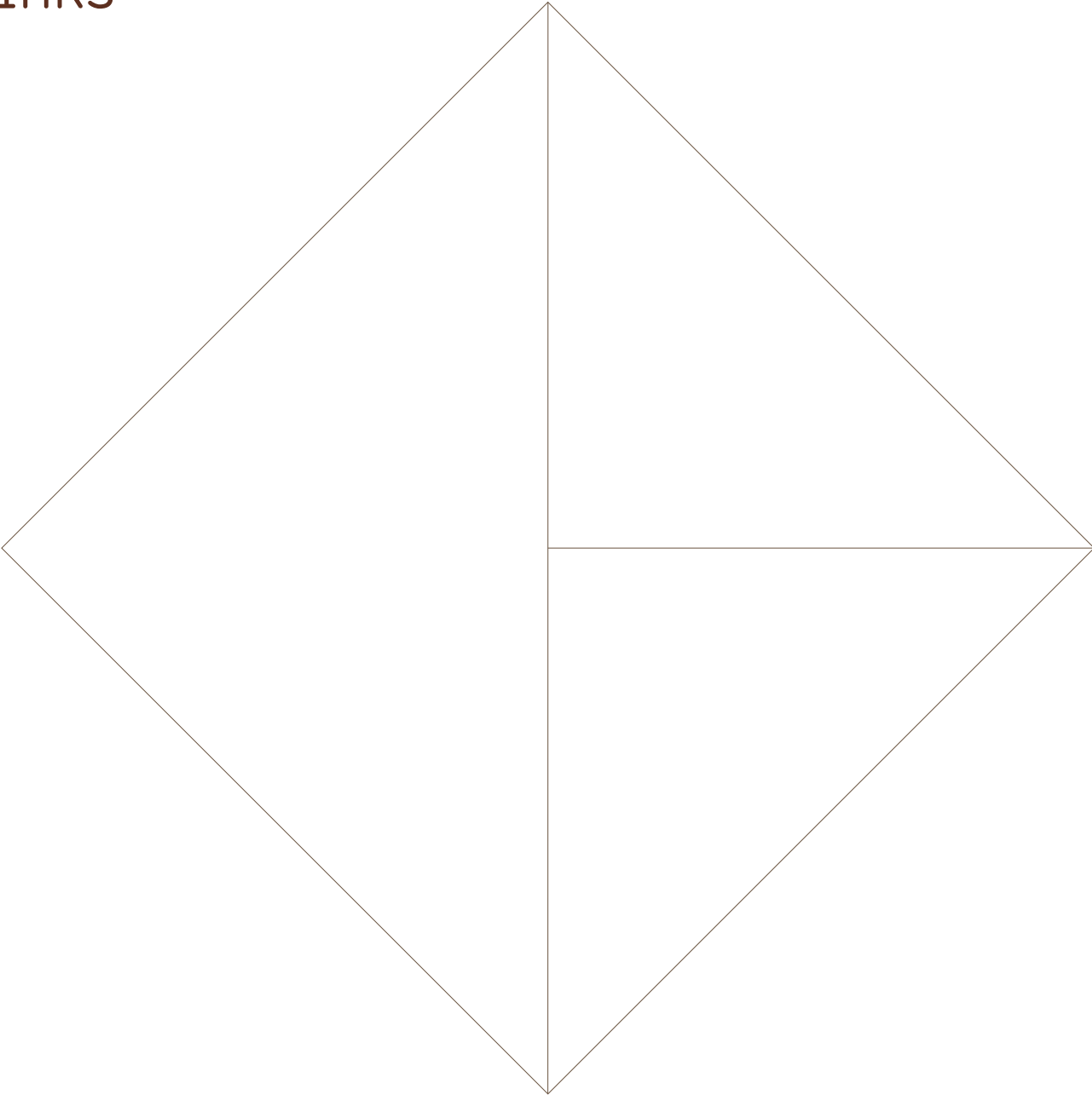
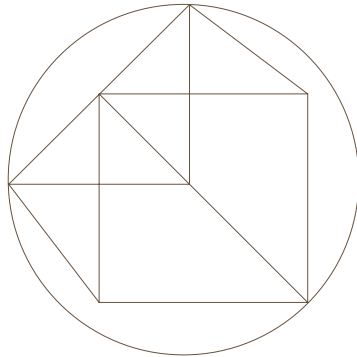


Meals
and
Drinks



Dishes



Joseph Brot supplies the ‘La Marianne’-bread, the rolls, organic croissants and rye bread. The ingredients are exclusively organic and regional.

We use regional products from organic farming and species-appropriate breeding.

BREAKFAST

08:00 to 14:30
Autum/Winter 22

<u>Georgian Breakfast:</u>	13,80
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)	A, C, G
<u>Oriental Breakfast:</u>	12,90
Labne (yogurt) Za'tar in olive oil, hummus, aubergine spread soft cheese, cherry tomato salad Sumac dressing, pomegranate seeds and pita bread	A, G, N
<u>Russian Breakfast:</u>	16,50
devilled egg with smoked salmon, pâté roll, red beet salad, and pancake with orange walnut cream, bread and Mamont Vodka	A, C, D, G, H
<u>Russian Breakfast without Vodka</u>	13,50
<u>Viennese Breakfast:</u>	13,80
ham, cheese, soft-boiled egg, homemade apricot jam or honey, butter, two Kaiser rolls and one croissant	A, C, G
<u>Brioche with poached eggs, ham, pumpkin spread, pumpkin seed hollandaise</u>	8,50
A, C, G	
<u>“Pita Toast” with ham, cheese, poached egg, shallot onions, arugula, adjika-yogurt</u>	8,50
C, G, H	
<u>Omelette with fresh mushrooms and tarragon herbs</u>	8,00
C, G	
<u>Omlette with fried bacon, soft cheese, potatoes and thyme</u>	8,00
B, C, G	
<u>Scrambled eggs with cauliflower, harissa, butternut squash, and salty lemon yogurt</u>	8,00

<u>Two eggs sunny-side up with ham or bacon</u> _c	7,00	<u>on Sundays Sirniki: Russian Curd cheese with sour cream and coulis of berries</u> _g	8,50
<u>Two eggs sunny-side up</u> _c	5,50		
<u>Soft boiled egg with bread sticks roasted in butter</u> _{A, C, G}	3,90	<u>Cake of the day</u> please ask our staff	4,80/5,80
<u>Croissant with omelette, camembert and parsley</u> _{A, C,}	8,00		
<u>Joseph's rye bread with avocado, poached egg, rocket salad and smoked salmon</u> _{A, C, D}	9,50		
<u>Hummus: chickpea spread with olives, vegetables sticks, served with pita bread (vegan)</u> _{A, N}	6,50		

SWEET DISHES

<u>Muesli with yogurt, fresh fruits and buckthorn berry syrup</u> _{A, G, H}	7,00
<u>Fresh fruits and yogurt</u> _g	5,80
<u>Coconut milk rice with compote of sour cherries and roasted cashew nuts (served warm or cold, vegan)</u> _H	7,00
<u>Chia pudding with almond milk, berry sauce and pistachios</u> _H	7,00
<u>Organic oatmeal with blueberries, banana, roasted almonds and maple syrup</u> _{A, G} (vegan possible with oat milk)	6,50
<u>Blueberry pancakes with pecans, maple syrup and vanilla sauce</u> _{A, C, G, H}	8,50

Serving of ham – 4,10
 Serving of grilled bacon – 3,50
 Serving of smoked salmon _D – 6,20
 Serving of Emmental cheese _G – 3,80
 Serving of butter _G – 1,80
 Homemade apricot jam or honey – 1,90
 Pita bread _A – 1,60
 One organic roll from Joseph _{A, G} – 1,60
 Slice of Joseph's rye bread _A – 1,10
 One portion of organic 'La Marianne' bread from Joseph _A – 2,30
 One slice of organic seed bread, gluten-free, vegan from Joseph _A – 1,60
 One Croissant by Joseph _{A, G} – 2,90

STARTERS

<u>Carrots stuffed with walnut,</u> onion, saffron and herbs (vegan possible) H, L	6,80
<u>Three kinds of spreads:</u> Aubergine, Purple Haze Carrot Hummus and hokkaido pumpkin goat cheese with bread A, G, N	7,50
<u>Aubergine roll with walnut filling,</u> fresh herbs, pomegranate seeds and bread (vegan) H, L	7,00
<u>Beetroot salad with parsley,</u> coriander, dill and fillet of matie (young herring) C, D	7,00
<u>Marinated butternut squash</u> with smoked trout and tahina yogurt	8,50
<u>Hummus with olives, vegetable</u> sticks and pita bread (vegan) A, N	7,00
<u>Georgian salad with adjika sauce</u>	6,80
<u>Variety of antipasti</u> for 2 persons or more	Per Person 16,50

APPETIZERS

<u>Winter salad with potato dressing,</u> roasted bacon and croutons A, L	12,00
<u>Stained salmon trout on orange-fennel salad</u> D, H	14,00
<u>Beef tartar</u> of local beef with pickled root vegetables, mustard mayonnaise and toasted 'La Marianne' A, C, G, M	17,00
<u>Khatschapuri: yeast dough flatbread</u> with mozzarella and soft cheese filling A, G	9,00

SOUPS

<u>Soup of the day</u>	5,50
<u>Red lentil soup with tahina-yogurt</u> and pomegranate seeds G, L, N	5,50

DESSERTS

<u>Two kinds of crème brûlée</u> with tonka and orange, and fruit coulis C, G	9,00
<u>Semolina flummery with</u> fruit coulis and almond waffle A, C, G, H	8,00
<u>Chocolate Lava Cake with</u> fresh fruits and cardamom ice-cream A, C, G	9,50
<u>Sorbet of mango, peach</u> and raspberries on fresh fruit	8,50
<u>Dessert variation</u> for 2 or more people (15 min)	per person 14,50

A la carte
15:30 to 22:00
Autum/Winter 2022



ANSARI RECOMMENDS

Duck breast with
fermented red beet, Mushrooms
and cilantro dip C, L, M

18,50

MAIN DISHES

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

16,00

Winter vegetables with saffron basmati rice,
grilled mushrooms and herbal soy yogurt G, F

17,50

Grilled aubergine with adjika paste,
oriental mango yogurt and herb couscous A, G

17,00

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

16,50

Salmon trout fillet on herb vegetable nage D, G, L

24,00

Kinkhali: Dumplings with meat filling
(approx. 20 min) A, C

17,00

Roasted chicken fillet with harissa sauce,
pears and creamy topinambour G, H, O

19,50

Braised Lamb in red wine with caramelized
quince, fresh herbs and creamy polenta A, G, L, O

21,50

Side dishes

Creamy polenta G – 3,90

Leaf salad M – 5,50

Georgian salad with adjika dressing A – 6,80

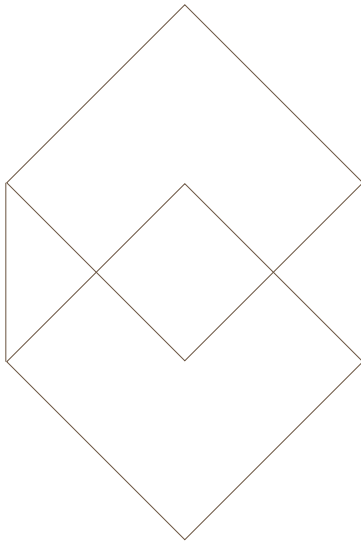
Pita bread A – 1,60

Slice of Joseph's rye bread A – 1,10

One portion of 'MARIANNE' from Joseph A – 2,30

One slice of organic seed bread gluten-free, vegan from Joseph A – 1,60

Getränke



KAFFEE VON FÜRTH KAFFEE*

Espresso	2,70
kleiner Brauner	2,80
Macchiato	2,80

Doppelter Espresso	4,50
Doppelter Brauner	4,60
Verlängerter	3,70
Verlängerter Brauner	3,80
Melange / Cappuccino	4,50
Café Latte	5,00
Flat White	5,00

(doppelter Ristretto, geschäumte Milch)

Melange / Cappuccino Haferdrink	4,60
Café Latte-Haferdrink	5,50

HEISSE GETRÄNKE

heiße Schokolade mit Milchschaum, Valrhona 6	4,70
heiße Schokolade Haferdrink	5,00

Bio-Milch warm oder kalt 0,25 l	1,60
Kinderkakao	2,60

Bio Matcha Latte Haferdrink	5,80
Bio Matcha Latte	5,60
Heiße Zitrone	2,90

*(auf Wunsch koffeinfrei)

TEE VON SCHÖNBICHLER

Tasse mit Beuteltees	3,80
Assam Mangalam Schwarztee	
Bio Kamillentee	
Bio Sencha Grüntee	
Bio China Wuyuan Jasmintee	

Kannentee	4,70
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	4,80
(2 min ziehen lassen)	

<u>Thé à la Menthe</u>	4,50
Marokkanischer Bio Grüntee mit frischer Minze & Zucker	

<u>Samowar</u>	19,00
Tischsamowar für 4 Personen	

wir empfehlen zum Samowar:	
Muraba, eingekochte Früchte Wassermelone	1,50
Walnuss, Feigen, Kornellkirsche	

PICK-ME-UP-DRINKS

<u>Bloody Mary</u>	8,90
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	

<u>Virgin Mary (alkoholfrei)</u>	6,00
Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	

<u>Breakfast Martini</u>	8,50
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Orangenmarmelade	

<u>Espresso Shot</u> ab 2 (5 cl)	6,50
Espresso, Vodka, Kaluha	pro shot

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE LIMONADEN

Hausgemachte Limo 0,5l 5,50

Zitronenmelisse-Limonade
Lavendel-Limonade
Saisonale Limonade (bitte nachfragen)

Kombucha Classic 0,25 l 3,90

ORGANICS (100% Bio) 4,30

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

Red Bull 4,30

Red Bull Sugarfree Dose 4,30

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

Coca Cola Light 0,33 l 3,90

Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,33 l 3,40

Vöslauer, Mineral still / prickelnd 0,75l 5,90

Soda 0,25 l 1,90

Soda Zitrone oder S. Holunder oder 2,80

S. Himbeer* 0,25 l (Jugendgetränk)

Soda Zitrone oder S. Holunder oder 3,80

S. Himbeer* 0,5 l

BIO NATURTRÜBE FRUCHTSÄFTE

Apfel von Hasenfit, 0,25L 4,50

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 3,20

Säfte gespritzt 0,5 l 4,80

Säfte mit Leitungswasser 0,25 l 2,60

Säfte mit Leitungswasser 0,5 l 4,50

Orangensaft frisch gepresst 0,125 l 3,50

BIER VOM FASS

STIEGL GOLDBRÄU, PILSNER URQUELL, COLUMBUS

Krügerl 0,5 l 4,70

Seidl 0,3 l 3,90

Pfiff 0,2 l 2,90

Radler, mit Almdudler 0,5 l 4,60

Radler, mit Almdudler 0,3 l 3,90

Alkoholfreies Bier 0,5 l 4,70

CHAMPAGNER / PROSECCO / SEKT

Champagner Brut Premier Roederer, 67,00
Frankreich

Bründlmayer Rosé Sekt, Österreich, Langenlois 49,00

Schlumberger Rosé Brut 5,90/38,00

Österreichischer Sekt g.U. Burgenland,
Klassik

Prosecco Spumante Millesimato DOC Brut, 4,90/34,00
Terre dei Buth, BIO, Italien

Rose Prosecco Spumante DOC Brut, BIO 4,70/30,00
Bosco del Merlo, Italien

Pet Nat Raza, Quinta da Raza, Vinho Verde 6,50 / 35,00

SPARKLING APERITIFS

Weißwein gespritzt 3,70

Aperol Sprizz mit Grünem Veltliner Weißwein 6,10

Aperol Sprizz mit Prosecco 6,90

Prosecco Leone

Hugo Prosecco 5,90

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda,
Minze, Zitronescheiben

Hugo Prosecco Pepe 6,90

mit Gurkensirup und Basilikum

Prosecco mit Kalamansisorbet 7,20

Bellini mit Pfirsich oder Dirndlmark 5,50

Prosecco, Pfirsichmark/Dirndl

La Rose 5,90

Prosecco, Fentimens Rose Limonade,
Rosenblätter

Campari Soda 6,50

Campari Orange mit frischem Orangensaft 7,50

Campari Milano 7,50

Campari, Antica Formula, Cranberry,
Prosecco, Minze

Lillet Spritzer 6,90

Lillet, Holundersirup, Prosecco, Gurke

Cointreau Fizz 6,20

Cointreau, Limettensaft, Soda

Port o'Tonik 7,50

Portwein/rosso/bianco

LONGDRINKS

<u>PIMM'S 6 cl</u> Organics Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitronen, Minze	9,00
<u>Gin Tonic</u> Hendrick's & Organics Tonic	10,50
<u>Gin Tonic</u> Monkeys 47 & Thomas Henry Tonic	11,50
<u>Gin Tonic</u> The Herbal The Botanist Gin, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarinzweig	11,50
<u>Gin Tonic</u> Tanqueray 10 & Organics Tonic	9,50
<u>Mamont</u> Siberian Wellness Mamont Vodka, Soda, Zitronen	11,50

COCKTAILS

<u>Negroni</u> Tanqueray No10 Gin, Antica Formula, Campari	10,50
<u>Marrakesh</u> Gin, Thé à La Menthe, Zitronenmelissensirup, Zitronensaft, Minze	9,80
<u>Moscow Mule</u> Wodka/Gin, Organics Ginger Beer, Angostura, Limettensaft, Gurkenschaale	10,50
<u>Old Fashioned</u> Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter, Orangenzeste	10,50
<u>First Sin</u> Bourbon Whiskey oder Gin, Frische Granatapfelsaft, Zuckersirup, Zitrone	10,50
<u>The Communist</u> Sloebeerry Gin, Orangensaft, Cherry brandy, Zitronensaft	9,50
<u>Martini Dry</u> von Luis Buñuel Tanqueray No. 10, Noilly Prat Wermut, Angostura	9,50
<u>Bloody Mary</u> Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco, Salz&Pfeffer, Sellerie	8,90
<u>Virgin Mary</u> (alkoholfrei) Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Salz & Pfeffer, Sellerie	6,50

PORTWEINE 5 CL

<u>Madeira</u> 15 years old Malmsey Blandy's, Madeira, Portugal	5,90
<u>Port Tawny</u> 10 Years old, Burmester, Douro, Portugal	4,20
<u>Port Ruby</u> Reserve Sotto Voce Burmester, Douro, Portugal	3,90

SHERRY 5 CL

<u>Lustau</u> pedro Ximenez San Emilio	7,00
<u>Lustau</u> Jarana Fino, very dry	7,00

WERMUT 5 CL APERITIFWEINE

<u>Carpano Antica Formula</u> , Milano, Italien	6,00
<u>La Quintinye Rouge</u> , Charente, Frankreich	6,00
<u>La Quintinye Extra Dry</u> , Charente, Frankreich	6,00
<u>La Quintinye Bianco</u> , Charente, Frankreich	6,00
<u>Punt e Mes</u> , Turiner Region Italien	5,50
<u>Noilly Prat Dry Vermouth</u> , Südfrankreich	6,00
<u>Lillet Blanc</u> , Frankreich	6,00
<u>Pineau des Charentes</u>	5,50

WHISKY 4CL**Single Malt Scotch**

Glenmorangie 12 y Nectar d'or	11,00
Ardbeg 10 y Islay	12,00
Port Charlotte, Bruichladich, Islay, Glenfiddich 15 y	11,00

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	7,00 / 110,00
Grey Goose, Frankreich	10,00 / 150,00
Cîroc, Ultra Premium Frankreich	9,00 / 150,00

GIN 4 CL

The Botanist Islay Gin, Schottland	10,00
Hendrick's Gin, Schottland	9,00
Brokers Gin, Schottland	7,00
Tanqueray No.10, England	8,00
Monkey 47 Dry Gin, Schwarzwald, Deutschland	13,00
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	10,00

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	12,00

EDELBRÄNDE 2 CL

Pfau, Kärnten / Klagenfurt Mostbirne Zwetschke Apfel vom Fass Ribisel	5,50
Gölles, Steiermark / Riegersburg Alte Zwetschke Quitte Williamsbirne	6,50 6,50 5,50
Reisetbauer, Oberösterreich / Axberg Weingarten Pfirsich Kirsche Karotte Vogelbeere	10,00 8,00 8,00 8,00

ANISE 4 CL

Henri Bardouin Pastis	5,50
-----------------------	------

KRÄUTER-BITTERS 4 CL

Nonino Amaro	6,50
Averna	6,00
Averna Sour mit Soda und Zitrone	7,50
Cynar	6,60
Aperol	5,00
Campari	5,50
EdelBitter	10,00

Selektion Weiß

Flasche
0,75l

<u>2020 Grüner Veltliner Der Ott</u> Bernhard Ott, Feuersbrunn	39,00
<u>2016 Grüner Veltliner SMA Kreutles</u> Emmerich Knoll, Loiben	60,00
<u>2019 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	72,00
<u>2015 Riesling SMA Hollerin</u> Leo Alzinger, Loiben	52,00
<u>2020 Sauvignon blanc Gamlitz</u> Willi Sattler, Gamlitz	32,00
<u>2017 Zierfandler Mandel Höh'</u> Johann Stadlmann, Thermenregion	50,00
<u>2018 Wiener Gemischter Satz Rosengartel</u> Fritz Wieninger, Wien	48,00

WEISSWEIN

Flasche
0,75l

Glas
1/8l

<u>2019 Goruli Mtsvane</u> Château Mukhrani – Kakhetien – Georgien	35,40	5,90
<u>2021 Gelber Muskateller Eichberg</u> Kollerhof – Harald Lieleg, Leutschach	31,20	5,20
<u>2021 Grüner Veltliner FASS4</u> Bernhard Ott – Feuersbrunn	35,40	5,90
<u>2021 Riesling Terrassen</u> Günter Brandl, Zöbing	33,60	5,60
<u>2021 Wiener Gemischter Satz</u> Mayer am Pfarrplatz, Wien	33,60	5,60
<u>2021 Sauvignon blanc</u> Toni Perner, Süd-Steiermark	33,00	5,50
<u>2021 Gemischter Satz Kalkterrassen</u> Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Neusiedlersee-Hügelland	33,60	5,60

Selektion Rot

Flasche
0,75 l

<u>2012 Blaufränkisch Goldberg</u> Georg Prieler, Neusiedlersee-Hügelland	75,00
<u>2015 Blaufränkisch Eisenberg</u> Uwe Schiefer, Süd-Burgenland	73,00
<u>2017 Pinot Noir Kleiner Wald</u> Michi Wenzel, Neusiedlersee-Hügelland	45,00
<u>2019 Rosso e Nero</u> CS/Merlot/Blaufränkisch/Zweigelt René Pöckl, Mönchhof	45,00
<u>2016 Steinzeiler</u> Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch/ZW Andreas Kollwentz, Großhöflein	56,00
<u>2017 Grassl Reserve</u> Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot Philipp Grassl, Carnuntum	73,00
<u>2017 Xur</u> Zweigelt/Blaufränkisch/St. Laurent Werner Achs, Neusiedlersee	50,00
<u>2014 Ried Grädenenthal, Premium Edition</u> Christian Fischer, Thermenregion	48,00

ROTWEIN

Flasche
0,75 l Glas
1/8 l

<u>2018 Saperavi</u> Château Mukhrani – Kakhetien – Georgien	38,40	6,40
<u>2020 Zweigelt Goldberg</u> Werner Achs, Gols	31,20	5,20
<u>2020 Blaufränkisch Rusterberg</u> Ernst Triebaumer, Rust	33,00	5,50
<u>2017 Château de Rieufret</u> Graves, Bordeaux, Frankreich	36,00	6,00
<u>2018 Feteasca Neagra</u> Corcova, Mehedinti, Rumänien	31,20	5,20
<u>2019 Meandro</u> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Quinta do Vale Meao, Do uro, Portugal	38,40	6,40

ROSE

Flasche
0,75 l Glas
1/8 l

<u>2021 Rosé St. Laurent/Pinot Noir</u> Hannes Haiden, Oggau	28,80	4,80
<u>Rosé Vinha Real</u> Quinta da Lixa, Vinho Verde, Portugal	28,80	4,80

ROSE 0,75 l

<u>2021 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