

*Willkommen im * Benvenuti al * Welcome to*

Sasso d'Oro

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Restaurant.

Lassen Sie sich verwöhnen!

Bei uns werden alle Speisen mit Grander-Wasser zubereitet und wir verwenden ausschließlich hochwertige Produkte aus verschiedenen Regionen Italiens und Österreichs.

Unsere Partner-Firmen garantieren für ihre Qualität.

Wir hoffen, dass Sie in unserer Karte alles finden, worauf Sie Lust haben und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Das Team Sasso d'Oro



INHALT * CONTENUTO * CONTENTS

Der Chef empfiehlt	the Chef recommends	2
Wochenplan für Tagesgerichte	weekly schedule for daily specials	3
Besuchen Sie auch	also visit	4
SASSO D'ORO im Untergeschoss	SASSO D'ORO in the basement	
(Reservierung für Gruppen empfohlen)	(for groups we recommend reservation)	

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
Brot, Pizzen	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,	nobles fires, grappa, digestifs,	31
Rum	rum	
Cognac, Whiskey, Gin, Vodka,	Cognac, whiskey, gin, vodka,	32
Tequila, Likör	tequila, liqueurs	
Allergen-Information	allergen information	33

Manuell erstellte Rechnungen sind ungültig.

Das Servicepersonal ist gesetzlich verpflichtet, Ihnen einen elektronischen Rechnungsbeleg über Ihre Konsumation zu erteilen.

Manually created bills are invalid. The staff is legally bound to issue an invoice for your consumption.

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.

All prices are in EURO and including all taxes.

Gerne akzeptieren wir bei einer Konsumation ab € 20,00 Ihre Bankomat- oder Kreditkarte.

Orders over € 20,00 can be paid with ATM- or credit card.

DER CHEF EMPFIEHLT * IL CAPO CONSIGLIA * THE CHEF RECOMMENDS

Crema di finferli G H 5,50
 Eierschwammerl-Cremesuppe
 Chanterelle cream soup

Insalata mista con finferli o 9,40
 gemischter Salat mit Eierschwammerl
 mixed salad with chanterelles

Insalata di rucola con finferli, scampi e grana B C G O 16,80
 Rucola-Salat mit Eierschwammerl, Riesengarnelen und Grana
 arugula salad with chanterelles, king prawns and grana

Tagliatelle fresche alla Boscaiola A B C D F G H L M O R 13,70
 hausgemachte Bandnudeln mit Eierschwammerl und Speck-Zwiebeln in Cognac-Sauce flambiert
 homemade tagliatelle with chanterelles and bacon-onions flambéed in cognac sauce

Risotto con finferli E G O 13,70
 Risotto mit Pfifferlingen
 risotto with chanterelles

Filetto di Vitello in salsa di finferli con pasta A B C D F G H L M O R 19,80
 Kalbsfilet in Eierschwammerl-Sauce mit hausgemachter Pasta
 veal fillet in chanterelles sauce with homemade pasta

Pizza Gallinacci
 con rucola, finferli e grana A C F G N 13,50
 mit Rucola, Eierschwammerl und Grana
 with arugula, chanterelles and grana

Gelato di vaniglia con fragole fresche G O 6,80
 Vanille-Eis mit frischen flambierten Erdbeeren
 vanilla ice cream with fresh strawberries flambéed



Wochenmenüplan
11.30 - 14.30 Uhr

INFORMATION

Liebe Gäste !

Da Einzelrechnungen sehr zeitintensiv sind, werden dadurch andere Gäste leiden und unzufrieden sein. Das kann auch Sie einmal betreffen.

Um Wartezeiten im Service zu begrenzen, erstellen wir pro Tisch bei einer größeren Personenanzahl oder Gruppen-Reservierung grundsätzlich nur eine Gesamtrechnung.

Wir bitten um Ihr Verständnis, daß eine separate Zahlung pro Person dann leider nicht möglich ist.

Sollten Sie dennoch getrennte Rechnungen benötigen, bitten wir Sie, dies gleich bei Ihrer Bestellung bekanntzugeben.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung und Mithilfe.

*Besuchen Sie auch Sasso d'Oro im Untergeschoss
Reservierung für Gruppen im voraus empfohlen*

VORSPEISEN * ANTIPASTI * STARTERS

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

VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

Caprese di bufala „Classica“ c g h 12,90
Büffel-Mozzarella DOP mit Tomaten, Basilikum, Pesto Genovese und Olivenöl extra vergine
buffalo mozzarella DOP with tomatoes, basil, Genovese pesto and extra virgin olive oil

Antipasto di verdure o 13,90
mit Zucchini, Melanzani, gebratenen Paprika, getrockneten Tomaten, Oliven,
Artischockenherzen, mariniert mit Olivenöl und Zitrone, bunter Pfeffer
with zucchini, eggplants, fried peppers, dried tomatoes, olives,
artichoke hearts, marinated with olive oil and lemon, colorful pepper

Feta con peperoni arrostiti spellati g o 14,60
Schafskäse mit gebratenen marinierten Paprika, Oliven, getrockneten Tomaten,
Zwiebeln und Balsamico Glace
greek sheep cheese with fried marinated peppers, olives, dried tomatoes,
onions and balsamico glaze

Burrata di bufala con peperoni e melanzane arrostite g h o 14,90
Burrata an gebratenen Paprika, Melanzani, getrockneten Tomaten, Oliven,
Basilikum, Pesto Genovese und Balsamico Glace
burrata with fried peppers, eggplants, dried tomatoes, olives,
basil, Genovese pesto 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 13,90
Rohschinken auf Melone
raw ham on melon

Bresaola della Valtellina c G 16,90
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Trüffelöl, gehobeltem Grana und buntem Pfeffer
Bresaola carpaccio with arugula, truffle oil, grated grana and colorful pepper

Carpaccio di manzo con olio al tartufo c G 16,90
rohe Rindfleischscheiben mit Rucola, Trüffelöl und gehobeltem Grana
raw beef slices with arugula, truffle oil and grated grana

Prosciutto crudo con mozzarella di bufala DOP c G H 16,90
Rohschinken mit Büffelmozzarella DOP, getrocknete Kirschtomaten, Pesto Genovese, Basilikum, Oliven und bunter Pfeffer
raw ham with buffalo mozzarella DOP, dried cherry tomatoes, Genovese pesto, basil, olives and colorful pepper

Antipasto Sasso d'Oro c G O 16,90
pikante Salami, Rohschinken, Grana, Oliven, Artischockenherzen, gegrillte Paprika und getrocknete Tomaten
spicy salami, raw ham, grana cheese, olives, artichoke hearts, fried peppers, 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 500 g 17,30

Miesmuscheln in Weissweinsauce

mussels in white wine sauce

Vitello tonnato C D F M O 17,90

dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Kapernbeeren

thin sliced veal with tuna cream, caper berries

Capesante gratinate C G O R 18,90

Jakobsmuscheln überbacken (3 Stück)

scallops au gratin (3 pieces)



SALATE * INSALATA * SALADS

Pomodori e basilico 6,90
 Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum, Zitrone / tomatoes, onions, basil, lemon

Foglia di lattuga o 6,90
 Blattsalat / leaf salad

Insalata mista o 6,90
 gemischter Salat / mixed salad

Rucola, grana e pomodorini c g o 8,90
 Rucola, gehobelter Grana, Kirschtomaten
 arugula, grated grana, cherry tomatoes

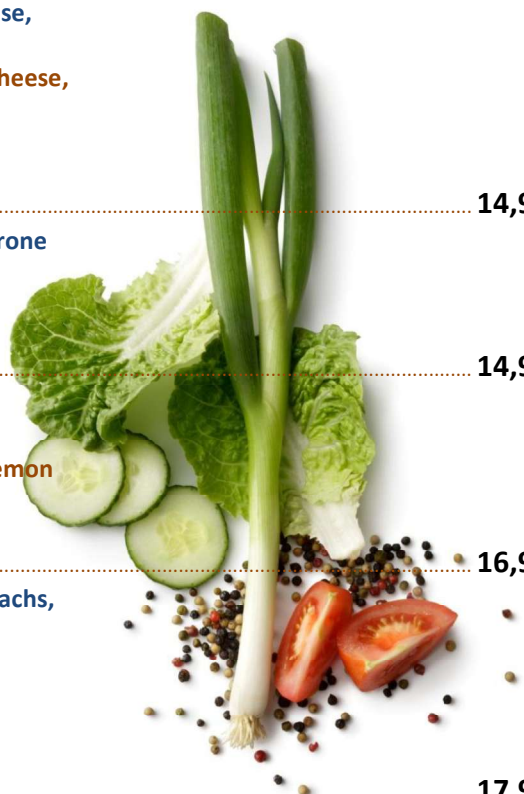
Greca „Classica“ g 13,90
 Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Feta-Käse,
 Oregano, Zitrone
 tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives, feta cheese,
 oregano, lemon

Tonno, olive e cipolla d g o 14,90
 gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Zitrone
 mixed salad with tuna, olives, onions, lemon

Prosciutto crudo a c g o 14,90
 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 16,90
 gemischter Blattsalat mit gegrilltem, geräuchertem Lachs,
 Spinat und getoastetes Brot
 mixed leaf salad with grilled smoked salmon,
 spinach and toasted bread

Singapore f h n o 17,90
 gegrillte Hühnerfiletstreifen (180g) auf gemischtem Salat
 in Sesam, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Zitrone
 grilled chicken strips (180 g) on mixed salad with
 in sesame, pumpkin seeds, pumpkin seed oil and lemon



SUPPEN * MINESTRE * SOUPS

Zuppa del giorno 5,90

Tagessuppe

soup of the day

Zuppa di pomodoro 5,90

Tomatensuppe

tomato soup

Crema di pomodoro con burrata A F L 10,50

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 24,90

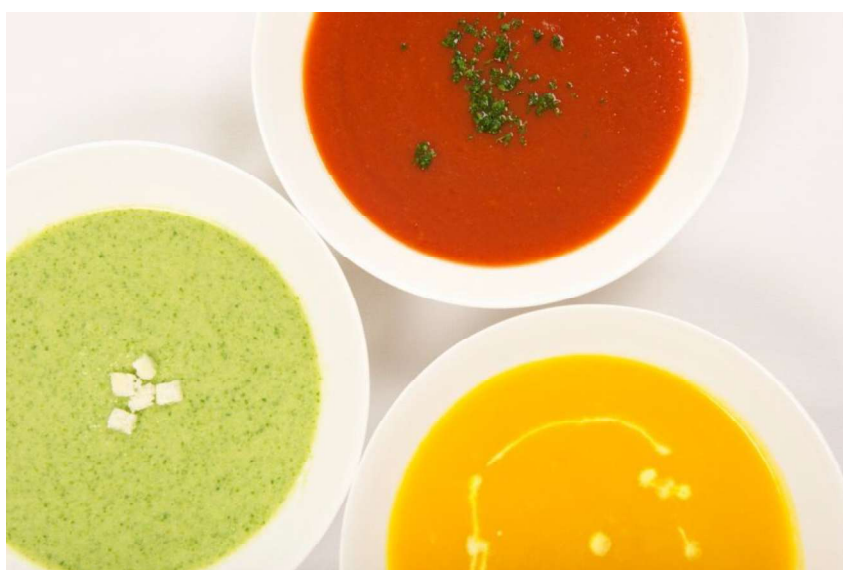
frische Meeresfrüchte, Oratafilet, Tomaten, Chilli und Kräuter

wird frisch zubereitet (Wartezeit 15 Minuten)

FISH STEW

fresh seafood, golden bream fillet, tomatoes, chilli and herbes

is freshly prepared (waiting period 15 minutes)



RISOTTO



VEGETARISCH * VEGETARIANO * VEGETARIAN

verdure C G O 12,90
 frisches Gemüse, gehobelter Grana
 fresh vegetables, grated grana

zafferano C G O 17,90
 Safran, gehobelter Grana
 saffron, grated grana

funghi porcini in salsa di tartufo C G O 19,80
 Steinpilze, Trüffelcreme-Sauce, gehobelter Grana
 ceps, truffle creme sauce, grated grana

MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

pollo e verdure fresche C G O 18,90
 Hühnerfilet (180 g), frisches Gemüse, Grana
 chicken fillet (180 g), fresh vegetables, grana

MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

calamari, cozze e vongole B C D G R 18,90
 Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Grana
 squid, mussels, venus clams, grana

basilico e scampi B C G H O 23,90
 (4 Stück) Riesengarnelen, Schrimps, Basilikumpesto, Trüffelsauce, Grana
 (4 pieces) king prawns, shrimps, basil pesto, truffle sauce, grana

zafferano, scampi e gamberetti B C G H O 24,90
 Safran, (4 Stück) Riesengarnelen, Schrimps, Knoblauch, Grana
 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 11,30
Chilli, Knoblauch, frische Kräuter
chilli, garlic, fresh herbes

Lasagna verdure A C F G L 13,90
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 12,90
Kirschtomaten, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, gehobelter Grana
cherry tomatoes, onion, garlic, basil, grated grana

Penne arrabbiata 🌶️ A G L 12,90
Tomatensauce, Kirschtomaten, Chilli, Basilikum, Knoblauch, Pecorino
tomato sauce, cherry tomatoes, chilli, basil, garlic and pecorino

Linguine pesto basilico e pomodorini secchi A C E G H N O 13,60
Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, gehobelter Grana
basil pesto, dried tomatoes, olives, grated grana

Pasta Siciliana A G L 15,90
Tomatensauce, Melanzani, Basilikum, Mozzarella
tomato sauce, eggplants, basil, mozzarella

Rigatoni ricotta e spinaci A G H 15,90
Ricotta, Feta, Spinat, Obers, Muskatnuss
ricotta, feta cheese, spinach, cream, nutmeg

Gnocchi in salsa gorgonzola e noci A E G H N O 14,90
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 13,90
hausgemachte Bandnudeln mit Obers, Zitrone und Minze
homemade ribbon noodles with cream, lemon and mint



MIT FLEISCH * CON CARNE * WITH MEAT

Lasagna „Classica“ A C G H L O 15,90

Rind-Kalb-Ragout, auf Tomatensauce mit Rucola und gehobeltem Grana

beef-veal-ragout, on tomato sauce with arugula and grated grana



Tagliatelle Bolognese A L O 14,90

hausgemachte Bandnudeln mit Tomaten, Rind-Ragout, Basilikum und gehobeltem Grana

homemade ribbon noodles with tomatoes, beef -ragout, basil and grated grana

Carbonara „Classica“ A C G L M 14,90

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 14,90

hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce, Speck,

Zwiebeln, Chilli, Pecorino Romano

homemade ribbon noodles with tomato sauce, bacon,

onions, chilli, pecorino romano



Tagliatelle ai funghi porcini in salsa di tartufo A B C D G L M 21,00

hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Speck, Trüffelcreme-Sauce und Obers

homemade ribbon noodles with ceps, bacon, truffle cream sauce and cream



MIT FISCH * CON PESCE * WITH FISH

Linguine alla Puttanesca 🌶️ A D G L O 14,90

Tomaten, Sardellenfilet, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilli
tomatoes, anchovies fillet, onions, capers, olives, cherry tomatoes, garlic, chilli

Tonno e broccoli 🌶️ A C F G L O 15,90

Thunfisch, Brokkoli, Oliven, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Chilli
with tuna, broccoli, olives, dried tomatoes, garlic, chilli

Pasta della Casa 🌶️ A D F G L O 15,90

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 17,90

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 17,90

Venusmuscheln, Weisswein und Kirschtomaten
venus clams, white wine and cherry tomatoes

Calamarata 🌶️ A B D G L R 17,90

Calamari, Weisswein, Kirschtomaten, Chilli und Knoblauch
squid, white wine, cherry tomatoes, chilli and garlic

Linguine allo Scoglio A B C D F G L M O R 22,90

frische Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch, Weisswein und frische Kräuter
(Wartezeit 15 Minuten)

fresh sea food, cherry tomatoes, garlic, white wine and fresh herbes
waiting period 15 minutes)

Linguine dello chef 🌶️ A B D L O 21,90

Schrimps, Kirschtomaten, Brandy, Riesengarnelen (3 Stück), Knoblauch, Chilli
shrimps, cherry tomatoes, brandy, king prawns (3 pieces), garlic, chilli

Linguine cozze e zafferano 🌶️ A B D R 23,90

Miesmuscheln, Safran, Chilli, Brandy, Kirschtomaten, Knoblauch
mussels, saffron, chilli, brandy, cherry tomatoes, garlic

Tagliolini al limone, capesante e menta A B C D G H L M R 25,90

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 18,90

Scaloppina di vitello, Kalbsfilet, veal fillet...180 g 27,80

Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse / rosemary potatoes, 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 28,80

Kalbsfilet mit Rohschinken, Salbei, Weisswein-Sauce, Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse

veal fillet with raw ham, sage, white wine sauce, rosemary potatoes, grilled vegetables

RIND * MANZO * BEEF

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini c G O 250 g 27,80

Rindsbeiried vom Grill mit

mariniertem Rucola, Kirschtomaten, Rosmarinkartoffeln, gehobeltem Grana

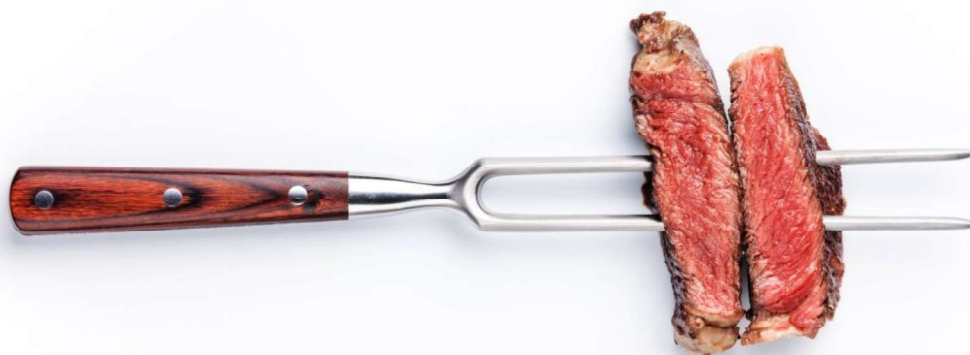
grilled roast beef with

marinated arugula, cherry tomatoes, rosemary potatoes, grated grana

Insalata di manzo (Tagliata) c G O 250 g 27,80

Rindsbeiried vom Grill auf gemischtem Blattsalat

grilled roast beef on mixed leaf salad



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 19,90
Tintenfisch, squid

Filetto di Salmone D G 24,80
Lachsfilet, salmon fillet

Filetto di Orata / Branzino D G 25,70 / 28,20
Goldbrassen-Filet / Wolfsbarsch-Filet, golden bream fillet / sea bass fillet

Gamberoni B G 23,90
Riesengarnelen (6 Stück), king prawns (6 pieces)

FISCHTOPF / Pentola di Pesce  A B C D F G L M O R 24,90

frische Meeresfrüchte, Oratafilet, Tomaten, Chilli, Kräuter
wird frisch zubereitet (Wartezeit 15 Minuten)

FISH STEW

fresh seafood, golden bream fillet, tomatoes, chilli, herbes
is freshly prepared (waiting period 15 minutes)



KÄSE * FORMAGGI * CHEESE

Selezione di formaggi misti con miele e frutta C E G H N16,90

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

Affogato al caffè	G	5,60
ertrunkene Eiskugel im Caffè drowned ice ball in cafe		
Profiteroles	A C F G H	2 Stück: 5,90
gefüllte Brandteigkrapfen mit Obstgarnitur stuffed choux fritters with fruit garnish		
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco	A C F G L M N	6,90
Sahnepudding an Waldbeerenfrucht-Sauce mit Obstgarnitur, Minze cream pudding with wild berries sauce and fruit garnish, mint		
Tiramisu	A C F G H	6,90
mit Obstgarnitur		
Mousse al cioccolato	A E F G	6,90
Schokoladenmousse mit Obstgarnitur chocolate mousse with fruit garnish		
Vaniglia con frutta di bosco	G	7,90
Vanilleeis (3 Kugel) mit Waldbeerenauce und Schlagobers Vanilla icecream (3 balls) with wild berries sauce and cream		
Tartufo classico	C F G H	6,90
ital. Eisspezialität aus Schokolade-Zabbaione-Trüffel mit Obstgarnitur Italian ice speciality from chocolate-zabbaione-truffle with fruit garnish		
Impressioni di dolci	A C F G H L M N	11,60
Variation von 3 verschiedenen Desserts mit Obstgarnitur variety of 3 different desserts with fruit garnish		





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

Buon appetito !

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

Chilli, Knoblauchsauce, Zwiebel, potatoes

chilli, garlic sauce, onions, potatoes

0,80

Basilikum, Oliven, Pfefferoni mild/scharf, Tomatensauce

basil, olives, peppers mild/hot, tomato sauce

1,20

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

Mais, Mandeln, Melanzani, Walnüsse, Paprika gebraten, Pistazienkerne,

Senf, Spargel, Spinat, frische Tomatenscheiben, Zucchini

alici/anchovies, pineapple, artichokes, broccoli, mushrooms, egg, capers,

fried young onion, corn, almonds, eggplant, walnuts, fried peppers, pistachio kernels,

mustard, asparagus, spinach, fresh tomato slices, zucchini

1,70

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

2,70

Provola affumicato, Riesengarnele (1 Stk.), Kirschtomaten gebraten

provola, king prawn 1 pc., fried cherry tomatoes

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

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

3,50

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

Muscheln, Riesengarnelen, Rohschinken, Schrimps, Steinpilze, Trüffelcreme-Sauce, Trüffelöl, Vongole

bresaola, burrata, squid, grilled chicken strips, smoked salmon, buffalo mozzarella DOP,

mussels, king prawns, raw ham, shrimps, porcini mushrooms, truffle cream sauce, truffle oil, venus clams

4,90

EXTRA-BEILAGEN für KÜCHE

Rosmarin-Kartoffeln, rosmarin potatoes 5,20

Reis, rice 5,20

Spinat, spinach 5,60

gegrilltes Gemüse, grilled vegetables 5,80

PANE

Pizza pane A C F G N	3,90
Pizzabrot (3 Stück)	
Pizza bread (3 pieces)	
con aglio e prezzemolo A C F G N	4,60
mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Petersilie (3 Stück)	
with garlic, oil E.V.O. and parsley (3 pieces)	

FOCACCIA

Rosmarino / peperoncino A C F G N	6,90
Rosmarin / Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Chili	
rosemary / garlic, oil E.V.O. and chilli	
Prosciutto crudo A C F G N	13,90
Rohschinken, Fior di Latte	
raw ham, fior di latte	

PIZZA ANTICA

Cosacca A C F G N	11,90
Tomaten, Pecorino Romano DOP, Basilikum, Olivenöl extra vergine	
tomatoes, pecorino Romano DOP, basil, oil E.V.O.,	
Marinara A C F G N	11,90
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Pomodorini Gourmet, Basilikum, Olivenöl extra vergine	
tomatoes, garlic, oregano, pomodorini gourmet, basil, oil E.V.O.	
Margherita „Napoli“ A C F G N	11,90
Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Grana Padano, Olivenöl extra vergine	
tomatoes, fior di latte, basil, grana Padano, oil E.V.O.	
Bufalina A C F G N	15,90
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Basilikum, Olivenöl extra vergine	
tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oil E.V.O.	
Siciliana A C D F G N O	15,90
Tomaten, Oregano, Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl extra vergine	
tomatoes, oregano, anchovies fillet, capers, olives, garlic, basil, oil E.V.O.	

PIZZE vegetariano * vegetarisch * vegetarian

Funghi A C F G N	12,90
Tomaten, Fior di Latte, Champignons	
tomatoes, fior di latte, mushrooms	
Provola e pepe (bianca) A C F G N	13,90
Tomaten, Fior di Latte, Provola, schwarzer Pfeffer, Basilikum	
tomatoes, fior di latte, provola, black pepper, basil	
Italia (bianca) A C F G N	13,90
Fior di Latte, Kirschtomaten, Basilikum	
fior di latte, cherry tomatoes, basil	
Provola e limone (bianca) A C F G M N	14,90
Fior di Latte, Provola, Zitronen, Minze	
fior di latte, provola, lemon, mint	
Ricotta e spinaci A C F G H N	14,90
Tomaten, Fior di Latte, Spinat, Ricotta, Feta, Ei	
tomatoes, fior di latte, spinach, ricotta, feta cheese, egg	
Parmigiana A C F G N	17,60
Tomaten, Fior di Latte, Ricotta, Feta, Melanzani, Pomodorini Gourmet, Basilikum, gehobelter Grana	
tomatoes, fior di latte, ricotta, feta, eggplant, pomodorini secchi, basil, grated grana	
Ortolana A C F G N	17,60
Tomaten, Fior di Latte, Ricotta, Feta, gegrillte Paprika, Melanzani, Zucchini, Oliven, Knoblauch	
tomatoes, fior di latte, ricotta, feta, grilled peppers, eggplants, zucchini, olives, garlic	
Greca (bianca)  A C F G N	17,60
Fior di Latte, Ricotta, Feta, Oliven, gegrillte Paprika, Zwiebel, Chilli, Knoblauch, Basilikum	
fior di latte, ricotta, feta, olives, grilled peppers, onion, chilli, garlic, basil	
Rucola e pomodorini (bianca) A C F G N	14,90
Fior di Latte, mariniertes Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, gehobelter Grana	
fior di latte, marinated arugula, cherry tomatoes, onion, grated grana	
Ai Formaggi (bianca) A C E F G H N O	14,90
Grana, Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Provola, Birne, Walnüsse, Balsamico Glace	
grana, fior di latte, gorgonzola, brie cheese, provola, pear, walnuts, balsamico glaze	
Porcina A C F G N	16,90
Tomaten, Fior di Latte, Steinpilze, Basilikum, gehobelter Grana	
tomatoes, fior di latte, ceps, basil, grated grana	

PIZZE con carne * mit Fleisch *with meat

Prosciutto cotto A C F G L N	12,90
Tomaten, Fior di Latte, Schinken tomatoes, fior di latte, ham	
Salami A C F G L M N	14,00
Tomaten, Fior di Latte, Salami tomatoes, fior di latte, salami	
Prosciutto e funghi A C F G L M N	14,60
Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Champignons, Basilikum tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, basil	
Tirolese (bianca) A C F G L M N	14,90
Fior di Latte, Speck, milder Gorgonzola, bunter Pfeffer fior di latte, bacon, mild gorgonzola, colorful pepper	
Provola, speck e zucchini (bianca) A C F G L M N	14,90
Fior di Latte, Provola, Speck, gegrillte Zucchini, schwarzer Pfeffer fior di latte, provola, bacon, grilled zucchini, black pepper	
Diavola A C F G N	14,00
Tomaten, Fior di Latte, pikante Salami, Basilikum tomatoes, fior di latte, spicy salami, basil	
Calzone della Casa A C F G L N	15,30
(zusammengeklappt / folded) Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Champignons, mariniertes Rucola, gehobelter Grana tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, marinated arugula, grated grana	
Bolognese pizza A C F G L N O	16,90
Tomaten, Fior di Latte, Rinds-Bolognese, gehobelter Grana tomatoes, fior di latte, beef-bolognese, sliced grana	
Salami e provola A C F G M N	16,90
Tomaten, Fior di Latte, Provola, Salami, Oliven tomatoes, fior di latte, provola, salami, olives	
Salami piccante e paprika gratiniata (bianca) A C F G N	16,90
Fior di Latte, pikante Salami, gebratene marinierte Paprika, Ricotta, Basilikum fior di latte, spicy salami, fried marinated peppers, ricotta, basil	
Vulcano  A C F G N	16,90
Tomaten, Fior di Latte, pikante Salami, Ei, Oliven, Zwiebel, Chilli, Basilikum tomatoes, fior di latte, spicy salami, egg, olives, onion, chilli, basil	
Provinciale A C F G L M N	16,90
Tomaten, Fior di Latte, pikante Salami, Ei, Oliven, Zwiebel, Chilli, Basilikum tomatoes, fior di latte, bacon, salami, mushrooms, corn, mild peppers, onions, garlic	
Capricciosa A C D F G L N	15,00
Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Basilikum tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, artichokes, olives, basil	

PIZZE con pesce * mit Fisch * with fish

Tonno A B C D F G N O 15,60

Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Basilikum

Tomatoes, fior di latte, tuna, olives, onion, basil

Gamberetti (Schrimps-Pizza) A B C F G N 15,60

Tomaten, Fior di Latte, Schrimps, Knoblauch, Petersilie

tomatoes, fior di latte, shrimps, garlic, parsley

Salmone (bianca) A C D F G N 18,00

Fior di Latte, geräucherter Lachs, Ricotta, Rucola, Zitrone

fior di latte, smoked salmon, ricotta, arugula, lemon

PIZZE GOURMET

Parma A C F G N 16,90

Tomaten, Fior di Latte, Rohschinken, Rucola, gehobelter Grana

Tomatoes, fior di latte, raw ham, arugula, sliced grana

Burrata alla Margherita A C F G N 17,60

Tomaten, marinierter Rucola, Kirschtomaten, Burrata

tomatoes, marinated arugula, cherry tomatoes, burrata

Tartufella (bianca) A C F G N 20,20

Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Basilikum

fior di latte, basil, lemon, truffle sauce

Tartufata (bianca) A C F G L M N 23,50

Fior di Latte, Büffelmozzarella DOP, Speck, Steinpilze, Trüffelcreme-Sauce, gehobelter Grana

fior di latte, buffalo mozzarella DOP, bacon, ceps, truffle sauce , grated grana

Sasso d'Oro (bianca) A C G M N O 25,90

Fior di Latte, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten,

Bresaola Valtellina IGP (luftgetrockneter Rinderschinken), Artischockenherzen, Rucola,

bunter Pfeffer, Zitrone, gehobelter Grana, Trüffelcreme-Sauce

fior di latte, buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, bresaola Valtellina IGP (air dried beef ham),

artichoke hearts, arugula, colorful pepper, lemon, sliced grana, truffle sauce



APERITIVO * APERITIFS

Prosecco	O	0,10 l	4,70
Bellini / Rossini	Prosecco mit Pfirsich / Erdbeer O	0,10 l	5,90
Spritzer weiss	mit Weisswein und Soda O	0,25 l	3,80
Hugo	mit Weisswein, Soda, Minze, Limette, Hollunder O	0,25 l	5,90
Campari 4 cl	mit Soda	0,125 l	5,70
	mit frisch gepressten Orangen	0,25 l	9,40
Aperol 4 cl	mit Soda	0,125 l	5,70
	mit Prosecco O	0,10 l	6,90
	mit Weisswein und Soda O	0,25 l	6,10
	mit frisch gepressten Orangen	0,25 l	8,70
Martini 4 cl	bianco / rosso / rosato / dry O		3,60
Limoncello Spritz	mit Prosecco, 2cl Limoncello, Basilikum O	0,10 l	8,60
Lillet 5 cl	mit Soda O	0,125 l	5,70
	mit Tonic Water, Bitter Lemon O	0,20 l	7,90
Aperol Sour			8,70
5 cl Aperol, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch, 2 cl Zuckersirup			
Americano o			9,40
3 cl Campari, 3 cl Martini rosso, Soda			
Negroni o			9,80
2 cl Gin, 2 cl Martini rosso, 2 cl Campari, Soda			
Gimlet			10,40
4 cl Gin, 4 cl Limettensaft frisch			
Averna Sour			9,90
4 cl Averna, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch, 2 cl Zuckersirup			
Amaretto Sour			11,20
4 cl Amaretto, 2 cl Zitrone frisch, 1/8 l Orangen frisch			

BIER VOM FASS * BIRRA ALLA SPINA * DRAFT BEER

Pfiff A		0,20 l	3,00
Seiderl A		0,30 l	4,60
Krügerl A		0,50 l	5,90
Radler Limonade mit Bier A		0,50 l	5,60
			
Weizenbier Fl. A		0,50 l	5,80
Alkoholfreies Bier Fl. A		0,50 l	5,80

BEVANDE ANALCOLICHE * NONALCOHOLIC BEVERAGES

Soda * Jugendgetränk *	0,25 l	2,30
Acqua Panna Mineralwasser still	0,25 l	3,60
San Pellegrino Mineralwasser prickelnd	0,25 l	3,60
Acqua Panna Mineralwasser still	0,75 l	6,90
San Pellegrino Mineralwasser prickelnd	0,75 l	6,90
frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	5,60
Coca Cola / light x	0,33 l	4,40
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	4,40
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	4,40
Orangina	0,25 l	4,40
Sanbitter	0,10 l	4,40
Red Bull Energy drink	0,25 l	5,30
Grander Wasser (gratis zusätzlich zu einer Getränke-Konsumation)	0,50 l	1,00
Fruchtsaft Erdbeer / Mango / Johannisbeere / Pfirsich	0,20 l	4,60
mit Soda	0,50 l	5,60
mit stillem Wasser (Grander)	0,50 l	5,10
Apfelsaft	0,25 l	4,40
mit Soda	0,25 l 3,00 0,50 l	5,60
mit stillem Wasser (Grander)	0,25 l 2,60 0,50 l	5,10
Almdudler	0,25 l	4,40
mit Soda	0,25 l 3,00 0,50 l	5,60
mit stillem Wasser (Grander)	0,25 l 2,60 0,50 l	5,10
Soda mit frischer Zitrone / Himbeer / Hollunder	0,25 l 3,20 0,50 l	5,40
stilles Wasser mit frischer Zitrone / Himbeer / Hollunder	0,25 l 2,90 0,50 l	4,90

BEVANDE FREDDE E CALDE * WARM AND COLD DRINKS



Espresso, Ristretto	3,10
Espresso decaffeinato koffeinfrei	3,50
Macchiato G	3,30
Espresso Doppio	4,90
Macchiato Doppio G	5,10
Caffè Lungo Verlängerter schwarz	3,60
Cappuccino G	4,50
Cappuccino koffeinfrei G	4,90
Caffè Latte G	5,10
Affogato al caffè ertrunkene Eiskugel im Caffè G	5,60
Eiskaffee G	6,60
Heiße Schokolade G	5,20
Vanille-/Erdbeer- Shake mit Schlagobers G	6,90
Tee: Schwarz, Grün, Kräuter, Frücht, Kamille, Pfefferminze	4,90
Aufpreis für laktosefreie / Hafer-Milch G	0,90



VINI BIANCHI APERTI * OPEN WHITE WINES

Hauswein: Casa Bianca O 1/8 l 3,10

ital.Tafelwein - trocken, anregend lebendig

Pinot Grigio Sacchetto IGT O 1/8 l 4,90

100%, Veneto

jugendliche Frische, Noten von Blüten, Honig, Äpfel

Habsburg Grüner Veltliner o 1/8 l 5,30

Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss

erfrischend und von trockener Eleganz,

Würze mit Nuss und Kernobst, passend zu hellem Fleisch und Fisch

Gavi di Gavi DOCG o 1/8 l 5,90

Enrico Serafino, Piemont

lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig

Gelber Muskateller (Austria) O 1/8 l 5,90

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 4,90

Cantina della Torre, Emilia-Romagna

kräftig, ausgewogen, Brombeeren- und Cassis-Note

Da Vinci Chianti DOCG o 1/8 l 5,30

Cantine Leonardo da Vinci, Toskana

Schwarzkirsch-, rote Beeren- und Veilchen-Noten

Neprica Puglia IGT o 1/8 l 5,70

Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon

Pflaumen-, Kirsch- und Holznoten, zarte Vanille

feine Erdbeer- und Preiselbeernoten, zart würzige Akzente

Primitivo DOC O 1/8 l 7,30

100 % Primitivo, Manduria,

vollmundig, fruchtiges Aroma

WEISSWEINE IN BOUTEILLEN
VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA * WHITE WINES IN BOTTLES

0,75 l



Pinot Grigio DOC o **34,00**
di Leonardo, Venezia Giulia
ein Mix aus blumigen und fruchtigen Aromen

Habsburg Grüner Veltliner o **34,00**
Weingut Habsburg, Ried Goldberg, Wagram, vom Löss
erfrischend und von trockener Eleganz,
Würze mit Nuss und Kernobst, passend zu hellem Fleisch und Fisch

Gavi di Gavi DOCG o **34,00**
Enrico Serafino, Piemont
lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig

DESSERTWEIN

0,75 l

Moscato d'Asti DOCG o **44,00**
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 DOCG o **31,00**
Champagner div. o **120,00**

ROTWEINE IN BOUTEILLEN
VINI ROSSI IN BOTTIGLIA * RED WINES IN BOTTLES

0,75 l



Primitivo IGT o **39,00**
100 % Primitivo, Manduria,
vollmundig, fruchtiges Aroma

Habsburg Cuvée Maximilian I. 500 Jahre o **77,00**
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

Barolo DOCG o **105,00**
Conteisa Cerequio, Gromis, Angelo Gaja, Barbaresco – Piemont
100 % Nebbiolo, Beeren- und Fruchtaroma

Tignanello DOCG o **164,00**
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 **29,00**
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	7,20
100% iges Naturprodukt, doppelte Destillation (Roh- und Feinbrand) in Kupferkesseln, höchste Qualität, schöne reife Fruchtsüsse	
Marillenbrand Pfau 43 % vol, O	8,60
höchste Qualität, 100% iges Naturprodukt, doppelte Destillation angenehme Schärfe, saftig und dicht	
Zigarrenbrand Zwetschke Jöbstl 45 % vol, O	12,50
fassgelagert, eingelegte getrocknete Zwetschken, eleganter und kräftiger Geschmack optimal zur kräftigen Zigarre	

GRAPPAS * GRAPPE 2 cl

Nonino 41 % vol., Nonino, Merlot / Cabernet O	4,50
Sarpa Oro 40 % vol., Poli, Merlot / Cabernet O	4,90
Il Prosecco di Nonino Riserva 41 % vol., Glera O	4,90
Di Luce 40 % vol., Frescobaldi & Poli, Merlot / Sangiovese O	9,30
Sassicaia Selezione 40 % vol. O	11,50
Ten.San Guido & Bolgheri, Poli, Cab. Franc / Cab. Sauvignon, Toscana	

DIGESTIFS 2 cl

Amaro Montenegro	3,10
Averna	3,10
Ramazzotti	3,10
Fernet	3,10
Cynar	3,10

RUM 2 cl

Inländer Rum. 38 % vol.	2,10
Cachaca 51 Brasilien, 40 % vol.	3,30
Appleton Estate V/X Jamaica, 40 % vol.,	3,30
Diplomatico 12y Reserva Exclusiva, Venezuela, 40 % vol.	5,60
sagenhafter Geschmack von intensive Süße und Fruchtigkeit	
Angostura 15y Karibik, Trinidad & Tobago, 40 % vol.,	6,10
Fruchtduft, Karamell und Eichholz	
Ron Zacapa 23y System Solera, Guatemala/Yucatan, 40 % vol.,	6,50
Nougat-, Tabak-Geschmack	

BRANDY * COGNAC 2 cl

Vecchia Romagna o	3,60
Asbach Spezialbrand 15y o	4,30
Remy Martin VSOP o	4,90
Remy Martin XO o	10,60

WHISKEY 2 cl

Jack Daniels Single Barrel Tennessee Whiskey, 45 % vol. A	3,90
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey, 40 % vol. A	4,50
Chivas Regal 12y blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	4,50
Jameson Black Barrel Irish Whiskey, 40 % vol. A	4,90
Johnnie Walker Double Black blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	4,90
Glenfiddich 18y Aient Reserve, Single Malt Scotch Whiskey, 40 % vol. A	5,90
Chivas Regal 25y Blended Scotch Whiskey, 40 % vol. A	12,30

GIN * VODKA * TEQUILA 2 cl

Bombay Sapphire London dry Gin England, 47,5 % vol. A	3,90
Tanqueray London dry Gin England, 47,3 % vol. A	4,40
Hendrick's distilled Gin Schottland, 41,4 % vol. A	4,40
Absolut Vodka 40 % vol. A	3,60
Farthofer Premium O Vodka Österreich, 40 % vol., weltbester Vodka 2017 A	4,60
Olmecca Tequila Gold, 38 % vol.	3,60

LIKÖRE * LIQUORI * LIQUEURS 2 cl

Mirto di Sardegna	3,60
Sambuca	3,60
Amaretto Disaronno H	3,60
Limoncello	3,60

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.)