
INHALT * CONTENUTO * CONTENTS

SPEISEN	MEALS	
Antipasti	starters	5-7
Salate	salads	8
Suppen	soups	9
Risotto	risotto	10
Pasta	pasta	11-13
Fleisch	meat	14
Fisch	fish	15
Käse	cheese	16
Desserts	desserts	17
Pizza-Zutaten, Brot, Pizzen	pizza ingredients, bread, pizzas	19-24
GETRÄNKE	DRINKS	
Aperitifs, Bier vom Fass	aperitifs, draft beer	25
Alkoholfreie Getränke	nonalcoholic beverages	26
Kaffee, Tee, Milchgetränke	coffee, tea, milkdrinks	27
Wein: offen und in Flaschen	wine: open and in bottle	28-30
Edelbrände, Grappas, Digestifs, Rum	nobles fires, grappa, digestifs, rum	31
Cognac, Whiskey, Gin, Vodka, Tequila, Likör	Cognac, whiskey, gin, vodka, tequila, liqueurs	32
Allergen-Information	allergen information	33

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.
All prices are in EURO and including all taxes.

VORSPEISEN * ANTIPASTI * STARTERS

Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

Crostini misti vegetariani (Allergene individuell) 7,80
getoastete Brötchen mit div. Belag
toasted bread slices with various toppings

Caprese di bufala „Classica“ C G H 10,80
Büffel-Mozzarella DOP mit Tomaten und mariniertem Rucola
buffalo mozzarella DOP with tomatoes and marinated arugula

Antipasto di verdure o 10,80
mit Zucchini, Melanzani, gebratenen Paprika, getrockneten Tomaten, Oliven,
Artischockenherzen, Brokkoli, mariniert mit Olivenöl und Zitrone, bunter Pfeffer
with zucchini, eggplants, fried peppers, dried tomatoes, olives,
artichoke hearts, broccoli, marinated with olive oil and lemon, colorful pepper

Feta con peperoni arrostiti spellati G O 11,30
Schafskäse in Kräuter-Öl eingelegt, auf gebratenen marinierten Paprika
mit Oliven, Zitrone, getrockneten Tomaten und Zwiebeln, Balsamico Glace
Greek sheep cheese inserted in herbal oil, on fried marinated peppers
with olives, lemon, dried tomatoes and onions, balsamico glaze

Burrata di bufala con peperoni e melanzane arrostite G H O 11,80
Burrata auf gebratenen Paprika, Melanzani und marinierten Tomaten
mit Oliven, Zitrone, frischem Basilikum, Pesto Genovese, Olivenöl und Balsamico Glace
burrata with fried peppers, eggplants and marinated tomatoes and eggplants
with olives, lemon, fresh basil, Genovese pesto, olive oil and balsamico glaze



Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

Prosciutto crudo e melone 10,60
Rohschinken mit Melone
raw ham with melon

Carpaccio di Bresaola della Valtellina c G 11,60
Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Rucola, Zitrone, gehobeltem Grana und buntem Pfeffer
Bresaola carpaccio with marinated arugula, lemon, grated grana and colorful pepper

Carpaccio di manzo con olio al tartufo c G 12,60
rohe Rindfleischscheiben mit mariniertem Rucola, Trüffelöl und gehobeltem Grana
raw beef slices with marinated arugula, truffle oil and grated grana

Prosciutto crudo con mozzarella di bufala DOP c G H 12,60
Rohschinken mit Büffelmozzarella DOP, gebratene Kirschtomaten, Pesto Genovese, frisches Basilikum, Oliven und bunter Pfeffer
raw ham with buffalo mozzarella DOP, fried cherry tomatoes, Genovese pesto, fresh basil, olives and colorful pepper

Antipasto Sasso d'Oro c G O 12,90
pikante Salami, Rohschinken, Grana, Oliven, Artischockenherzen und getrocknete Tomaten
spicy salami, raw ham, grana cheese, olives, artichoke hearts, dried tomatoes



Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

Cozze al vino bianco B C O R 10,90
Miesmuscheln in Weissweinsauce
mussels in white wine sauce

Vitello tonnato C D F M O 12,60
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Kapernbeeren
thin sliced veal with tuna cream, caper berries

Capesante gratinate C G O R 12,90
Jakobsmuscheln überbacken (3 Stück)
scallops au gratin (3 pieces)



SALATE * INSALATA * SALADS

Insalata di pomodori	5,50
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum, Zitrone / tomatoes, onions, basil, lemon	
Foglia di lattuga o	5,50
Blattsalat / leaf salad	
Insalata mista o	5,70
gemischter Salat / mixed salad	
Rucola, grana e pomodorini c g o	6,90
Rucola, gehobelter Grana, Kirschtomaten arugula, grated grana, cherry tomatoes	
Greca „Classica“ g	10,70
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Feta-Käse, Oregano, Zitrone tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives, feta cheese, oregano, lemon	
Tonno con olive e cipolla d g o	10,70
gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Zitrone mixed salad with tuna, olives, onions, lemon	
Prosciutto crudo a c g o	11,30
gemischter Salat mit Rohschinken, Olivenöl, Grana, Balsamico Glace, Zitrone mixed salad with raw ham, grana, balsamico glaze, lemon	
Norvegese-Salmone a c d f g n o	11,30
gemischter Blattsalat mit gegrilltem geräuchertem Lachs und Spinat, getoastetes Brot mixed leaf salad with grilled smoked salmon and spinach, toasted bread	
Singapore f h n o	11,30
gemischter Salat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen (180g), Sesam, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Zitrone mixed salad with grilled chicken strips (180 g), sesame, pumpkin seeds, pumpkin seed oil and lemon	
Insalata con scampi e calamari b o r	17,80
gemischter Blattsalat mit Riesengarnelen (3 Stück) und gegrilltem Tintenfisch (4 Stück) mixed leaf salad with king prawns (3 pieces) and grilled squid (4 pieces)	



SUPPEN * MINESTRE * SOUPS

Zuppa del giorno (crema di verdure)..... 4,20

Tagessuppe (Gemüsecremesuppe)

soup of the day (vegetable cream soup)(

Zuppa di pomodoro 4,20

Tomatensuppe

Tomato soup

Crema di pomodoro con burrata A F L 7,60

kalte oder warme Tomatencreme mit Burrata, Oliven und Basilikumpesto

cold or warm cream of tomato with burrata, olives and basil pesto

FISCHTOPF / Zuppa di Pesce 🌶️ A B C D F G L M O R 19,70

mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schrimps, Calamari, Riesengarnele, Oratafilet, Tomaten, Chilli und Kräuter

frisch zubereitet (Wartezeit 15 Minuten)

FISHSTEW with:

mussels, venus clams, shrimps, squid, king prawn, golden bream fillet, tomatoes, chilli and herbes

freshly prepared (waiting period 15 minutes)



RISOTTO



VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

Con verdure C G O 9,80
 mit frischem Gemüse und gehobeltem Grana
 with fresh vegetables and grated grana

Con zafferano C G O 12,90
 mit Safran und gehobeltem Grana
 with saffron and grated grana

Ai funghi porcini con salsa al tartufo C G O 14,90
 mit Steinpilzen, Trüffel-Sauce und gehobeltem Grana
 with ceps, truffle sauce and grated grana

MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

Con pollo e verdure fresche C G O 13,90
 mit Hühnerfilet (180 g) und frischem Gemüse, Grana
 with chicken fillet (180 g) and fresh vegetables, grana

MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

Con calamari, cozze e vongole B C D G R 14,90
 mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln, Grana
 with squid, mussels and venus clams, grana

Basilico e scampi B C G H O 18,80
 mit (4 Stück) Riesengarnelen, Schrimps, Basilikumpesto, Trüffelsauce, Grana
 with (4 pieces) king prawns, shrimps, basil pesto, truffle sauce, grana

Zafferano con scampi e gamberetti B C G H O 19,80
 mit Safran, (4 Stück) Riesengarnelen, Schrimps, Knoblauch, Grana
 with saffron, (4 pieces) king prawns, shrimps, garlic, grana

PASTA

auf Anfrage: glutenfreie und Vollkorn-Pasta - Aufpreis EUR 1,00
on demand: glutenfree and whole grain pasta - additional charge: EUR 1,00

VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

Spaghetti aglio, olio e peperoncino A 8,60
mit Chilli, Knoblauch und frischen Kräutern
with chilli, garlic and fresh herbes

Lasagne con verdure A C F G L 9,80
Gemüse-Lasagne in Tomatensauce mit Rucola und gehobeltem Grana
vegetable lasagna in tomato sauce, arugula and grated grana

Linguine al pomodoro fresco e basilico A G L 10,90
mit Kirschtomaten, Zwiebel, Knoblauch, frischem Basilikum und gehobeltem Grana
with cherry tomatoes, onion, garlic, fresh basil and grated grana

Penne arrabbiata 🌶️ A G L 10,90
mit Tomatensauce, Kirschtomaten, frischem Chilli, Basilikum, Knoblauch, Pecorino
with tomato sauce, cherry tomatoes, fresh chilli, basil, garlic and pecorino

Pasta alla Norma A G L 10,90
mit Tomatensauce, Melanzani, frischem Basilikum und frischem Käse
with tomato sauce, eggplants, fresh basil and fresh cheese

Linguine con pesto di basilico e pomodorini secchi A C E G H N O 10,90
mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Oliven und gehobeltem Grana
with basil pesto, dried tomatoes, olives and grated grana

Rigatoni ricotta e spinaci A G H 10,90
mit Ricotta, Feta, Spinat, Obers und Muskatnuss
with ricotta, feta cheese, spinach, cream and nutmeg

Gnocchi in salsa gorgonzola con noci A E G H N O 11,50
Kartoffel-Nocken mit Gorgonzola-Sauce, Brandy, Nüssen, Rucola und gehobeltem Grana
gnocchi with gorgonzola sauce, Brandy, walnuts, arugula and grated grana

Tagliolini al limone e menta A B C D G H L M 11,60
hausgemachte Bandnudeln mit Zitrone und Minze
homemade ribbon noodles with lemon and mint



MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

Lasagne „Classica“ A C G H L O 11,40
 mit Kalb-Rind-Ragout in Tomatensauce mit Rucola und gehobeltem Grana
 with beef-veal-ragout in tomato sauce with arugula and grated grana

Spaghetti Bolognese A L O 11,40
 mit Tomaten, Kalb-Rind-Ragout, frischem Basilikum und gehobeltem Grana
 with tomatoes, veal-beef-ragout, fresh basil and grated grana

Carbonara „Classica“ A C G L M 11,40
 Linguine mit Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Ei, Speck und schwarzem Pfeffer
 linguini with pecorino romano, parmigiano reggiano, egg, bacon and black pepper

Tagliatelle alla Amatriciana  A B C D G H L M O 12,50
 hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Chilli,
 Pecorino Romano
 homemade ribbon noodles with tomato sauce, bacon, onions, chilli,
 pecorino romano



Tagliatelle ai funghi porcini con crema di tartufo A B C D G L M 14,90
 hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Speck, Trüffelcreme und Obers
 homemade ribbon noodles with ceps, bacon, truffle cream and cream



MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

Linguine alla Puttanesca 🌶️ A D G L O 11,90
 mit Tomaten, Sardellenfilet, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch und Chilli
 with tomatoes, anchovies fillet, onions, capers, olives, cherry tomatoes, garlic and chilli

Pasta della Casa 🌶️ A D F G L O 13,60
 Linguine mit Thunfisch, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch und Chilli
 linguine with tuna, capers, olives, cherry tomatoes, garlic and chilli

Tagliatelle al salmone con zucchini A B C D G H L M 13,90
 hausgemachte Bandnudeln mit geräuchertem Lachs, Mascarpone, Zucchini, Kirschtomaten und Obers
 homemade ribbon noodles with smoked salmon, mascarpone cheese, zucchini, cherry tomatoes and cream



Linguine alle vongole A B D O R 13,90
 mit Venusmuscheln, Weisswein und Kirschtomaten
 with venus clams, white wine and cherry tomatoes

Calamarata 🌶️ A B D G L R 13,90
 Paccheri mit Calamari, Weisswein, Kirschtomaten, Chilli und Knoblauch
 with squid, white wine, cherry tomatoes, chilli and garlic

Linguine allo Scoglio A B C D F G L M O R 17,90
 mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauch, Weisswein und frischen Kräutern (Wartezeit 15 Minuten)
 with sea food, cherry tomatoes, garlic, white wine and fresh herbes (waiting period 15 minutes)

Linguine dello chef 🌶️ A B D L O 17,90
 mit Schrimps, Kirschtomaten, Brandy, Riesengarnelen (3 Stück), Knoblauch und Chilli
 with shrimps, cherry tomatoes, brandy, king prawns (3 pieces), garlic and chilli

Linguine cozze e zafferano 🌶️ A B D R 18,90
 mit Miesmuscheln, Safran, Chilli, Brandy, Kirschtomaten und Knoblauch
 with mussels, saffron, chilli, brandy, cherry tomatoes und garlic

Tagliolini al limone, capesante e menta A B C D G H L M R 18,90
 hausgemachte Bandnudeln mit Jakobsmuscheln (4 Stück), Zitronensauce, Minze
 homemade ribbon noodles with scallops (4 pieces), lemon sauce, mint



FLEISCH * CARNE * MEAT

HUHN * POLLO * CHICKEN

KALB * VITELLO * VEAL

Scaloppina di pollo, Hühnerfilet, chicken fillet 180 g 13,90

Scaloppina di vitello, Kalbsfilet, veal fillet...180 g 19,60

mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse / with rosemary potatoes and grilled vegetables

Zu Ihrer Auswahl: / to your selection:

- al limone A G O
- al vino bianco A G O
- al funghi champignon A G O
- al gorgonzola A G O
- al Marsala A O (Dessertwein, Sizilien)

Saltimbocca alla romana A G O 180 g 19,60

Kalbsfilet mit Rohschinken und Salbei, Weisswein-Sauce

Beilage: Rosmarinkartoffeln und gegrilltes Gemüse

veal fillet with raw ham and sage, white wine sauce

with rosemary potatoes and grilled vegetables

RIND * MANZO * BEEF

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini c G O 250 g 21,70

Rindsbeiried vom Grill mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten,

Rosmarinkartoffeln und gehobeltem Grana

grilled roast beef with marinated arugula, cherry tomatoes,

rosemary potatoes and grated grana



FISCH VOM GRILL

PESCE ALLA GRIGLIA * GRILLED FISH

contorni:	spinaci e patate	o	su insalata
Beilage:	Spinat-Kartoffeln	oder	auf Salat
side dish:	spinach and potatoes	or	on salad

Calamari G R 14,90
Tintenfisch, squid

Filetto di Orata / Branzino D G 17,90
Goldbrassen-Filet / Wolfsbarsch-Filet, golden bream fillet / sea bass fillet

Filetto di Salmone D G 17,90
Lachsfilet, salmon fillet

Gamberoni B G 18,90
Riesengarnelen (6 Stück), king prawns (6 pieces)

FISCHTOPF / Zuppa di Pesce 🌶️ A B C D F G L M O R 19,70

mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schrimps, Calamari, Riesengarnele, Oratafilet, Tomaten, Chilli und Kräuter frisch zubereitet (Wartezeit 15 Minuten)

FISH STEW with

mussels, venus clams, shrimps, squid, king prawn, golden bream fillet, tomatoes, chilli and herbes freshly prepared (waiting period 15 minutes)



KÄSE * FORMAGGI * CHEESE

Selezione di formaggi misti con miele e frutta C E G H N 11,70

Käseselektion mit Honig und Obstgarnitur nach Saison

cheese selection with honey and fruit garnish by season



Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Brote und Focaccen
We recommend our housemade bread

HAUSGEMACHTE DESSERTS

DOLCI DELLA CASA * HOMEMADE DESSERTS

Gelato G H

Eissorten: Vanille, Erdbeer, Haselnuss, Banane / 1 Kugel Eis1,30
kinds of icecreams: vanilla, strawberry, hazelnut, banana / 1 ball of icecream

Affogato al caffè G3,60
ertrunkene Eiskugel im Caffè
drowned ice ball in cafe

Profiteroles A C F G H 2 Stück: 4,60
gefüllte Brandteigkrapfen
stuffed choux fritters

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco A C F G L M N5,40
Sahnepudding an Waldbeerenfrucht-Sauce mit Minze
cream pudding with wild berries sauce and mint

Tiramisu A C F G H5,60

Mousse al cioccolato A E F G5,60
Schokoladenmousse
chocolate mousse

Vaniglia con frutta di bosco G5,60
Vanilleeis (3 Kugel) mit Waldbeerenauce und Schlagobers
Vanilla icecream (3 balls) with wild berries sauce and cream

Tartufo classico C F G H5,90
ital. Eisspezialität mit Schokolade-Zabbaione-Trüffel
Italian ice speciality with Chocolate-zabbaione-truffle

Impressioni di dolci A C F G H L M N7,30
Variation von 3 verschiedenen Desserts mit Obstgarnitur
variety of 3 different desserts with fruit garnish

Copa della casa G8,60
Vanille- und Erdbeereis, Früchte mariniert mit Maraschino, Schlagobers und Schokosauce
vanilla and strawberry icecream, fruits marinated with Maraschino, cream and chocolate sauce





PIZZE

Willkommen in unserer Pizza-Oase am Julius-Tandler-Platz

Unsere Pizzen sind knusprig, haben ein mildes Aroma und sind leicht verdaulich.

Der Pizzateig wird bei uns aus sorgfältig ausgesuchten Mehlen hergestellt und nach alter süditalienischer Tradition verarbeitet.

Die Qualität der Produkte unserer zuliefernden Mühle ist nach den ISO- Richtlinien zertifiziert. Damit werden maximale Ergebnisse garantiert.

Für den Pizzabelag werden ausschließlich hochwertige Produkte verwendet.

Für deren Qualität garantieren wir und unsere Top-Partnerfirmen.

Verfeinert werden die Pizzen mit frischen Kräutern, verschiedenen hausgemachten Pestos, Cremes sowie speziellen Oliven-Ölen.

Wir bemühen uns, für jeden Geschmack die richtige Pizza anzubieten und präsentieren Ihnen eine große Auswahl.

Bitte daher um Verständnis, dass bei den Pizzen nur ein Zutaten-Austausch innerhalb der gleichen Preisgruppe möglich ist.

Sie können aber auch Ihre persönliche Pizza nach Ihren Vorlieben kreieren (siehe Zutaten – Seite 27).

Buon appetito !

PIZZA ZUTATEN * INGREDIENTI DI PIZZA * PIZZA INGREDIENTS (72)

Chilli, Knoblauchsauce, Zwiebel

chilli, garlic sauce, onions

0,50

Basilikum, Kartoffeln, Oliven, Pfefferoni mild/scharf, Tomatensauce,

basil, potatoes, olives, peppers mild/hot, tomato sauce

0,70

Sardellenfilet, Ananas, Artischocken, Brokkoli, Champignons, Ei, Kapern,

Mais, Melanzani, Walnüsse, Paprika gebraten, Pistazienkerne,

Spargel, Spinat, frische Tomatenscheiben, Zucchini

alici/anchovies, pineapple, artichokes, broccoli, mushrooms, egg, capers,
fried young onion, corn, eggplant, walnuts, fried peppers, pistachio kernels,
asparagus, spinach, fresh tomato slices, zucchini

1,10

Brie, Chorizo, div. Käse, Feta, Friarielli, Gorgonzola, Grana, Kirschtomaten, Mangold,
Mozzarella, Nutella, Parmesan, Pecorino, Provola, Ricotta, Rucola, Salami, Salsiccia piccante,
Salami spinata, Sauce Bolognese, Schinken, getrocknete Tomaten, Thunfisch, Speck

Tomaten gelb, Würstel

brie, Chorizo, different cheese, feta, friarielli, gorgonzola, grana, cherry tomatoes, chard,
fior di latte, nutella, parmesan, pecorino, provola, ricotta, arugula, salami, spicy salsiccia,
salami spinata, bolognese sauce, ham, dried tomatoes, tuna, bacon,
tomatoes yellow, sausage

1,80

PESTO: Basilikum, Rucola - CREME: Artischocken, Pistazien, Rucola, Spargel

PESTO: basil, arugula - CREAM: artichoke, pistachio, arugula, asparagus

2,20

Bresaola, Burrata, Calamari, Hühnerstreifen gegrillt, Lachs geräuchert, Mozzarella di bufala DOP,

Muscheln, Riesengarnelen, Rohschinken, Schrimps, Steinpilze,

Trüffel-Creme, Trüffelöl, Vongole

bresaola, burrata, squid, grilled chicken strips, smoked salmon, buffalo mozzarella DOP,
mussels, king prawns, raw ham, shrimps, porcini mushrooms,
truffle cream, truffle oil, venus clams

3,30

EXTRA-BEILAGEN für KÜCHE

Rosmarin-Kartoffeln, rosmarin potatoes 3,60

Reis, rice 3,60

Spinat, spinach 3,60

gegrilltes Gemüse, grilled vegetables 3,90

BROT * PANE * BREAD

Pane della Casa A C F G N 2,10
getoastetes Hausbrot mit Olivenöl (3 Stück)
toasted house bread with olive oil (3 pieces)

Pizza pane A C F G N 2,80
Pizzabrot (3 Stück)
pizza bread (3 pieces)

con aglio e prezzemolo fresco A C F G N 3,60
mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Petersilie (3 Stück)
with garlic, extra virgin olive oil and parsley (3 pieces)

con peperoncino, aglio e prezzemolo fresco A C F G N 3,60
mit Chilli, Olivenöl extra vergine und Petersilie (3 Stück)
with chilli, extra virgin olive oil and parsley (3 pieces)

Focacce
knuspriges dünnes Brot
crispy thin bread

con aglio, olio e peperoncino A C F G N 4,60
mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Chilli
with garlic, extra virgin olive oil and chilli

con rosmarino fresco A C F G N 4,60
mit Rosmarin
with rosemary

PIZZEN * PIZZE * PIZZAS
vegetarisch * vegetariano * with vegetables

Marinara A C F G N	6,90
Tomaten, Knoblauch, Oregano, frisches Basilikum	
Tomatoes, garlic, oregano, fresh basil	
Margherita A C F G N	7,90
Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum	
tomatoes, mozzarella, fresh basil	
Funghi A C F G N	8,60
Tomaten, Mozzarella, Champignons	
tomatoes, mozzarella, mushrooms	
Provola e limone (bianca) A C F G M N	8,90
Mozzarella, Provola, Zitronen, Minze	
mozzarella, provola, lemon, mint	
Verde (bianca) A C F G M N	10,30
Mozzarella, Pesto Genovese, gebratene Kirschtomaten	
mozzarella, Genovese pesto, fried cherry tomatoes	
Ricotta e spinaci A C F G H N	10,90
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Feta, Ei	
tomatoes, mozzarella, spinach, ricotta, feta cheese, egg	
Parmigiana A C F G N	10,90
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Feta, Melanzani, Basilikum, gehobelter Grana,	
tomatoes, mozzarella, ricotta, feta, eggplant, basil, grated grana	
Carciofi e pomodori bruciati (bianca) A C F G N P	11,30
Artischocken-Creme, gebratene Kirschtomaten, Artischockenherzen, Mozzarella	
artichoke cream, fried cherry tomatoes, artichokes, mozzarella	
Ortolana A C F G N	11,70
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Feta, Champignons, Melanzani, Zucchini, Mais	
tomatoes, mozzarella, ricotta, feta, mushrooms, eggplants, zucchini, corn	
Greca (bianca)  A C F G N	11,70
Mozzarella, Ricotta, Feta, Oliven, gegrillte Paprika, Zwiebel, Chilli, Knoblauch, Basilikum	
mozzarella, ricotta, feta, olives, grilled peppers, onion, chilli, garlic, basil	
Rucola e pomodorini (bianca) A C F G N	11,70
Mozzarella, marinierter Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, gehobelter Grana	
mozzarella, marinated arugula, cherry tomatoes, onion, grated grana	
Bufalina A C F G N	12,30
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum	
tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil	
Ai Formaggi (bianca) A C E F G H N O	12,30
Grana, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Provola, Birne, Walnüsse, Balsamico Glace	
grana, mozzarella, gorgonzola, brie cheese, provola, pear, walnuts, balsamico glaze	
Porcina A C F G N	13,90
Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilze, frisches Basilikum, gehobelter Grana	
tomatoes, buffalo mozzarella, ceps, fresh basil, grated grana	

PIZZEN * PIZZE * PIZZAS
mit Fleisch * con carne * with meat

Prosciutto cotto A C F G L N 9,30
 Tomaten, Mozzarella, Schinken
 tomatoes, mozzarella, ham

Salami A C F G L M N 9,50
 Tomaten, Mozzarella, Salami
 tomatoes, mozzarella, salami

Prosciutto con mais A C F G L N 9,90
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais
 tomatoes, mozzarella, ham, corn

Prosciutto e funghi A C F G L M N 9,90
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum
 tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, basil

Tirolese (bianca) A C F G L M N 9,90
 Mozzarella, Speck, milder Gorgonzola, bunter Pfeffer
 mozzarella, bacon, mild gorgonzola, colorful pepper

Provola, speck e zucchini (bianca) A C F G L M N 9,90
 Mozzarella, Provola, Speck, gegrillte Zucchini, schwarzer Pfeffer
 mozzarella, provola, bacon, grilled zucchini, black pepper

Diavola  A C F G N 10,30
 Tomaten, Mozzarella, pikante Salami
 tomatoes, mozzarella, spicy salami

Calzone della Casa A C F G L N 10,90
 (zusammengeklappt / folded)
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, marinierter Rucola, gehobelter Grana
 tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, marinated arugula, grated grana

Bolognese pizza A C F G L N O 11,40
 Tomaten, Mozzarella, Kalb-Rind-Bolognese, gehobelter Grana
 tomatoes, mozzarella, veal-beef bolognese, sliced grana

Salami e provola A C F G M N 11,60
 Tomaten, Mozzarella, Provola, Salami, Oliven
 tomatoes, mozzarella, provola, salami, olives

Salami piccante con peperoni A C F G N 11,90

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, gebratene marinierte Paprika, Basilikum
tomatoes, mozzarella, spicy salami, fried marinated peppers, basil

Vulcano  A C F G N 11,90

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Ei, Oliven, Zwiebel, Chilli, Basilikum
tomatoes, mozzarella, spicy salami, egg, olives, onion, chilli, basil

Provinciale A C F G L M N 11,90

Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Champignons, Mais, milde Pfefferoni
Tomatoes, mozzarella, bacon, salami, mushrooms, corn, mild peppers

Capricciosa A C D F G L N 11,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellenfilet, Basilikum
tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies fillet, basil

Carciospeck (bianca) A C F G L M N 11,90

Mozzarella, Artischockencreme, Speck, Artischockenherzen
mozzarella, artichoke cream, bacon, artichokes

Ragù con melanzane A C F G L N O 12,50

Tomaten, Mozzarella, Kalb-Rind-Bolognese, Melanzani
tomatoes, mozzarella, veal-beef bolognese, eggplant

Parma (bianca) A C F G N 13,90

Mozzarella, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rohschinken,
Rucola, Zitronen, bunter Pfeffer, gehobelter Grana
mozzarella, buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, raw ham,
arugula, colorful pepper, lemon, sliced

Singapore A C F G M N 13,90

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Hühnerstreifen, Rucola, Kernöl, (mit Chilli oder Ananas)
tomatoes, mozzarella, grilled chicken strips, arugula, pumpkin seed oil
(with chilli or pineapple)

Tartufata A C F G L M N 14,90

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella DOP, Speck, Steinpilze, Trüffelsauce, gehobelter Grana
tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella DOP, bacon, ceps, truffle sauce, grated grana

Sasso d'Oro (bianca) A C G M N O 15,80

Mozzarella, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten,
Bresaola Valtellina IGP (luftgetrockneter zarter Rinderschinken), Artischockenherzen,
Rucola, Zitronen, bunter Pfeffer, gehobelter Grana, Trüffelöl
mozzarella, buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, bresaola Valtellina IGP (air dried beef ham),
artichoke hearts, arugula, colorful pepper, lemon, sliced grana, truffle oil

PIZZEN * PIZZE * PIZZAS
mit Fisch * con pesce * with fish

Siciliana A C D F G N O **11,30**

Tomaten, Oregano, Sardellenfilet, Kapern, Oliven, Knoblauch, frisches Basilikum
 tomatoes, oregano, anchovies fillet, capers, olives, garlic, fresh basil

Tonno A B C D F G N O **11,50**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebel, frisches Basilikum
 Tomatoes, mozzarella, tuna, olives, onion, fresh basil

Gamberetti (Schrimps-Pizza) A B C F G N **12,60**

Tomaten, Mozzarella, Schrimps, Knoblauch, frische Petersilie.
 tomatoes, mozzarella, shrimps, garlic, fresh parsley

Salmone (bianca) A C D F G N **13,90**

Mozzarella, geräucherter Lachs, Ricotta, Rucola, Zitrone
 mozzarella, smoked salmon, ricotta, arugula, lemon

Profumo di mare A B C F G L N R **15,80**

Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schrimps, Calamari, Riesengarnele, frische Kräuter
 (Wartezeit 15 Minuten)
 tomatoes, mussels, venus clams, shrimps, squid, king prawn,
 fresh herbes (waiting period 15 minutes)



APERITIFS * APERITIVO * APERITIFS

Prosecco	O	0,10 l	3,60
Bellini	Prosecco mit Pfirsich O	0,10 l	4,60
Rossini	Prosecco mit Erdbeer O	0,10 l	4,60
Spritzer weiss	mit Weisswein und Soda O	0,25 l	3,10
Hugo	mit Weisswein, Soda, Minze, Limette, Hollunder O	0,25 l	3,90
Campari 4 cl	mit Soda	0,125 l	3,70
	mit frisch gepressten Orangen	0,25 l	6,70
Cynar 4 cl	mit Soda	0,125 l	3,90
Aperol 4 cl	mit Soda	0,125 l	3,60
	mit Prosecco O	0,10 l	5,40
	mit Weisswein und Soda O	0,25 l	4,90
	mit frisch gepressten Orangen	0,25 l	5,70
Martini 4 cl	bianco / rosso / rosato / dry O		2,90
Lillet 5 cl	mit Soda O	0,125 l	4,90
	mit Tonic Water, Bitter Lemon O	0,20 l	6,90
Aperol Sour			6,90
5 cl Aperol, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch, 2 cl Zuckersirup			
Americano o			6,90
3 cl Campari, 3 cl Martini rosso, Soda			
Negroni o			7,90
2 cl Gin, 2 cl Martini rosso, 2 cl Campari, Soda			
Gimlet			7,90
4 cl Gin, 4 cl Limettensaft frisch			
Averna Sour			8,50
4 cl Averna, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch, 2 cl Zuckersirup			

BIER VOM FASS * BIRRA ALLA SPINA * DRAFT BEER

Pfiff A		0,20 l	2,20
Seiderl A		0,30 l	3,70
Krügerl A		0,50 l	4,60
Radler Limonade mit Bier A		0,50 l	4,50
Weizenbier Fl. A		0,50 l	4,60
Alkoholfreies Bier Fl. A		0,50 l	4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
BEVANDE ANALCOLICHE * NONALCOHOLIC BEVERAGES

Soda * Jugendgetränk *	0,25 l	1,70
Vöslauer Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	2,60
Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,75 l	4,80
San Pellegrino Mineralwasser prickelnd	0,75 l	5,60
frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	3,90
Coca Cola / light / Zero x	0,33 l	3,30
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,30
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,30
Orangina	0,25 l	3,30
Sanbitter	0,10 l	2,90
Red Bull Energy drink	0,25 l	3,80
Grander Wasser (gratis zusätzlich zu einer Getränke-Konsumation)	0,50 l	1,00
Fruchtsaft Erdbeer / Mango / Johannisbeere / Pfirsich/ Apfel naturtrüb	0,20 l	3,50
mit Soda	0,50 l	4,30
mit stillem Wasser (Grander)	0,50 l	3,80
Apfelsaft	0,25 l	2,90
mit Soda	0,25 l 2,30	0,50 l 4,30
mit stillem Wasser (Grander)	0,25 l 2,10	0,50 l 3,60
Almdudler	0,25 l	2,90
mit Soda	0,25 l 2,30	0,50 l 4,30
mit stillem Wasser (Grander)	0,25 l 2,10	0,50 l 3,60
Soda mit frischer Zitrone / Himbeer / Hollunder	0,25 l 2,30	0,50 l 3,80
stilles Wasser mit frischer Zitrone / Himbeer / Hollunder	0,25 l 2,10	0,50 l 3,30

WARMER UND KALTER GETRÄNKE
BEVANDE FREDDE E CALDE * WARM AND COLD DRINKS



Espresso, Ristretto	2,30
Espresso decaffeinato koffeinfrei	2,50
Macchiato G	2,50
Espresso Doppio	3,80
Macchiato Doppio G	3,90
Caffè Lungo Verlängerter schwarz	2,80
Cappuccino G	3,30
Cappuccino koffeinfrei G	3,40
Caffè Latte G	3,60
Affogato al caffè ertrunkene Eiskugel im Caffè G	3,60
Eiskaffee G	4,90
Milch heiß oder kalt G * Jugendgetränk *	1,30
Heiße Schokolade G	3,70
Vanille-/Erdbeer-/Bananen- Shake mit Schlagobers G	4,60
Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte	3,50

DIVERSES

Inländer Rum 38 % vol.	2 cl	1,70
Schlagobers G		0,90
Honig		0,90
Zitrone frisch gepresst 2 cl		0,90



OFFENE WEISSWEINE

VINI BIANCHI APERTI * OPEN WHITE WINES

Hauswein: Casa Bianca O 1/8 l 2,70
ital.Tafelwein - trocken, anregend lebendig

Pinot Grigio Sacchetto IGT O 1/8 l 3,90
100%, Veneto
jugendliche Frische, Noten von Blüten, Honig, Äpfel

Sauvignon Blanc (Austria) O 1/8 l 3,90
Weingut Goldenits, Neusiedlersee
Paprika- und Stachelbeeren-Noten
perfekter Speisenbegleiter für Fisch

Gelber Muskateller (Austria) O 1/8 l 3,90
Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum
elegante Säure, reife Frucht, Holunder- und Rosenblüten

OFFENE ROTWEINE

VINI ROSSI APERTI * OPEN RED WINES

Montepulciano d'Abruzzo DOC O 1/8 l 3,90
Cantina della Torre, Emilia-Romagna
kräftig, ausgewogen, Brombeeren- und Cassis-Note

Da Vinci Chianti DOCG O 1/8 l 3,90
Cantine Leonardo da Vinci, Toskana
Schwarzkirsch-, rote Beeren- und Veilchen-Noten

Neprica Puglia IGT O 1/8 l 3,90
Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon
Pflaumen-, Kirsch- und Holznoten, zarte Vanille
feine Erdbeer- und Preiselbeernoten, zart würzige Akzente

Torcicoda IGT O 1/8 l 5,90
100 % Primitivo Salento, Tormaresca, Apulien
Pflaumen-, Kirsch- und Holznoten, zarte Vanille

WEISSWEINE IN BOUTEILLEN

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA * WHITE WINES IN BOTTLES

0,75 l

Pinot Grigio DOC o 20,00

di Leonardo, Venezia Giulia
ein Mix aus blumigen und fruchtigen Aromen

Habsburg Güner Veltliner o 23,00

Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss
erfrischend und von trockener Eleganz,
Würze mit Nuss und Kernobst, passend zu hellem Fleisch und Fisch

Corvo bianco IGT o 24,00

Duca di Salaparuta, Sizilien
fruchtig frische Noten: Zitrusfrüchte, Äpfel
trocken, als Aperitif, zu Fisch und Gemüse

Vermentino DOC o 24,00

Sella e Mosca, Sardegna,
mediterrane Rebsorte, trocken und leicht prickelnd

Sauvignon IGT o 24,00

Goldenits, Neusiedlersee
Paprika- und Stachelbeeren-Noten
Perfektter Speisenbegleiter zu Fisch

Gavi di Gavi DOCG o 29,00

Enrico Serafino, Piemont
lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig

DESSERTWEIN

0,75 l

Moscato d'Asti DOCG o 38,00

Braida di Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro
100 % Moscato, strahlend hellgelb, Wildrosen- und Mandarinendüfte
passend zu Dessert und Käse

VINI FRIZZANTI * CHAMPAGNER

0,75 l

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG o 23,00

Luis Roederer Brut Premier 12 % vol. o 92,00

ROTWEINE IN BOUTEILLEN

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA * RED WINES IN BOTTLES

0,75 l

Corvo rosso IGT o	24,00
Corvo, Duca di Salaparuta, Sizilien Cuvée aus Nero d'Avola und Nerello Mascalese fruchtige Aromen reifer Sauerkirschen, passend zu gegrilltem Fleisch oder Käse	
Habsburg Zweigelt Reserve Barrique o	28,00
Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss 20 Monate in Barrique-Fässern gereift, intensives Fruchtaroma mit Paprika- und Schokoladennoten	
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG o	42,00
Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori, Toskana 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon nur von Trauben bester Jahrgänge hergestellt Noten von Kirschen, Veilchen, Tabak und Nüssen	
Vino Nobile di Montepulciano DOCG o	44,00
La Braccessa, Montepulciano, Toskana Prugnolo, Merlot, Fruchtbukett, Tabak und Vanille	
Habsburg Cuvée Maximilian I. 500 Jahre o	74,00
Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss 14% Alkoholgehalt, 30% Zweigelt, 30% Syrah, 40% Merlot, 33 Monate in Barrique-Fässern gereift, zarte Schokotöne mit Vanille passt hervorragend zu dunklem Fleisch	
Costasera doc o	76,00
Amarone della Valpolicella Classico, Agricola Masi, Venetien 15% Alkoholgehalt, 5% Molinara, 25% Rondinella, 70% Corvina fruchtiges Aroma, Pflaume-, Kirsch- und Schokoladennoten	
Barolo docg o	97,00
Conteisa Cerequio, Gromis, Angelo Gaja, Barbaresco – Piemont 100 % Nebbiolo, Beeren- und Fruchtaroma	
Tignanello docg o	150,00
Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello Chianti Classico Riserva, 14 Monate ausgebaut in Barriques Kirschen-, Veilchen-, Tabaknoten ideale Begleitung zu würzigem Fleisch, Pasta oder zu gereiftem Käse	

ROSÉWEIN

0,75 l

Cipresseto Rosato IGT o	22,00
Marchesi Antinori, Toskana 85 % Sangiovese, 15 % Canaiolo sowie ergänzende Rebsorten leuchtendes Rosé, frische Fruchtaromen, Kirsch- und Waldbeerennoten	

EDELBRÄNDE * INCENDI NOBILI * NOBLE FIRES 2 cl

Williamsbirnenbrand Pfau 43 % vol, O	6,20
100% iges Naturprodukt, doppelte Destillation (Roh- und Feinbrand) in Kupferkesseln, höchste Qualität, schöne reife Fruchtsüsse	
Marillenbrand Pfau 43 % vol, O	7,80
höchste Qualität, 100% iges Naturprodukt, doppelte Destillation angenehme Schärfe, saftig und dicht	
Zigarrenbrand Zwetschke Jöbstl 45 % vol, O	11,50
fassgelagert, eingelegte getrocknete Zwetschken, eleganter und kräftiger Geschmack optimal zur kräftigen Zigarre	

GRAPPAS * GRAPPE 2 cl

Nonino 41 % vol., Nonino, Merlot / Cabernet O	3,70
Sarpa Oro 40 % vol., Poli, Merlot / Cabernet O	4,60
Il Prosecco di Nonino Riserva 41 % vol., Glera O	4,60
Di Luce 40 % vol., Frescobaldi & Poli, Merlot / Sangiovese O	8,50
Sassicaia Selezione 40 % vol. O	10,50
Ten.San Guido & Bolgheri, Poli, Cab. Franc / Cab. Sauvignon, Toskana	

DIGESTIFS 2 cl

Amaro Montenegro	2,80
Averna	2,80
Ramazzotti	2,80
Fernet	2,80
Cynar	2,80

RUM 2 cl

Inländer Rum. 38 % vol.	1,70
Cachaca 51 Brasilien, 40 % vol.	3,00
Appleton Estate V/X Jamaica, 40 % vol.,	3,00
Diplomatico 12y Reserva Exclusiva, Venezuela, 40 % vol.	4,80
sagenhafter Geschmack von intensive Süße und Fruchtigkeit	
Ron Zacapa 23y System Solera, Guatemala/Yucatan, 40 % vol.,	5,10
Nougat-, Tabak-Geschmack	
Angostura 15y Karibik, Trinidad & Tobago, 40 % vol.,	5,10
Fruchtduft, Karamell und Eichholz	
Dictador 20y Distillery Icon Reserve, Kolumbien, 40 % vol.	6,20
Kaffee, Vanille, Karamell, Schokolade, Holz	

BRANDY * COGNAC 2 cl

Vecchia Romagna o	2,90
Asbach Spezialbrand 15y o	3,80
Remy Martin VSOP O4	3,90
Remy Martin XO o	8,30

WHISKEY 2 cl

Jack Daniels Single Barrel Tennessee Whiskey, 45 % vol. A	3,30
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey, 40 % vol. A	3,90
Chivas Regal 12y blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	3,90
Jameson Black Barrel Irish Whiskey, 40 % vol. A	3,90
Johnnie Walker Double Black blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	4,20
Glenfiddich 18y Aient Reserve, Single Malt Scotch Whiskey, 40 % vol. A	4,70
Chivas Regal 25y Blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	10,50

GIN * VODKA * TEQUILA 2 cl

Bombay Sapphire London dry Gin England, 47,5 % vol. A	3,50
Tanqueray London dry Gin England, 47,3 % vol. A	3,80
Hendrick's distilled Gin Schottland, 41,4 % vol. A	4,00
Absolut Vodka 40 % vol. A	3,00
Farthofer Premium O Vodka Österreich, 40 % vol., weltbester Vodka 2017 A	4,00
Olmecca Tequila Gold, 38 % vol.	2,90

LIKÖRE * LIQUORI * LIQUEURS 2 cl

Mirto di Sardegna	2,80
Sambuca	2,80
Amaretto Disaronno H	2,80
Meloncello	2,80
Limoncello	2,80

WICHTIGE INFORMATION ZU ALLERGENEN:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Für vom Gast gewünschte Rezeptur-Ergänzungen ersuchen wir die Allergen-Information zu berücksichtigen.

Auch wenn Sie einzelne Bestandteile aus der Rezeptur unserer Speisekarte weglassen, bedeutet das nicht, daß einer der allergenen Stoffe wegfällt.

Bei original abgefüllten, verschlossenen Getränken ist die Allergie-Information durch den Gast von der Flasche zu entnehmen.

Die Mitarbeiter unseres Restaurants dürfen keine mündlichen Zusagen über Allergene machen, sondern haben stets auf die Allergenkarte zu verweisen.

INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

- X** Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle
(energiereduzierte oder zuckerfreie Getränke, Desserts, Marmeladen, Milchprodukte, Senf, etc.)
- Y** mehrwert. Alkohol - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
(energiereduzierte oder zuckerfreie Lebensmittel, Desserts, Marmeladen, etc.)

ALLERGENEN-TABELLE

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. (Mehl, Bier, Kuchen etc.)
B	Krebstiere (Krebs, Schrimps, Garnelen etc. und daraus gewonnene Erzeugnisse (Fischextrakte, Saucen, Suppen etc.)
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mayonnaise, Panade, Dressing etc.)
D	Fische alle Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse (Fischextrakte, Saucen, Suppen etc.)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Erdnussöl, Butter, Gebäck, Schokolade etc.)
F	Soja, Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (Sojasauce, Sojaöl, Marinaden etc.)
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) (Butter, Käse, Molkenprotein, Saucen, Kroketten etc.)
H	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pistazien, Macadamianüsse etc.)
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (Wurst, Brühen, Gewürzmischungen etc.)
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (Senfkörner, -Pulver, Ketchup, Gewürzmischungen etc.)
N	Sesam/-samen und daraus gewonnene Erzeugnisse (Sesamöl, Gebäck, Marinaden etc.)
O	Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse (Trockenfrüchten, Wein, Essig etc.)
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (Lupinenmehl, Eiweiss in vegetarischen, glutenfreien Produkten, etc.)
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)