</u> Mamont Vodka, Soda, Zitronen	10,50	WERMUT 5 CL APERATIFWEINE		<u>Mamont</u> , Sibirien-Russland <u>Stolichnaya Original</u> , Russland <u>Grey Goose</u> , Frankreich <u>Círoc</u> , Ultra Premium Frankreich	9,00 / 150,00 8,0 / 120,00 9,00 / 150,00 9,00 / 150,00	ANISE 4 CL Henri Bardouin Pastis	5,50
COCKTAILS		<u>Carpano Antica Formula</u> , Milano, Italien	6,00	GIN 4 CL		KRÄUTER-BITTERS 4 CL	
<u>Negroni</u> Tanqueray No10 Gin, Antica Formula, Campari	10,50	<u>La Quintinye Rouge</u> , Charente, Frankreich	6,00	<u>The Botanist Islay Gin</u> , Schottland <u>Hendrick's Gin</u> , Schottland <u>Brokers Gin</u> , Schottland <u>Tanqueray No.10</u> , England <u>Monkey 47 Dry Gin</u> , Schwarzwald, Deutschland <u>Blue Gin</u> , Reisetbauer Österreich <u>Sloeerry Blue Gin</u> , Reisetbauer Österreich	9,00 9,00 6,50 9,0 11,00 8,00 8,00	Nonino Amaro Averna Averna Sour Cynar Aperol Campari EdelBitter	6,50 6,00 6,00 6,60 5,00 5,50 10,00
<u>Marakesh</u> Gin, Thé á La Menthe, Zitronenmelissensirup, Zitronensaft, Minze	9,50	<u>La Quintinye Extra Dry</u> , Charente, Frankreich	6,00	RUM 4 CL			
<u>Moscow Mule</u> Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Angostura, Limettensaft, Gurkenschale	9,50	<u>La Quintinye Bianco</u> , Charente, Frankreich	6,00	<u>Brugal</u> , 1888 Dominikanischen Republik <u>Mount Gay Rum</u> , Barbados <u>Ron Zacapa</u> , 23 y, Guatemala	12,60 10,60 10,60		
<u>Old Fashioned</u> Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste	9,50	<u>Punt e Mes</u> , Turiner Region Italien <u>Noilly Prat Dry Vermouth</u> , Südfrankreich <u>Lillet Blanc</u> , Frankreich <u>Pineau des Charentes</u>	5,50 6,00 6,00 4,90	BRANDY/COGNAC 4 CL			
<u>First Sin</u> Bourbon Whiskey oder Gin, Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone	9,50			<u>Sarajilashvili XO</u> , Georgien <u>Sarajilashvili VSOP</u> , Georgien <u>Cardenal Mendoza Grand Reserva</u> , Spanien <u>Rémy Martin VSOP</u>	18,00 12,00 9,00 12,00		
<u>The Communist</u> Gin, orangensaft, Cherry brandy, Zitronensaft	9,50			TEQUILA/MEXIKO 2 CL			
<u>Martini Dry</u> von Luis Buñuel Taquery No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura	9,50			<u>Tequila 1800</u> , Reposado <u>Don Julio Añejo</u> . <u>Clase Azul Tequila Reposado</u>	5,00 6,50 Fl.0,7 / 250,00		
<u>Bloody Mary</u> Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie	6,90						
<u>Virgin Mary</u> (Alkoholfrei) Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	5,00						

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