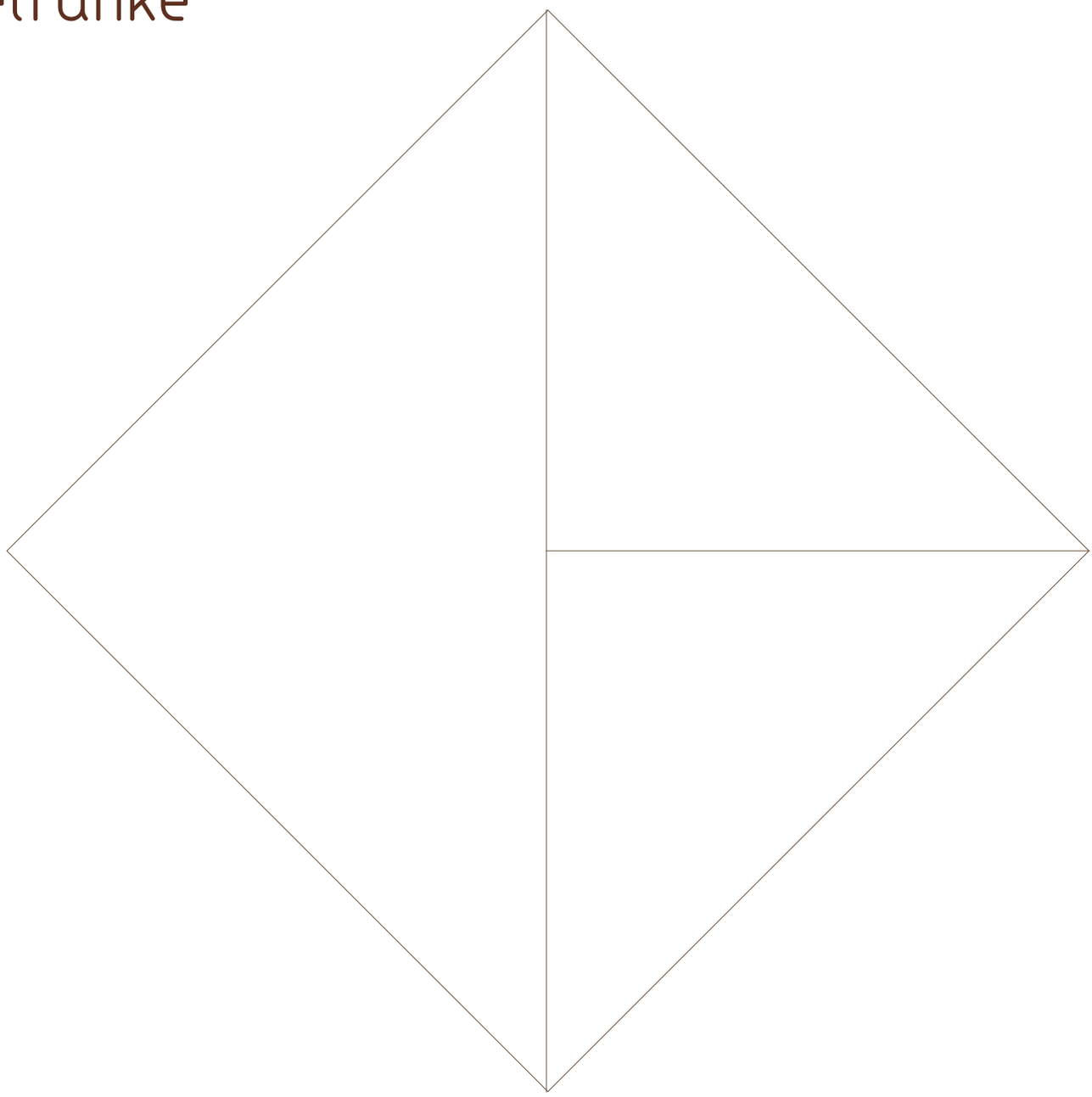
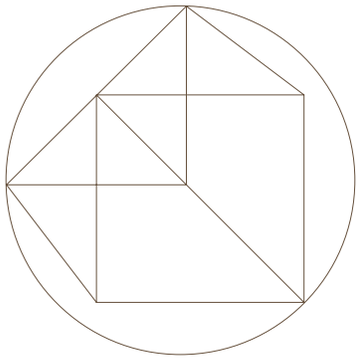
Speisen und Getränke



Speisen



FRÜHSTÜCK

Mo–Sa 8:00 bis 14:00 Uhr
So/Feiertags 9:00 bis 14:30 Uhr

Georgisches Frühstück 13,50
Adscharisches Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung und Spiegelei, Kirschtomaten-Salat mit rotem Basilikum-Dressing und frischen Kräutern (ca. 20 min) A, C, G

Orientalisches Frühstück 12,80
Labne (Joghurt) mit Za'tar in Olivenöl, Hommus, Weichkäse, Kirschtomaten-Salat mit Sumac-Dressing, Granatapfelkernen und Pitabrot A, G, N

Russisches Frühstück 16,50
Gefülltes Ei mit Räucherlachs, Rote Rüben Salat, Palatschinke mit Orangen-Topfenfülle, Kalbsleberrolle, dazu Brot und Mamont Vodka A, C, D, G, H

Russisches Frühstück ohne Vodka 13,50

Wiener Frühstück 13,50
Beinschinken, Käse, weiches Ei, hausgemachte Marillenmarmelade oder Honig, Butter, zwei Semmeln & Croissant A, C, G

Brioche mit pochiertem Ei, 8,00
Spinat, gebratenem Speck und Sauce Hollandaise C, G

Rührei mit Kürbis, Karfiol, 7,50
Kürbiskerne und Kresse C, G

Omelette mit Guacomole, 8,00
Hühnerstreifen, Kirschtomaten und Koriander C

Kräuteromelette mit cremigen 7,50
Pilzen und Kresse C, G

zwei Spiegeleier mit 7,00
Beinschinken oder Speck C

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

zwei Spiegeleier C	5,00
weiches Ei mit in Butter getoasteten Brotsticks A, C, G	3,50
Überbackenes Croissant mit kleinem Omelette, Camembert und Petersilie A, C, G	7,00
Müsli mit Skyr-Joghurt und frischen Früchten, dazu Sanddornsirup A, G, H	7,00
Frische Früchte mit Joghurt G	5,50
Kokosmilchreis mit Birnen und Pistazien (warm serviert), (vegan) H	6,50
Chia-Mandel-Pudding mit Hollerkoch und Cashewnüssen H	6,80
Bio Haferbrei mit Heidelbeeren, Banane und gerösteten Mandeln und Ahornsirup (vegan möglich) A, G, H	6,00
Bioroggenbrot mit Ziegenfrischkäse, Trauben, Waldblütenhonig und Schnittlauch A, C	6,50
Bioroggenbrot mit Avocado, pochiertem Ei, Rucola und Räucherlachs A, C, D	7,50
Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	6,50
Heidelbeer-Pancakes mit Crème fraiche, frischen Heidelbeeren und Minze A, C, G	7,00
sonntags Sirniki: Topfenmedallions mit Sauerrahm auf russische Art und frischen Früchten G	7,00

Joseph Brot liefert Bio-Croissants und Roggenbrot.

Ciabatta und Semmeln sind vom Bio-Bäcker Potocnik aus dem Waldviertel. Die Zutaten sind ausschließlich biologisch und regional.

Wir verwenden Eier und Milch aus biologischer Landwirtschaft.

---

eine Portion Beinschinken – 3,60
eine Portion gebratener Speck – 3,20
eine Portion Räucherlachs D – 5,80
eine Portion Bio Emmentaler G – 3,50
eine Portion Biobutter G – 1,30
hausgemachte Marillenmelade / Port. Honig – 1,80
ein Pitabrot A – 1,60
eine Semmel von Potocnik A, G – 1,60
eine Scheibe Roggenbrot von Joseph A – 0,90
eine Portion Ciabatta von Potocnik A – 2,30
ein Croissant von Joseph A, G – 2,90

ANTIPASTI

Karotten gefüllt mit Walnuss, Zwiebel, Safran und Kräutern (vegan möglich) H, L	6,50
Dreierlei Aufstriche: Melanzani, rote Rüben-Hommus 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
Orientalischer Couscous mit gebratenem Welsfilet und Salzzitronenjoghurt D, G	13,50
Hommus mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	6,50
Georgischer Salat mit Adschikasauce (vegan)	6,50
Antipastivariation ab zwei Personen	pro Person 16,00

VORSPEISEN

Wintersalate mit Schafsmilchtopfen, süßsaurem Kürbis, Erdnüssen und Kräutervinaigrette G, H	11,50
Hühnerfilet mit Brombeersauce auf Quinoa- Romanasalat G, H	11,50
Paillard vom Rind: Rinderfiletscheiben auf Belugalinsentabuleh mit Kapernaioli B, C, L	15,00
Beef Tartare mit Adschika-Creme, eingelegter Pimpernuss, Senfgemüse und Ciabattabrot A, C, G, M	13,00
Khatschapuri: Germteigfladen mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G	8,00

SUPPEN

Hühnerbouillon mit Huhn, Karotten, Erbsen und Nudeln B, P	6,50
Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	5,50

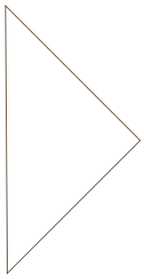
DESSERTS

Zweierlei Crème Brûlée mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis C, G	9,00
Winterliches Obst in Rum dazu Vanilleeis und Mandelhippe G, O	7,00
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
Cheesecake mit Früchtecoulis A, C, G	5,50
hausgemachte Schokobrownie C, G	4,80
Dessertvariation ab zwei Personen (ca. 15 min)	pro Person 14,50

-

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

Mo – Sa
15:30 bis 22:00 Uhr



ANSARI EMPFIEHLT

Rosa Entenbrustscheiben
an fermentiertem Rotkraut,
gebratenen Shi-Take-Pilzen und
Koriander-Mayonnaise A, C

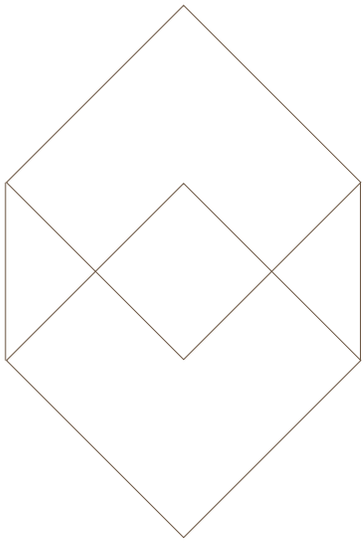
15,00

HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (ca. 15 min) A, C, G	15,00
Wintergemüse mit Perlgraupen, roten Rüben und Pilzen C, E, F, M, O	16,50
Gegrillte Melanzani mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter-Couscous A, G	16,50
Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	15,00
Gebratenes Saiblingsfilet „Eishken Estate“ mit Safransauce und winterlichem Gemüse G, L, O, P	24,50
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (ca. 20 min) A, C	15,00
Gebratenes Hühnerfilet mit Birne und Harissasauce, dazu Kenyabohnen und Topinambur A, G, H	18,00
In Rotwein geschmortes Mattigtaler Lamm mit karamelisierter Quitte, dazu Cremepolenta G, O	19,50

Beilagen
Cremepolenta G – 3,70
Blattsalat M – 5,50
Georgischer Salat mit Adschika-Dressing – 6,10
hausgemachtes Pitabrot A – 1,60
Roggenbrot von Joseph A – 0,90
eine Portion Ciabatta von Potocnik A – 2,10

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 G	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 Assam Mangalam Schwarztee Bio Kamillentee Bio Sencha Grüntee Bio China Wuyuan Jasmintee	3,50
Kannentee 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)	4,50
Bio China Weißer Tee, Fancy White Peony (2 min ziehen lassen)	4,70
Thé a la Menthe Marokkanischer bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker	4,50
Samowar Tischsamowar für 4 Personen mit Muraba (eingekochte Früchte)	19,00
eine Portion Muraba: eingekochte Früchte Wassermelone, Walnuss, Feigen, Kornellkirsche	1,50

PICK-ME-UP-DRINKS

Bloody Mary Vodka,Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz& Pfeffer, Sellerie	6,90
Virgin Mary (Alkoholfrei) Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	5,00
Breakfast Martini Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade	6,90

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
LIMONADEN

Hausgemachte Limo 0,5l Zitronenmelisse-Limonade Lavendel-Limonade Saisonale Limonade (bitte nachfragen)	4,90
Kombucha Classic 0,25 l	3,90
ORGANICS (100% Bio) 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	3,90
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 0,75l	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 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	3,80
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

Champagner Brut Premier Roederer, Frankreich	64,00
Bründlmayer Rosé Sekt, Österreich, Langenlois	48,00
Schlumberger Rosé Brut Österreichischer Sekt g.U. Burgenland, Klassik	5,90/38,00
Prosecco Spumante DOC Ca' Del Sole, Italien	4,30/29,00

SPARKLING APERITIFS

Weißwein gespritzt	3,50
Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein	5,10
Aperol mit Prosecco Prosecco Leone, Nonino Amario	5,60
Hugo Prosecco Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Zitronescheiben	5,60
Prosecco mit Kalamansisorbet	5,60
Bellini mit Pfirsich oder Dirndlmark Prosecco Leone, Pfirsichmark/Dirndl	4,80
La Rose Prosecco, Fentimans Rose Limonade, Rosenblätter	5,60
Campari Soda	5,30
Campari Orange mit frischem Orangensaft	6,40
Campari Milano Campari, Antica Formula, Cranberry, Prosecco, Minze	7,50
Lillet Spritzer Lillet, Holundersirup, Prosecco, Gurke	6,90
Cointreau Fizz Cointreau, Limettensaft, Soda	5,60
Port o'Tonik Portwein/rosso/bianco	7,50

LONGDRINKS

PIMM'S 6 cl 9,00
Organics Ginger Ale, Gurke,
Orange, Zitrone, 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,
Rosmarinzweig

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, Gurkenschale

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

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

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, Schottland	9,00
Hibiki Japanese harmony, Kansai Region, Japan	16,00

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
Cîroc, 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, Deutschland	11,00
Blue Gin, Reisetbauer Österreich	8,00
Sloeberry 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, Spanien	9,00
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
2019 Grüner Veltliner Der Ott Bernhard Ott, Feuersbrunn	€ 39,00
2016 Grüner Veltliner SMA Kreutles Emmerich Knoll, Loiben	€ 60,00
2017 Gelber Muskateller wild & free Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	€30,00
2019 Gelber Muskateller Sernauberg Willi Sattler, Gamlitz	€ 45,00
2018 Gelber Muskateller SMA Hartberg Franz-Josef Gritsch, Spitz	€ 39,00
2017 Chardonnay Gloria Andi Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	€ 90,00
2015 Riesling SMA Hollerin Leo Alzinger, Loiben	€ 52,00
2018 Sauvignon blanc Sernauberg Roland Riegelnegg, Süd-Steiermark	€ 38,00
2020 Sauvignon blanc Gamlitz Willi Sattler, Gamlitz	€ 32,00
2017 Zierfandler Mandel Höh' Johann Stadlmann, Thermenregion	€ 50,00
2017 Wiener Gemischter Satz Rosengartel Fritz Wieninger, Wien	€ 48,00

WEISSWEIN

	Flasche 0,75l	Glas 1/8l
2019 Goruli MTSVANE Mukhrani – Kakhetien – Georgien	35,00	5,90
2019 Gelber Muskateller Eichberg Kollerhof – Harald Lieleg, Leutschach	28,00	4,90
2020 Grüner Veltliner FASS4 Bernhard Ott – Feuersbrunn	35,00	5,90
2019 Riesling Terrassen Zöbling Günter Brandl, Zöbling	32,00	5,60
2019 Wiener Gemischter Satz Mayer am Pfarrplatz, Wien	32,00	5,60
2019 Sauvignon blanc Toni Perner, Süd-Steiermark	29,00	5,00
2020 Gorro Loureiro Portugal Boutique Winery, Vinho Verde	29,00	5,00
2019 Bourgogne Allgoté Jean-Matc Boillot, Burgund, Frankreich	35,00	5,90

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

Selektion Rot

	Flasche 0,75l
2012 Blaufränkisch Goldberg Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland	€ 95,00
2015 Blaufränkisch Eisenberg Uwe Schiefer, Süd-Burgenland	€ 90,00
2017 Pinot Noir Kleiner Wald Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	€ 50,00
2018 Rosso e Nero CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof	€ 45,00
2016 Steinzeiler Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch/ZW Andreas Kollwentz, Großhöflein	€ 90,00
2017 Grassl Reserve Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot Philipp Grassl, Carnuntum	€ 87,00
2016 G Blaufränkisch/St. Laurent Albert Gesellmann, Neusiedlersee-Hügelland	€ 110,00
2017 Xur Zweigelt/Blaufränkisch/St. Laurent Werner Achs, Neusiedlersee	€ 60,00
2017 Mystique René Pöckl, Mönchhof	€ 160,00
2015 Salzberg Merlot/Blaufränkisch Gernot Heinrich, Neusiedlersee	€ 100,00

ROTWEIN

	Flasche 0,75l	Glas 1/8l
2018 Saperavi Mukhrani – Kakhetien – Georgien	37,00	6,40
2018 Zeigelt Goldberg Werner Achs, Gols	28,00	4,80
2019 Blaufränkisch Rusterberg Ernst Triebaumer, Rust	32,00	5,50
2017 Chateau de Rieufret Graves, Bordeaux, Frankreich	35,00	6,00
2018 Feteasca Neagra Corcova, Mehedinti, Rumänien	37,00	4,60
2018 Meandro Toouriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Do uro, Portugal	37,00	6,40

ROSE

	Flasche 0,75l	Glas 1/8l
2020 Rosé St. Laurent/Pinot Noir Hannes Haiden, Oggau	26,00	4,50
Rosé Vinha Real Quinta da Lixa, Vinhoo Verde, Portugal	26,00	4,50

ROSE 0,75 l

2020 Rosalie 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 illinoiesis (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

Cafe Ansari
Praterstraße 15
A-1020 Wien