



## **Mittagstisch**

**Montag – Freitag von 12.00 – 15.00 Uhr**

**Riesen-Currywurst mit Pommes und Salatbeilage**

**€ 7,50**

**Rindfleischsalat – oder Putensalat mit  
Ofenkartoffel und Sauerrahm <sup>2,4</sup>**

**€ 9,50**

**Kleines Rindersteak mit Ofenkartoffel/  
Sauerrahm und Salatbeilage <sup>2,4</sup>**

**€ 11,00**

**Schnitzel mit Rahmchampignons  
und Pommes Frites <sup>2,4</sup>**

**€ 9,00**

**Geschnetzeltes „ Züricher Art“ mit Rösti <sup>4</sup>**

**€ 10,00**

**Putencurry mit Basmati – Reis, frischen  
Champignons und Zwiebeln <sup>4</sup>**

**€ 10,00**

**Fischfilet mit Basmati – Reis und  
Weißwein – Dill – Sauce <sup>4</sup>**

**€ 9,50**



## Tapas – Karte

<b>Chickenwings mit Dip</b> 4 Chicken wings with dip	€	<b>4,50</b>
<b>2 kleine Fleischspieße</b> 2 small meat shewers	€	<b>5,50</b>
<b>Kartoffelspalten mit Sauerrahm</b> 4 Wedges with sour crem	€	<b>4,00</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b> 4 Baked potato with sour cream	€	<b>4,00</b>
<b>Knoblauchbrot mit Tomaten</b> Garlic bread with tomato	€	<b>5,00</b>
<b>Kleiner Salat mit Putenfleisch</b> Small turkey salad	€	<b>7,50</b>
<b>Kleiner Salat mit Schweinefilet</b> Small pork filet salad	€	<b>7,50</b>
<b>Schwarze Oliven mit Knoblauch</b> 6 Black Olives with garlic	€	<b>4,00</b>
<b>3 Riesengarnelen mit Salat</b> 3 king prawns with salad	€	<b>13,00</b>
<b>Pimentos mild in Olivenöl gebraten mit Meersalz</b> Pimentos mildly fried in olive oil with sea salt	€	<b>6,00</b>
<b>Kleine Portion Champignons mit Knoblauch</b> Small portion of mushrooms with garlic	€	<b>6,00</b>
<b>4 Datteln im Speckmantel</b> 4 bacon – wrapped dates	€	<b>4,00</b>



## Unsere Garnelen – Empfehlung

### **Riesengarnelen**

King prawns

<b>7 Garnelen/</b> Prawns	€	<b>23,50</b>
<b>10 Garnelen/</b> Prawns	€	<b>28,50</b>
<b>13 Garnelen/</b> Prawns	€	<b>31,00</b>

### **Dazu reichen wir Salat, Knoblauchbrot und Sauce Bernaise**

we served it with garlic bread and bernaise sauce

\*\*\*

### **Rumpsteak 230g und 6 Riesengarnelen, dazu Salat**

Rumpsteak 230 g and 6 king prawns and salad

**€ 34,50**



## **Suppen / Soups**

### **Kartoffelsuppe mit Speck deftig und kräftig <sup>2,4</sup>**

Potato soup with bacon

**€ 5,50**

\*\*\*

### **Tomatensuppe mit Sahnehaube <sup>4</sup>**

Tomato soup with creme

**€ 5,50**

\*\*\*

### **Hausgemachte Gulaschsuppe pikant gewürzt <sup>4</sup>**

Home made goulash soup

**€ 5,50**

\*\*\*

### **Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>4</sup>**

Beef bouillon

**€ 5,50**



## Vorspeisen / Appetizer

### **Fünf Riesengarnelen mit Sauce Béarnaise und Steakhausbrot**

Five king prawns with béarnaise sauce  
and garlic bread

**€ 18,50**

\*\*\*

### **Rösti an Räucherlachs mit Sahnemerrettich**

A swiss potato Rösti with smoked salmon and  
cream of horseradish sauce

**€ 12,00**

\*\*\*

### **Mozzarella mit Tomaten – Basilikum und Steakhausbrot**

Mozzarella with tomato – basil and  
garlic bread

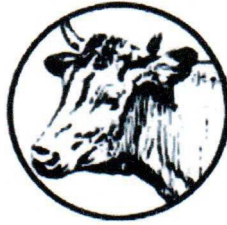
**€ 7,50**

\*\*\*

### **Carpaccio vom Rinderfilet – Rucola und Parmesan**

Carpaccio from beef – Rucola and  
grated Parmesan cheese

**€ 12,00**



## Schnitzelkarte

### **Jäger Art mit Kroketten und kleinem Salat** 4

Hunter style with croquettes and small salad

**€ 14,50**

\*\*\*

### **Schnitzel mit pikanter Paprikasauce, Pommes und kleinem Salat** 4

Gypsy style with fries and small salad

**€ 14,50**

\*\*\*

### **Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat**

Viennese kind with fries and small salad

**€ 13,50**

\*\*\*

### **Schnitzel mit Pfeffersoße, Pommes und kleinem Salat**

Schnitzel with pepper sauce, fries and small salad

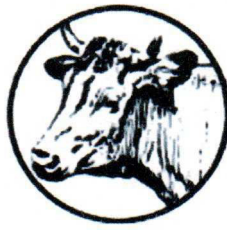
**€ 14,50**

\*\*\*

### **Diabolo Art mit Sambalcreme, Palmenherzen dazu Kroketten und kleinem Salat**

diabolo style with sambal cream, palmhearts, croquettes and small salad

**€ 15,50**



## Salate / salads

### **Gemischter Steakhouse – Salat**

Mixed Steakhouse salad

**kleine Portion / small portion**

**€ 5,00**

**große Portion / big portion**

**€ 7,50**

### **kleiner Salat zum Hauptgericht**

small salad with the main course

**€ 4,00**

### **Thunfisch – Salat**

#### **Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei**

Mixed salad with tuna and eggs

**€ 12,50**

### **Puten –Salat**

#### **Gemischter Salat mit gebratenem Putenfleisch**

Mixed salad with stripes of roast turkey

**€ 13,00**

### **Schweinefilet – Salat**

#### **Gemischter Salat mit gebratenem Schweinefilet**

#### **und frischen Champignons**

Mixed salad with stripes of roast tenderloin and fresh mushrooms

**€ 14,50**

### **Rindfleisch – Salat**

#### **Gemischter Salat mit gebratenem Rindfleisch und**

#### **Champignons**

Mixed salad with stripes of roast beef and mushrooms

**€ 15,50**

**Alle Salate auf Wunsch mit Italien- (4) French (4) oder Joghurt- Dressing (1/4)  
(ohne Konservierungsstoffe)**



## Unsere Steaks / Steaks

**Zu allen Steaks servieren wir Ihnen unser beliebtes Steakhausbrot ,  
wahlweise eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Pommes Frites oder  
Kartoffelspalten mit Sauerrahm.<sup>4</sup>**

All of our delicious steaks are served with Steakhouse bread, baked potato with sour cream, french fries or country potatoes with sour cream. The choice is yours.

<b>Argentinisches Rinderfilet</b>	<b>200 g</b>	<b>€ 27,50</b>
Argentinian beef fillet	<b>250 g</b>	<b>€ 31,50</b>
	<b>320 g</b>	<b>€ 34,50</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	<b>200 g</b>	<b>€ 24,50</b>
Argentinian rumpsteak	<b>250 g</b>	<b>€ 27,50</b>
	<b>320 g</b>	<b>€ 30,50</b>
<b>Entrecote/ Entrecode</b>	<b>320 g</b>	<b>€ 32,50</b>
<b>mit etwas Fett durchzogen, dadurch sehr aromatisch</b>	<b>420 g</b>	<b>€ 36,50</b>
<b>Schweinefilet/Pork tenderloin</b>	<b>200 g</b>	<b>€ 22,50</b>
<b>das beste und zarteste Stück</b>	<b>250 g</b>	<b>€ 25,50</b>
<b>Putensteak/ Turkey breast</b>	<b>200 g</b>	<b>€ 16,50</b>
<b>sehr zart und kalorienarm</b>		

**Alle Steaks werden auf unserem Lava – Glühstein – Grill nach ihrem  
Wunsch gegrillt: rot / medium / durch**

Rare / medium / well – done. The choice is yours.

**Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen**





## Spezialitäten des Hauses / House Specialities

**Spare Ribs – Amerikanischer Art**  
**Knusprig vom Grill, mariniert mit Barbecue – Sauce, mit**  
**Kartoffelspalten, Sauerrahm und Steakhausbrot 4**

Spare Ribs American Style, marinated in a barbecue sauce  
with country potatoes, sour cream and garlic bread

**€ 15,00**

**Spare Ribs – mit Kräutern der Provence**  
**Knusprig vom Grill mit Kräutern der Provence, gebackener**  
**Ofenkartoffel, Sauerrahm und Steakhausbrot 4**

Spare Ribs with Provence herb, baked potato, sour cream  
garlic bread

**€ 15,00**

**Pariser Pfeffersteak**  
**Argentinisches Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce, grüne Bohnen**  
**im Speckmantel und Kroketten 4**

Rumpsteak with a pepper sauce, green beans with bacon and  
croquette potatoes

**€ 28,00**

**Diplomatenteller**  
**Drei Rinderfiletmedaillons mit drei verschiedenen Saucen, Palmen-**  
**herzen und Rösti (Hollandaise, Pfeffersauce, Pfifferlingrahmsauce) 4**

Medaillons of filet steak with three various sauces, palm hearts and  
a swiss potato Rösti

**€ 33,50**

**Grillteller**  
**Zwei Schweinefiletmedaillons, Rinderfiletmedaillons,**  
**Schweinerückensteak,**  
**dazu Kartoffelspalten mit Sauerrahm und Grilltomate 4**

Pork tenderloin, filet steak and porksteak with country potatoes,  
sour cream and a grilled tomato

**€ 27,50**



## Spezialitäten des Hauses / House Specialities

### **Ratsherrenpfanne**

**Drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln dazu Sauce  
Hollandaise und Grilltomate**

Medallions of pork tenderloin an roast potatoes with a sauce hollandaise

**€ 27,50**

### **Filet Waldschat**

**Schweinemedallions mit Pfifferlingen an Kräuterrahm mit Rösti 4**

Medallions of pork tenderloin an chanterelles with a cream sauce and a swiss  
potato Rösti

**€ 26,50**

### **Palmito**

**Schweinemedallions mit Rösti, Palmenherzen und Sambalsauce**

Medallions of pork tenderloin with a swiss potato Rösti, palm hearts and a chilli sauce

**€ 21,50**

### **Steakhausteller 400g**

**Schweinerückensteak, Schweinemedallions und Nackensteak, dazu  
eine gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
und Steakhausbrot 4**

Steakhouse plate 400g, pork steak of saddle, medallions of pork tenderloin,  
baked potato with sour cream and garlic bread

**€ 29,50**

### **Filet einmal Anders**

**Argentinisches Rinderfilet mit vier Riesengarnelen umlegt,  
Sauce Bernaise und Steakhausbrot**

Filet steak with four king prawns, a sauce bernaise and garlic bread

**€ 37,50**



## Spezialitäten des Hauses / House Specialities

### **Holzfäller - Steak**

**Herzhaft gegrilltes Nackensteak mit Zwiebeln in  
Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>2,4</sup>**

Pork steak with onions, herb butter and roast potatoes

**€ 17,50**

### **Champignon - Steak**

**Schmetterlingssteak vom Schweinerücken mit Champignons  
In Rahmsauce und Kroketten <sup>4</sup>**

Pork steak with mushrooms in a cream sauce and croquette potatoes

**€ 16, 50**

### **Fitness - Teller**

**Gegrilltes Putensteak mit Salatbeilage, Joghurt – Dressing und  
Steakhausbrot**

Turkey breast with mixed salad, yoghurt dressing and garlic bread

**€ 16,50**

### **Steaks “ Försterin Art “**

**Schweinerückensteak auf Rösti dazu Pfifferlinge  
in Rahmsauce <sup>4</sup>**

Pork steak of saddle an a swiss potato Rösti with chanterelles in a cream sauce

**€ 19,50**

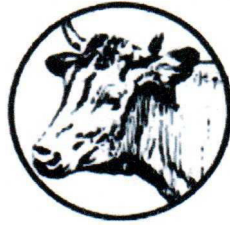
### **Gourmet – Teller**

**Zarte Medaillons vom Rind mit geschmorten Pfifferlingen in  
Madeirasauce und Rösti <sup>4</sup>**

Medaillons of filet steak with fresh chanterelles in a madeira sauce and a swiss potato

Rösti

**€ 30,50**



## Kartoffellallerei / Potato Power

- Kartoffelgratin mit Blattspinat und Knoblauch** <sup>2,4</sup> € 13,00  
Gratin dauphinois with spinach and garlic
- Kartoffelgratin mit Lauch und Speck** <sup>2,4</sup> € 13,00  
Gratin dauphinois with leak and bacon
- Kartoffelgratin mit Brokkoli und Blumenkohl** <sup>2,4</sup> € 13,00  
Gratin dauphinois with vegetables
- Kartoffelgratin mit Räucherlachs** <sup>2,4</sup> € 13,00  
Gratin dauphinois with smoked salmon
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm und geräuchertem Lachs** <sup>2,4</sup> € 13,00  
Baked potato with sour cream and smoked salmon
- Ofenkartoffel mit Putengeschnetzelten in Curryrahmsauce** <sup>2,4</sup> € 13,00  
Baked potato with strips of turkey in a curry cream sauce
- Ofenkartoffel oder Rösti mit Geschnetzelten "Züricher Art"** <sup>4</sup> € 13,00  
Baked potato or swiss potato Rösti with strips of meat in cream sauce
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse der Saison** <sup>4</sup> € 12,00  
Baked potato with sour cream and vegetables in season
- Rösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich** <sup>3</sup> € 12,00  
Potato pancake or a swiss potato Rösti with smoked salmon and a cream of horseradish sauce



## Beilagen / Extras

<b>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</b> 4	€ 4,00
Baked potato with sour cream	
<b>Kartoffelspalten mit Sauerrahm</b> 4	€ 4,00
Country potatoes with sour cream	
<b>Süßkartoffel - Pommes</b> 4	€ 5,00
Sweet potato fries	
<b>Kartoffelkroketten</b>	€ 3,00
Croquette potatoes	
<b>Kartoffelrösti</b>	€ 4,00
A swiss potato Rösti	
<b>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</b>	€ 5,00
Roast potato	
<b>Kartoffelgratin mit leichter Knoblauchnote</b> 2	€ 5,50
Gratin dauphinois with garlic	
<b>Grüne Bohnen im Speckmantel</b>	€ 4,00
Green beans with bacon	
<b>Pfifferlinge in Rahmsauce</b> 4	€ 5,50
Chanterellies in a cream sauce	
<b>Champignons in Rahmsauce</b> 4	€ 5,00
Mushrooms in cream sauce	
<b>Verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise</b>	€ 5,00
Vegetables in season with sauce hollandaise	
<b>Zwiebeln in Kräuterbutter</b>	€ 3,00
Onions with herb butter	
<b>Palmenherzen mit Sambalsauce</b>	€ 6,00
Palm hearts with chilli sauce	

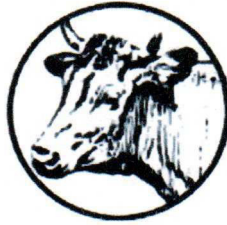


## Beilagen / Extras

<b>Steakhausbrot</b> Steakhouse bread	€ 1,50
<b>Sauerrahm</b> <sup>4</sup> Sour cream	€ 2,50
<b>Zwiebelbrot mit Schmalz</b> Onion bread with lard	€ 3,50
<b>Kräuterbutter</b> Herb butter	€ 1,50
<b>Diverse hausgemachte Saucen:</b>	€ 3,00
<b>Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, Sambal- und pikante Pfeffersauce</b> <sup>4</sup> Various sauces, sauce bernaise, sauce hollandaise, chillisauce or pepper sauce	

## Änderungen / Changes

<b>Bratkartoffeln</b> / Roast Potatoes	€ 2,00
<b>Kartoffelgratin</b> / Gratin dauphinois <sup>2</sup>	€ 3,00
<b>Süßkartoffel-Pommes</b> / sweet potato fries	€ 2,00



## **Für unsere kleinen Gäste / Kids Menu**

**Onkel Dagobert**  
**Pommes Frites mit Ketchup und Majonaise <sup>1,3</sup>**

French fries with tomato ketchup and majonaise

**€ 3,50**

**Tante Daisy**  
**Gebackene Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup**

Baked chicken nuggets with french fries and tomato ketchup

**€ 8,50**

**Donald Duck**  
**Schweinesteak mit Gemüse, Sauce Hollandaise  
und Kroketten**

Porksteak with vegetables, a sauce hollandaise and croquette potatoes

**€ 9,50**



## **Eis und Dessert / Ice Cream and Desserts**

**Wir bieten Ihnen folgende Eiscremes an:**

We offer you four different kind of ice – cream:

**Erdbeer (1), Vanille (1), Schokolade (1), Walnuss (1)**

Strawberry, vanilla, chocolat, walnut

**Jede Kugel /** portion

**€ 1,50**

**Portion Sahne /** Cream, one portion

**€ 0,50**

**Gemischtes Eis mit Sahne /** Mixed – ice – cream with cream

**€ 4,50**

**Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne**

Vanilla Ice – cream with hot chocolat – sauce and cream

**€ 6,50**

**Vanille Eis mit heißen Kirschen und Sahne**

Vanilla Ice – cream with hot cherry and cream

**€ 6,50**

**Mousse au chocolat mit Sahne (8)**

Mousse au chocolat with cream

**€ 6,50**

**Lava – Kuchen mit Vanille Eis 4**

Lava – Cake with Vanilla Ice – cream

**€ 6,50**





## Getränke

### Biere vom Fass

Becks	0,3l	€ 3,00
Becks	0,5l	€ 4,30
Gilde Ratskeller	0,3l	€ 3,00
Gilde Ratskeller	0,5l	€ 4,30
Hasseröder dunkel	0,3l	€ 3,20
Hasseröder dunkel	0,5l	€ 4,50
Franziskaner Hefe	0,3l	€ 3,00
Franziskaner Hefe	0,5l	€ 4,30

### Biere aus der Flasche

Franziskaner Weizen Dunkel, Kristall, free, Blutorange / Zitrone	0,5l	€ 4,30
Becks alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
Vitamalz <sup>1</sup>	0,33l	€ 3,30
Becks Lemon	0,33l	€ 3,30
Becks Gold	0,33l	€ 3,30

### Säfte

Saftschorle (2)	0,3l	€ 3,00
Saftschorle (2)	0,5l	€ 4,00
Granini Apfel	0,2l	€ 3,00
Granini Banane	0,2l	€ 3,00
Granini Orange	0,2l	€ 3,00
Granini Kirsch	0,2l	€ 3,00
Granini Tomate	0,2l	€ 3,00
Granini Cranberry	0,2l	€ 3,00
Granini Traubensaft	0,2l	€ 3,00
Granini Rhabarbersaft	0,2l	€ 3,00
Granini Maracujasaft	0,2l	€ 3,00

### Heiße Getränke

Kaffee	€ 2,30
Milchkaffee	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,60
Latte Machiatto	€ 2,60
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,60
Tee	€ 2,10
Schokolade	€ 3,10
Glühwein <sup>5</sup>	€ 3,60

### Erfrischungsgetränke

Mineralwasser 0,25l	€ 2,50
classic oder still	
Coca Cola <sup>1,9</sup>	0,3l € 3,00
Coca Cola light	0,3l € 3,00
<sup>1,2,9,11,12</sup>	
Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,3l € 3,00
Sprite <sup>1</sup>	0,3l € 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,5l € 4,00
Fl. Wasser	0,7l Fl. € 6,50
classic oder still	

### Schweppes

Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	€ 3,00
Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	€ 3,00
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	€ 3,00



## **Weißwein**

### **Italien Weißwein**

**Weingut La Marea Venetien**

**Chardonnay delle Venezie IGT, trocken      0,2l                      5,50 €**

**Weingut La Marea Venetien**

**Pinot Grigio delle Venezie IGT, trocken      0,2l                      5,50 €**

### **Deutschland Weißwein**

**Pfalz Weingut Vollmer**

**Weißer Burgunder Q.b.A. trocken                      0,2l                      5,50 €**

**0,75l                      20,00 €**

### **Argentinien Weißwein**

**Bodegas Salentein**

**Paso Selected White, trocken                      0,2l                      5,00 €**

**0,75l                      18,00 €**

### **Argentinien Weißwein**

**Weingut**

**Chardonnay, trocken                      0,2l                      5,50 €**

**0,75l                      20,00 €**

### **Californien**

**Weingut Canyon Road**

**Moscato, fruchtig mild lieblich                      0,2l                      5,50 €**

**0,75l                      20,00 €**

**Weißweinschorle**

**0,2l                      4,50 €**



## **Rotwein**

### **Italien Venetien**

**Weingut La Marea**

**Merlot delle Venezie IGT, trocken**                      **0,2l**                      **5,50 €**

**Vino de Mesa, Semi Dulce lieblich**                      **0,2l**                      **5,50 €**

### **Bodegas Ramon Bilbao**

**Crianza Rioja DOC**

**0,2l**                      **6,00 €**  
**0,75l**                      **23,00 €**

### **Bodegas Navaro Lopez Castilla**

**Tempranillo Garnacha halbtrocken**                      **0,2l**                      **6,00 €**  
**0,75l**                      **22,00 €**

### **Argentinien**

**Bodegas Salentein**

**Portillio Malbec, trocken**                      **0,2l**                      **5,50 €**  
**0,75l**                      **20,00 €**

### **Deutschland Rheinhessen**

**Weingut Beck Hedesheimer Hof**

**Blauer Spätburgunder trocken**                      **0,2l**                      **5,50 €**  
**0,75l**                      **20,00 €**

**Rotweinschorle**                      **0,2l**                      **4,50 €**



## **Rose**

**Bodegas Salentein Argentinien**

**Portillio Malbec Rose,trocken**

**0,2l**

**5,50 €**

**0,75l**

**20,00 €**

**Rose'-Schorle**

**0,2l**

**4,50 €**

**Prosecco**

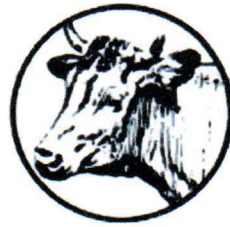
**Contarini Prosecco DOC Frizzante**

**0,1l**

**3,50 €**

**0,75l**

**19,00 €**



## Getränke

### Liköre und Magenbitter

Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Fernet Menta	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Amaretto	2cl	€ 3,50
Baileys	2cl	€ 3,50
Averna	2cl	€ 3,50
Sambuca	2cl	€ 3,50
Ouzo	2cl	€ 3,00
Wodka	2cl	€ 3,50
Ramazotti	2cl	€ 3,50
Malteser	2cl	€ 3,50
Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Fürst Bismark	2cl	€ 3,50
Jubi Aquavit	2cl	€ 3,50
Grappa	2cl	€ 4,00
Underberg	2cl	€ 3,00

### Cognac

Hennessy	2cl	€ 5,00
Remy Martin	2cl	€ 5,50

### Digestifs

#### von Prinz

Alte Kirsche	42%	2cl	€ 5,00
Waldhimbeerbrand	42%	2cl	€ 5,00
Marillenbrand	42%	2cl	€ 5,00
Ronner Williamsbirne	42%	2cl	€ 5,00

### Aperitifs

Campari <sup>1,10</sup>	5cl	€ 4,50
Sherry Dry	5cl	€ 4,50
Sherry Medium	5cl	€ 4,50
Sherry Cream	5cl	€ 4,50
Martini Bianco	5cl	€ 4,50
Martini Rosso	5cl	€ 4,50
Martini Dry	5cl	€ 4,50
Aperol Spritz <sup>1,10</sup>		€ 7,50
Hugo		€ 7,50
Longdrink		€ 9,00

### Whiskey

Jim Beam	2cl	€ 5,00
Johnny Walker	2cl	€ 5,00
Chivas Regal	2cl	€ 6,50



- a = Glutenhaltiges Getreide**
- b = Krebstiere**
- c = Eier**
- d = Fische**
- e = Erdnüsse**
- f = Soja**
- g = Milch**
- h = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)**
- i = Sellerie**
- j = Senf**
- k = Sesamsamen**
- m = Schwefeldioxid und Sulfite**
- n = Lupinen**
- o = Weichtiere** **= siehe Allergenkarte**

- 1.) mit Farbstoff,**
- 2.) mit Konservierungstoff**
- 3.) mit Antioxydationsmittel**
- 4.) mit Geschmacksverstärker**
- 5.) geschwefelt**
- 6.) geschwärzt**
- 7.) mit Phosphat**
- 8.) mit Milcheiweiß**
- 9.) koffeinhaltig**
- 10.) chininhaltig**
- 11.) mit Süßungsmittel(n)**
- 12.) enthält eine Phenylalaninquelle**
- 13.) gewachst**