


Vorweg und Zwischendurch

Rose vom Räucherlachs mit Kren ^{1,2,3,5,9,A,C,D,G,I,J,P}
an Salatbukett, dazu ofenfrisches Baguette € 11,50
Smoked salmon with horseradish on Salad with baguette
Saumon fumé au raifort et salade, servi avec baguette


Knackfrische bunte Marktsalate der Saison ^{3,9,15,A,C,G,I,J,P}  € 5,00
mit Hausdressing und ofenfrischem Baguette
Salads of the season with house dressing and baguette
Salades de saison avec vinaigrette maison et baguette


Thunfischsalat ^{3,9,15,A,C,D,G,I,J,P}
mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Hausdressing und Baguette € 9,90
Tuna salad with onions, olives, tomatoes, house dressing and baguette
Salade de thon aux oignons, olives, tomates, vinaigrette maison et baguette

Wurstsalat ^{8,15,A,C,G,I,J,K}
mit Zwiebeln, Cornichons, Ei und Hausdressing, dazu Brot € 8,50 *
Sausage salad with onions, gherkins, egg and house dressing, with bread
Salade de saucisses avec des oignons, des cornichons et des œufs, avec du pain

Pfälzer Dreierlei aus der Wurstküche ^{A,C,G,I,J,K,P}
Griebenwurst, Leberwurst und Schwartenmagen mit Brot € 10,00
Could homemade sausage with bread
Saucisse maison froide avec du pain

1/2 Dutzend Achatschnecken im Pfännchen ^{A,F,G,K,P,R}
mit Knoblauchkräutern, dazu Baguette € 6,00
1/2 dozen snails in the pan with garlic herbs, served with baguette
1/2 douzaine d'escargots avec des herbes à l'ail et de la baguette

Ofenwarmer Schafskäse ^{1,6,15,A,G,I,P}  € 9,90
mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Baguette
Oven sheep cheese with hot peppers, olives, onions, tomatoes and baguette
Fromage de brebis au four avec piments, olives, oignons, tomates et baguette

Gebackener Rahmcamembert ^{1,2,9,15, A,C,G}  € 9,90
mit Preiselbeerbirne und ofenfrischem Baguette
Baked cream camembert with cranberry pear and baguette
Camembert frit aux canneberges, poire et baguette

mit * gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Was zum Löffeln

Kraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern ^{A,C,I,} € 4,50
Broth with marrow dumplings
Bouillon avec des boules de moelle

Leberknödelsuppe mit Kräutern ^{A,C,I,} € 4,50
Liver dumpling soup
Foie soupe de boulette

Aufgeschäumtes Knoblauchrahmsüppchen ^{15,A,G,I,P} € 4,50
mit Croutons und Kräutern
Garlic cream soup with croutons and herbs
Velouté à l'ail avec croûtons et herbes

Für Kids

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50
Noodles with cream sauce
Pâtes à la sauce à la crème

Bockwurst mit Pommes frites und Ketchup € 7,90
Hot sausage with french fries and tomato ketchup
Saucisse chaude aux frites et ketchup aux tomates

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup € 8,80
Pork schnitzel Viennese style with French fries and ketchup
Schnitzel de porc style viennois avec frites et ketchup

Beilagen

Pommes frites € 4,50
French fries
Frites



Kroketten € 4,50
croquettes
croquettes



Reis € 4,00
Rice
Riz



Spätzle € 4,00
Noodles
nouilles



Kartoffeln € 4,00
Potatoes
Pommes de terre



Gemüse € 5,50
vegetables
légume



mit * gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich
< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hauptgerichte

Saumagenspieß ^{1,12,A,C,G,I,J,K,P}

mit Zwiebelsauce auf Rieslingkraut, dazu Kartoffeln
Saumagenspieß with onion sauce, with sauerkraut, with potatoes
Saumagenspieß à l'oignon, à la choucroute, aux pommes de terre

€ 12,50

Wiener Schnitzel ^{3,9,15,A,C,G,I,J,K,P,}

vom Schwein, dazu Pommes frites und Salatteller
Wiener schnitzel of pork, served with french fries and salad
Wiener schnitzel de porc avec frites et salade

€ 13,50 *

Alpkäsesteak vom Schweinerücken, ^{3,9,15,G,I,J,K}

dazu Pommes frites und Salatteller
Alpine cheese steak (pork) with french fries and salad
Steak (porc) de fromage alpin avec frites et salade

€ 14,80

Schweinemedallions in Morchelrahmsauce ^{3,9,15,A,C,G,J,K,P,}

dazu Spätzle und Salatteller
Pork medallions in morel cream sauce served with spaetzle and salad
Médallions de porc en sauce crème à la morille servis avec spaetzle et salade

€ 16,90 *

Pouardenbrustfilet ^{15,A,C,G,J,K}

in Pommery-Honig-Senfsauce, dazu Spätzle und Salatteller
Chicken breast fillet in mustard sauce, served with noodles and salad
Filet de poulet sauce moutarde, servi avec nouilles et salade

€ 15,90

Rumpsteak mit Zwiebelsauce, ^{3,9,C,G,I,K,P,}

dazu Pommes frites und Salatteller
Entrecote with onion sauce, French fries and salad
Entrecôte avec sauce à l'oignon, frites et salade

€ 21,50

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, ^{3,9,15,C,G,I,K,P}

Pommes frites und Salatteller
Entrecote with pepper cream sauce, french fries and salad
Entrecôte avec sauce à la crème au poivre, frites et salade

€ 21,50

Bunte Gemüseplatte mit Kartoffeln und Reis

Colorful vegetable plate with potatoes and rice
Assiette de légumes coloré avec des pommes de terre et du riz

€ 12,50



mit * gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hauptgerichte

Garnelenspieß auf Nudeln mit Tomatensauce ^{15 A,B,D,} € 12,90
Prawn skewer with pasta and tomato sauce
Brochette de crevettes aux pâtes et sauce tomate

Norweger Lachstranche ^{15,C,D,G,P,J} € 18,50
auf Basilikumsauce mit Reis und Salatteller
Norwegian salmon truffle on basil sauce with rice and salad
Tranche de saumon sauce au basilic avec riz et salade

Zander Filet ^{3,9,15,A,C,D,GJ,K} € 18,90
in Butter gebraten, dazu Kartoffeln und Salatteller
Fried pikeperch fillet with potatoes and salad
Filet de sandre frit avec pommes de terre et salade

Dessert

Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Erdbeere ^{2,3,9,15,A,C,F,G} € 3,60 *
Vanilla, chocolate and strawberry mixed ice cream
Mixte vanille crème glacée, chocolat et fraise

Eiskaffee mit Cremeeis Vanille und Sahnehäubchen ^{2,3,9,13,15,A,C,G} € 5,00
Ice coffee with ice cream vanilla and whipped cream
Café glacé à la crème glacée vanille et crème

Nussknacker Walnusseis mit Schokosoße und Sahne ^{2,3,9,15,A,C,F,G,H,} € 6,00
Walnut ice cream with chocolate sauce and whipped cream
Glace aux noix avec sauce au chocolat et crème

Sauerkirschtraum ^{1,2,3,9,15,A,C,F,G,} € 6,50
Eiscreme Schokolade, Vanille und Walnuss mit Kirschen und Sahne
Ice cream chocolate, vanilla and walnut with cherries and whipped cream
Glace chocolat, vanille et noix aux cerises et crème

Eierlikörbecher ^{1,2,3,9,15,A,C,G,H,} € 6,50
Eiscreme Vanille, Schokolade und Walnuss mit Eierlikör und Sahne
Ice cream vanilla, chocolate and walnut with eggnog and whipped cream
Glace à la vanille, au chocolat et à la noix avec du lait de poule et de la crème

Kaiserschmarrn mit Mandelstücken und Apfelsauce ^{3,9,15,A,C,F,G,O,} € 9,50 *
Pancake pieces with almond pieces and applesauce
Empereur crêpes avec des morceaux d'amande et de la compote de pommes





Apfelstrudel mit Cremeeis Vanille und Sahne ^{9,15,A,C,F,G,O,} € 5,80
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream
Strudel aux pommes avec crème glacée à la vanille et crème



Käseauswahl mit Baguette ^{2,15,A,G,F,H,K,,} € 9,90
Cheese selection with baguette
Sélection de fromages avec baguette

mit * gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbächel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

Aperitif

Martini Rosso ^{5,0}	5cl	€ 4,00	Sherry dry ^{5,0}	5cl	€ 4,00
Martini Bianco ^{5,0}	5cl	€ 4,00	Sherry Medium ^{5,0}	5cl	€ 4,00
Portwein rot ^{5,0}	5cl	€ 4,30	Campari Orange ²	4cl + 0,1l	€ 5,60
Kir ²	0,1l	€ 3,80	Goldbächelcocktail alkoholfrei ^{2,9,14}	0,1l	€ 3,50
Kir Royal ^{2,5,0}	0,1l	€ 4,00	Peche Mignon ^{2,5,0}	0,1l	€ 4,00
Glas Sekt ^{5,0}	0,1l	€ 3,50	Hugo ^{2,5,0}	0,2l	€ 4,80
Tocco Rosso ^{2,5,0}	0,2l	€ 5,50	Sambalutscher ^{2,5,0} (Campari, O-Saft, Sekt)	0,25l	€ 6,50
Aperol Spritz ^{2,5,0}	0,2l	€ 5,50	Wikinger ^{2,5,0} (Sekt, Grapefruitsaft)	0,25l	€ 6,00
Campari mit Eis ²	4cl	€ 4,50	Schwarze Sau ^{2,5,0} (Sekt Johannisbeernektar)	0,25l	€ 6,00



Sekt Flaschengärung 0,75l

Riesling Sekt trocken, Förderkreis zur Erhaltung der Ruine Wachtenburg ^{5,0}	€ 23,00
Schloss Wachenheim EDITION Riesling Sekt Pfalz, trocken ^{5,0} Goldene Kammerpreismünze 2017	€ 24,00
Schloss Wachenheim EDITION Crémant Sekt Pfalz, brut ^{5,0}	€ 24,00
Schloss Wachenheim EDITION Gewürztraminer Sekt Pfalz, trocken ^{5,0}	€ 26,50

Weinschorle

Nr. 17	Rieslingschorle ^{5,0} süß/sauer	0,5l	€ 4,50
Nr. 18	Rieslingschorle ^{5,0} süß/sauer	0,25l	€ 2,80
	Goldbächel Trollschoppen ^{5,0} (Sekt und Wein)	0,5l	€ 10,00

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbächel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

Pfalz Weißwein trocken

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
Nr. 1 Wachtenburg Winzer e.G. Rivaner ^{5,0}	€ 1,80	€ 3,40	---
Nr. 2 Weingut Zimmermann Riesling ^{5,0}	€ 2,30	€ 4,40	---
Nr. 4 Weingut Manz Chardonnay ^{5,0}	€ 3,00	€ 5,90	€ 17,50
Nr. 7 Wachtenburg Winzer Sauvignon Blanc ^{5,0}	€ 2,80	€ 5,50	€ 16,00
Nr. 12 Wachtenburg Winzer e.G. Riesling ^{5,0}	€ 1,80	€ 3,50	---
Nr. 14 Weingut Manz Chenin Blanc ^{5,0}	€ 3,00	€ 6,00	€ 18,00
Nr. 15 Wachtenburg Winzer e.G. Weißer Burgunder ^{5,0}	€ 1,90	€ 3,70	---
Nr. 32 Wachenheimer Luginsland Riesling Kabinett ^{5,0} Weingut Zimmermann	---	---	€ 20,50
Nr. 33 Wachenheimer Königswingert Riesling Kabinett ^{5,0} --- Weingut Zimmermann	---	---	€ 21,00
Nr. 34 Wachenheimer Goldbächel PC Riesling ^{5,0} Weingut Dr. Bürklin Wolf	---	---	€ 28,00



Pfalz Weißwein halbtrocken

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
Nr. 6 Weingut Manz Grauer Burgunder Kabinett ^{5,0}	€ 2,80	€ 5,50	€ 16,00
Nr. 11 Forster Winzerverein Bischofsgarten Riesling ^{5,0}	€ 2,00	€ 4,10	---

Pfalz Weißwein mild

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
Nr. 5 Weingut Zimmermann Scheurebe Kabinett ^{5,0}	€ 2,40	€ 4,80	---
Nr. 8 Wachtenburg Winzer e.G. Gewürztraminer Kabinett ^{5,0}	€ 2,00	€ 4,00	---

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  





Goldbäichel



WACHENHEIM — WEINSTRASSE

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
Pfalz Rotwein trocken			
Nr. 23 Wachtenburg Winzer e.G. Spätburgunder Edition SL ^{5,0}	€ 3,00	€ 5,90	€ 17,50
Nr. 25 Wachtenburg Winzer e.G. Cabernet Sauvignon Edition SL ^{5,0}	€ 3,10	€ 6,20	€ 18,30
Nr. 27 Weingut Peter Frühburgunder ^{5,0}	€ 2,80	€ 5,60	€ 16,50
Nr. 29 Forster Winzerverein Merlot ^{5,0}	€ 2,70	€ 5,30	€ 15,50
Pfalz Rotwein mild			
Nr. 22 Weingut Zimmermann Portugieser Rotwein ^{5,0}	€ 2,20	€ 4,40	---
Pfalz Rotwein halbtrocken			
Nr. 24 Wachtenburg Winzer e.G. Spätburgunder ^{5,0}	€ 2,60	€ 5,10	€ 15,00
Pfalz Weißherbst mild			
Nr. 9 Wachtenburg Winzer e.G. Portugieser Weißherbst ^{5,0}	€ 1,80	€ 3,60	---
Nr. 10 Weingut Zimmermann Portugieser Weißherbst ^{5,0}	€ 2,20	€ 4,40	---

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbächel



— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

Bier - Kult(uren)

Schierlinger Pils vom Fass ^A	0,3l	2,60
Schierlinger Pils vom Fass ^A	0,5l	3,80



Eine Brauerei im Ursprungsland des Bieres und mit den besten Rohstoffen direkt vor der Haustür. Mit Braurecht seit 1300 zählt Kuchlbauer zu den ältesten Brauereien der Welt. Der Hallertauer Hopfen gibt unseren Bieren seinen besonderen Geschmack. Die schweren Böden des Gäubodens (Kornkammer Bayerns) bieten ideale Voraussetzungen für unseren Brauweizen. Wir verwenden Braugerste aus dem bayerischen Jura, die dort auf den kargen Böden besonders gut gedeiht. Das Brauwasser aus unserem hauseigenen Brunnen macht unsere Biere mild und rund. Die aufwändigste aber auch schonendste Methode um die Weißbierspezialitäten herzustellen ist die Flaschenreifung. Wie Champagner lagert das frische Jungbier 4 Wochen lang in klimatisierten Kammern bis zur endgültigen Reife. Danach sind unsere Weißbiere fertig und ein Genuss für Kenner und Genießer.

Kuchlbauer Weißbier ^A	0,5l	3,80
Kuchlbauer Weißbier alkoholfrei ^A	0,5l	3,80
Alte Liebe Weißbier dunkel ^A	0,5l	3,80



Clausthaler alkoholfrei ^A	0,33l	2,80
--------------------------------------	-------	------

Radler ^A	0,5l	3,80
Bier mit Bitter Lemon ^{11,14,A}	0,5l	3,80

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>



Goldbäichel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

Kaffeespezialitäten Dallmayr



Tasse Kaffee Palazzo ¹³	€ 2,00	Glas „Winzer Kaffee“ ^{13,G,O}	€ 4,90
		mit Weinbrand und Milchschaum	
Pott Kaffee entkoffeiniert	€ 3,80	Glas Palazzo „Amaretto“ ^{13,15,G}	€ 4,90
Cappuccino Palazzo ^{13,15,G}	€ 2,60	mit Mandellikör u. Milchschaum	
Espresso Palazzo ¹³	€ 2,00	Glas Palazzo „Kirsch“ ^{13,15,G}	€ 4,90
Espresso Palazzo doppelt ¹³	€ 3,80	mit Kirschwasser u. Milchschaum	
Kännchen Kaffee Palazzo ¹³	€ 3,80	Glas „Palazzo Flip“ ^{13,15,C,G}	€ 4,90
Latte Macchiato ^{13,15,G}	€ 3,80	mit Eierlikör u. Milchschaum	
Pott Milchkaffee ^{13,15,G}	€ 3,60	Glas Chioccolino ^{13,15,G}	€ 3,80
		mit Espresso Palazzo u. Schokolade	

Teespezialitäten Teekanne

Glas Schwarztee Klassik aromatisch	€ 2,00	Glas Früchtetee ²	€ 2,00
		exklusive Früchte-Mischung	
Glas Kamillentee mild-aromatisch	€ 2,00	Glas Kräutertee	€ 2,00
		ausgewählte Kräutermischung	
Glas Pfefferminztee frisch-würzig	€ 2,00	Glas Grüner Tee	€ 2,00
		angenehm mild und erfrischend	

Heißes für kalte Tage

Pott heiße Milch ^{15,G}	€ 2,40	Pfälzer Glühwein ^{5,O}	€ 3,20
Pott heiße Milch ^{2,9,15,G} mit Eierlikör	€ 3,50	Glas Grog	€ 3,50
Pott Schokolade ^{2,9,15,G} mit Schlagsahne	€ 3,00	Glas Tee mit Rum	€ 4,00
		Lumumba ^{2,9,15,G}	€ 4,00
		Schokolade mit Rum und Sahne	

Hotel  



Goldbächel



WACHENHEIM WEINSTRASSE



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{2,3,13,}	0,25l € 2,10	Cola light ^{2,3,11,13}	0,25l € 2,10
Fanta ^{2,3,}	0,25l € 2,10	Spezi ^{2,3,13}	0,25l € 2,10
Peterstaler Classic	0,25l € 2,10	Sprite ^{3,11}	0,25l € 2,10
Peterstaler Still	0,25l € 2,10	Apfelsaft	0,25l € 2,10
Orangensaft	0,25l € 2,50	Traubensaft rot/weiß	0,25l € 2,50
Johannisbeer-Nektar	0,25l € 2,50	Bitter Lemon ^{11,14}	0,25l € 2,10
Grapefruitsaft ²	0,25l € 2,50	Peterstaler Mineralwasser Classic/ Medium/ Still	0,7l € 4,90
Saftschorle	0,5l € 3,70		

Hochprozentiges

Pfälzer Saumagenlikör	2 cl € 2,80	Pfälzer Weinbrand	2 cl € 3,00
Grappa	2 cl € 3,00	Williams Christ Birnenbrand	2 cl € 3,00
Waldler Himbeergeist	2 cl € 3,00	Kirschwasser	2 cl € 3,00
Marillengeist	2 cl € 3,00	Fernet Branca	2 cl € 3,00
Underberg	2 cl € 3,00	Amaro Ramazzotti	2 cl € 3,00
Jack Daniel's	4 cl € 9,00	Remy Martin	2 cl € 5,00
Jägermeister	2 cl € 3,00		

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbäichel



— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

Geburtstagsfeiern
Verlobungen
Jubiläen
Einladungen
Betriebsfeiern
Kliententreffen
Hochzeiten
Kameradschaftsabende
Weihnachtsfeiern
Kommunionen und Konfirmationen
Familienfeiern

Seit jeher schätzen wir gutes Essen.
Diese Leidenschaft teilen wir gerne mit Ihnen.

pfälzisch, gemütlich, modern

Gutes Essen lebt aus der Qualität und Herkunft der dabei verwendeten Produkte. Verfeinert mit einer liebevollen Zubereitung und gekonnten Handgriffen unseres Küchenteams bietet Ihnen unsere Küche eine große Vielfalt an Gerichten, die sowohl das Beste aus heimischen Kochbüchern, als auch Kreatives aus aller Welt umfasst.

Unser Team ist Dienstag ab 16:00 Uhr und Mittwoch bis Sonntag ab 12:00 Uhr für Sie im Einsatz. Montag ist Ruhetag

Feste feiern...

Für Ihre Geburtstagsfeier, traumhafte Hochzeit oder den exklusiven Geschäftsempfang, vom Frühlingsfest bis hin zur Weihnachtsfeier stehen wir Ihnen mit unserem kompetenten Service-Team zur Seite. Ob köstliche Häppchen oder Gala-Menü, ob im kleinem Rahmen oder Top-Event – lassen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Fest werden!



Unser Service-Team informiert Sie gerne

Tel. 06322 / 94050

Fax 06322 / 5068

www.goldbaechel.de

info@goldbaechel.de

Hotel  



Goldbächel



— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie erkennen dies an einer kleinen Zahl rechts oben.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1. Konservierungsstoffe: **mit „Konservierungsstoff“, bzw. „konserviert“**
2. Farbstoffe: **„mit Farbstoff“**
3. Antioxidationsmittel: **„mit Antioxidationsmittel“**
4. Geschmacksverstärker: **„mit Geschmacksverstärker“**
5. Schwefeldioxid und Sulfide über 10 mg/kg (E 220 - E 224, E 226 - E 228): **„geschwefelt“**
6. Eisen-II-gluconat und Eisen-II-lactat (E 795, E 585): **„geschwärzt“**
7. Wachse und Schellack (E 901 - E 904, E 912 - E 914): **„gewachst“**
8. Phosphate (nur bei Fleischerzeugnissen, E 338 - E 341, E 450 - E 452): **„mit Phosphat“**
9. Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe: **„mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)“** (ausgenommen Tafelsüßen)
10. Tafelsüße **„auf Grundlage von...“** i.V.m. Verkehrsbezeichnung
11. Tafelsüßen und Lebensmittel die Aspartam enthalten: **„enthält eine Phenylalaninquelle“**
12. Tafelsüßen mit E 420, E 421, E 953, E 965, E 967 mit mehr als 100 mg/kg **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**
13. **Coffein**
14. **Chininhaltig**
15. **Milcheiweiß**



Goldbäichel

















— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

>> Allergen-Management machen wir vor allem für unsere Gäste <<
Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

allergen-
symbolik

Symbol-Übersicht

A 	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus	B 	Krebstiere und Erzeugnisse daraus
C 	Eier und Erzeugnisse daraus	D 	Fische und Erzeugnisse daraus
E 	Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	F 	Soja und Erzeugnisse daraus
G 	Milch und Erzeugnisse daraus	H 	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse) und Erzeugnisse daraus
I 	Sellerie und Erzeugnisse daraus	J 	Senf und Erzeugnisse daraus
K 	Sesam und Erzeugnisse daraus	O 	Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
P 	Lupinen und Erzeugnisse daraus	R 	Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Bei Umbestellungen bitte beachten!

Anmerkung:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.