

WILLKOMMEN  
 ÜBER DEN DÄCHERN VON WIEN!

WELCOME  
 ABOVE THE ROOFTOPS OF VIENNA!

APERITIF

„Buena Vista“ – Schick-Cocktail Brandy . Pflaumenbalsam . <i>plum balm</i> . Sherry Fino <sup>o</sup> . Angostura Bitters österreichischer Rosé-Schaumwein . <i>Austrian rosé sparkling wine</i> <sup>o</sup>		12,-
Wermutlich Weiß . <i>White</i> <sup>o</sup> . Peter Juranitsch Andert	5 cl	7,-
Wermutlich Rot . <i>Red</i> <sup>o</sup> . Peter Juranitsch Andert	5 cl	7,50
Brut . <i>sparkling wine dry</i> <sup>o</sup> . Schauer, Kitzack/Steiermark	0,1 l	9,-
Giró Ribot Brut Rosado <sup>o</sup> . DO Cava	0,1 l	8,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
 H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## WEIN GLASWEISE . WINE BY THE GLASS 0,1 l

### SPANIEN . SPAIN

Sierra Cantabria 2016 ° . DOCa Rioja 65% Sauvignon Blanc, 20% Viura, 15% Malvasía	7,50
Hacienda Grimon Crianza 2015 ° . DOCa Rioja, 100% Tempranillo	7,-
Castaño Dulce 2016 ° . DO Yecla	5cl 7,-

### ÖSTERREICH . AUSTRIA

Gemischter Satz 2016 ° . Richard Zahel, Mauer/Wien	6,50
Grüner Veltliner Bruch 2016 ° . Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien	6,50
Blafränkisch Rosé 2016 ° . Günter Triebaumer, Rust/Neusiedlersee-Hügelland	6,-
Zweigelt Kieselstein 2016 ° . Preisinger, Burgenland	6,50
Blafränkisch Horitschon 2015 ° . Weninger, Burgenland	6,50
Cuvée Beerenauslese 2016 ° . Kracher, Illmitz/Neusiedlersee	5 cl 6,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## RARITÄTEN . RARITIES

0,75 l

## SPANIEN . SPAIN

Pittacum Aurea 2010 ° . DO Bierzo, 100% Mencia	71,-
Clos Adrien 2013 ° . DO Empordà, 90% Syrah, 10% Garnacha	95,-
PSI 2014 ° . Dominio de Pingus, DO Ribera del Duero	62,-
Pingus 2012 ° . Dominio de Pingus, DO Ribera del Duero	1.090,-

## ÖSTERREICH . AUSTRIA

Grüner Veltliner Käferberg Kamptal DAC Reserve 2016 ° Bründlmayer, Langenlois/Kamptal	75,-
Riesling Smaragd 1000-Eimerberg 2016 ° Mauritushof, Spitz/Wachau	66,-
Sauvignon Blanc Zieregg Vinothek Reserve 2012 ° Tement, Berghausen/Südsteiermark	126,-
Hallebühl 2012 ° Umathum, Frauenkirchen/Neusiedlersee	84,-
Pinot Noir Grand Select bio 2011 ° Fritz Wieninger, Stammersdorf/Wien	78,-
Blaufränkisch Mariental 2013 ° Ernst Triebaumer, Rust/Neusiedlersee- Hügelland	105,-
Steinzeiler 2012 ° Anton Kollwentz-Römerhof, Großhöflein/Neusiedlersee-Hügelland	108,-
Rot 2013 ° Schwarz, Andau/Neusiedlersee	84,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## SPANIEN . SPAIN

0,75 l

### WEISS . WHITE

#### DO RUEDA

Quivira Verdejo 2016 ° . 100% Verdejo 39,-

#### DOCa RIOJA

Sierra Cantabria 2016 ° . 65% Sauvignon Blanc, 20% Viura, 15% Malvasía 45,-

#### DO EMPORDÀ

Caminante 2015 ° . 50% Garnacha Blanca, 35% Chardonnay, 15% Chenin Blanc 57,-

#### DO MONTSANT

Dido Blanco 2015 ° . 50% Macabeo, 40% Garnacha Blanca, 10% Xarel-lo 51,-

#### D.O.P. TERRERAZO

Finca Calvestra 2015 ° . 100% Merseguera 54,-

#### DOCa PRIORAT

Les Brugeres 2016 ° . 100% Garnacha Blanca 54,-

Aigua de Llum 2015 ° 102,-

80% Viognier, 15% Garnacha Blanca, 5% Macabeo, Escanyavella und Moscatel

### ROSÉ

#### DOCa RIOJA

Hacienda Grimon Rosado 2016 ° . 100% Garnacha 36,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## SPANIEN . SPAIN

0,75 l

### ROT . RED

#### DOCa RIOJA

Hacienda Grimon Crianza 2015 ° . 100% Tempranillo	42,-
Sierra Cantabria Reserva 2011 ° . 100% Tempranillo	54,-
Marqués de Vargas Selección Privada 2012 ° 63% Tempranillo, 4% Mazuelo, 8% Garnacha, 25% weitere Sorten	93,-
Finca El Bosque 2014 ° . 100% Tempranillo	180,-

#### DO RIBERA DEL DUERO

Sembro 2016 ° . 100% Tinto Fino (Tempranillo)	39,-
Montecastro Crianza 2013 ° . 90% Tinto Fino (Tempranillo), 10% Merlot	57,-
PSI 2013 ° . 93% Tinto Fino (Tempranillo), 7% Granacha	75,-
Flor de Pingus 2013 ° . 100% Tinto Fino (Tempranillo)	153,-

#### VP EL TERRERAZO

Finca Terrerazo 2014 ° . 100% Bobal	69,-
-------------------------------------	------

#### DO MONTSANT

Venus 2013 ° . 45% Carinena, 35% Syrah, 20% Garnacha	75,-
--	------

#### DOCa PRIORAT

Embruix 2014 ° . 24% Cariñena, 42% Garnacha, 22% Merlot, 12% Syrah	60,-
Gratallops Partida Bellvisos 2010 ° . Garnacha Peluda, Cariñena	114,-
La Vinya del Vuit 2011 ° . 95% Cariñena (95 Jahre alte Reben), 5% Garnacha	144,-

#### DO TORO

Victorino 2014 ° . 100% Tinta de Toro (Tempranillo)	84,-
Alabaster 2008 ° . 100% Tinta de Toro (Tempranillo)	219,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## ÖSTERREICH . AUSTRIA

### WEISS . WHITE

0,75 l

#### GELBER MUSKATELLER . YELLOW MUSKATELLER

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2016 ° 45,-  
Tement, Berghausen / Südsteiermark

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2016 ° 45,-  
Neumeister, Straden / Südoststeiermark

#### WELSCHRIESLING

Welschriesling Classic 2016 ° 36,-  
Strauss vulgo Schopper, Gamlitz / Südsteiermark

Welschriesling 2015 ° 36,-  
Straka, Rechnitz / Südburgenland

#### GEMISCHTER SATZ

Gemischter Satz 2016 ° 39,-  
Richard Zahel, Mauer / Wien

Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC bio 2016 ° 45,-  
Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien

#### GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Bruch 2016 ° 39,-  
Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien

Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal DAC Reserve 2016 ° 48,-  
Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal

Grüner Veltliner Federspiel Achleiten Halbflasche 2015 ° 0,375 l 30,-

Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten 2017 ° 54,-  
Jamek, Joching / Wachau

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

<u>RIESLING</u>	0,75 l	
Riesling Hackenberg 2016 ° Kroiss, Sievering / Wien		39,-
Riesling Federspiel 2016 ° Rudi Pichler, Wösendorf / Wachau		45,-
Riesling Senftenberger Piri Kremstal DAC Reserve 2016 ° Martin Nigl, Senftenberg / Kremstal		51,-
<u>SAUVIGNON BLANC</u>		
Sauvignon Blanc 2017 ° Polz, Spielfeld / Südsteiermark		45,-
Sauvignon Blanc Smaragd Hartberg 2015 ° Karl Lagler, Spitz / Wachau		66,-
Sauvignon Blanc Zieregg Halbfflasche 2015 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark	0,375 l	47,-
<u>WEISSBURGUNDER . GRAUBURGUNDER</u>		
Pinot Blanc Seeberg 2016 ° Prieler, Schützen a. Geb. / Neusiedlersee-Hügelland		42,-
Weißburgunder Smaragd Hochrain 2015 ° Jamek, Joching / Wachau		69,-
Pinot Gris Reserve 2015 ° Umatham, Frauenkirchen / Neusiedlersee		48,-
<u>CHARDONNAY</u>		
Chardonnay Felsenstein bio 2016 ° Birgit Braunstein, Purbach/ Neusiedlersee-Hügelland		39,-
Morillon Muschelkalk 2015 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark		45,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

<u>SELTENE SORTEN . RARE VARIETIES</u>	0,75 l
Roter Veltliner Steinberg Privat 2016 ° Familie Fritz, Zaussenberg / Wagram	57,-
Neuburger Sommelier Edition 2016 ° Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau	39,-
Gelber Traminer Noble Reserve 2012 ° Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal	0,375 l 33,-
Zierfandler Modler bio 2015 ° Johannes Gebeshuber, Gumpoldskirchen / Thermenregion	72,-

<b>ROSÉ</b>	0,75 l
Blaifränkisch Rosé 2016 ° Günter Triebaumer, Rust/Neusiedlersee-Hügelland	36,-

<b>ROT . RED</b>	0,75 l
------------------	--------

<u>BLAUER BURGUNDER . PINOT NOIR</u>	
Pinot Noir 2016 ° Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum	45,-
Pinot Noir Grillenhügel bio 2015 ° Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion	51,-

<u>ZWEIGELT</u>	
Zweigelt Kieselstein 2016 ° Preisinger, Burgenland	39,-
Rubin Carnuntum 2016 ° Franz Netzl, Göttlesbrunn / Carnuntum	42,-
Zweigelt Hackenberg 2014 ° Kroiss, Sievering / Wien	42,-
Zweigelt Prädium 2015 ° Erich Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee	54,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:  
 A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
 H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



<b><u>BLAUFRÄNKISCH</u></b>	0,75 l
Blaufränkisch Horitschon 2015 ° Weninger, Burgenland	39,-
Blaufränkisch Goldberg Reserve 2015 ° Silvia Heinrich, Deutschkreutz / Mittelburgenland	57,-
Blaufränkisch Senior 2008 ° Schützenhof, Südburgenland	93,-
<b><u>ST. LAURENT</u></b>	
St. Laurent 2015 ° Umatham, Frauenkirchen / Neusiedlersee	42,-
St. Laurent Reserve 2015 ° Leopold Aumann, Tribuswinkel / Thermenregion	45,-
<b><u>CABERNET SAUVIGNON . MERLOT</u></b>	
Cabernet Sauvignon 2015 ° Salzl, Illmitz / Burgenland	51,-
Merlot Golser Selektion 2013 ° Matthias & Ilse Gsellmann, Gols / Neusiedlersee	45,-
<b><u>CUVÉES ROT . CUVÉES RED</u></b>	
Joiser Berg 2013 ° Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee	42,-
Mephisto 2015 ° Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	48,-
Pannobile Rot bio 2014 ° Heinrich, Gols / Neusiedlersee	60,-
Rosenberg 2015 ° Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum	72,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## NATURWEINE . NATURAL WINES

0,75 l

Schaumwein Foam <sup>o</sup> . Meinklang, Burgenland	52,-
Schaumwein Brut Nature <sup>o</sup> . Gut Oggau, Neusiedlersee-Hügelland	159,-
Grüner Veltliner Buteo 12 2013 <sup>o</sup> . Gindl, Niederösterreich	52,-
Grüner Veltliner Per Se 2014 <sup>o</sup> . Arndorfer, Niederösterreich	78,-
Grüner Veltliner Zündstoff 2014 <sup>o</sup> . Diwald, Wagram	69,-
Vinel-lo 2014 <sup>o</sup> MB/XL/PA . Partida Creus, Penedès	38,-
Las Macuqueras 2014 <sup>o</sup> . Matias i Torres, La Palma	55,-
Els Bassots 2014/2015 <sup>o</sup> . Escoda-Sanahuja, Conca de Barbera	53,-
La Movida al Desnudo Rosé 2015 <sup>o</sup> GR . Arenas & Fernandez, Castilla-León	56,-
Traminer Konkret 2014 <sup>o</sup> . Meinklang, Burgenland	82,-
Roter Traminer 2012 <sup>o</sup> . Taus, Südsteiermark	52,-
Cuvée Himmel auf Erden 2015 <sup>o</sup> WB/SA . Tschida, Burgenland	52,-
Cuvée Sgaminegg 2008 <sup>o</sup> SB/CH . Muster, Südsteiermark	115,-
Rack 2014 <sup>o</sup> . Ismael Gozalo, Castilla-León	54,-
Varetuo 2014 <sup>o</sup> . Barranco Oscuro, Andalusien	55,-
La Llebre 2015 <sup>o</sup> CS/TE . Conde de Suyrot, Mallorca	52,-
Rouge 2014 <sup>o</sup> . Arribas, Katalonien	54,-
Rubaiyat 2010 <sup>o</sup> . Barranco Oscuro, Andalusien	53,-
Nero 2012 <sup>o</sup> . Georgium, Kärnten	89,-

## SÜSS . SWEET

Cuvée Beerenauslese 2016 <sup>o</sup> Kracher, Illmitz / Neusiedlersee	0,375 l	39,-
Auslese 2016 <sup>o</sup> Tschida, Apetlon / Burgenland	0,75 l	39,-
Castaño Dulce 2016 <sup>o</sup> . DO Yecla	0,375 l	44,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## MAGNUMS

1,5 l

### ROT . RED

Dido 2008 <sup>o</sup> GR/ME/CS/SY . Venus La Universal, Katalonien	93,-
Chafandin 2009 <sup>o</sup> TE . Finca El Quinon, Ribera del Duero	177,-
Blaufränkisch Neckenmarkt 2010 <sup>o</sup> . Moric, Burgenland	220,-
Opus Eximium 2009 <sup>o</sup> . Gsellmann, Burgenland	79,-

## SCHAUMWEIN . SPARKLING WINE

0,75 l

Giró Ribot Brut Rosado <sup>o</sup> . DO Cava, 85% Trepát, 15% Pinot Noir	51,-
Giró Ribot Avantgarde <sup>o</sup> . DO Cava 45% Xarel-lo (davon 20% im Barrique), 40% Chardonnay (davon 20% im Barrique), 15% Macabeo	66,-
Brut <sup>o</sup> . Schauer, Kitzeck/Steiermark	54,-
Foam <sup>o</sup> . Meinklang, Burgenland	52,-
Brut Nature <sup>o</sup> . Gut Oggau, Neusiedlersee-Hügelland	159,-
Birnenschaumwein . Pear sparkling wine <sup>o</sup> . Gruze, Kärnten	45,-

## SHERRY

5 cl

Fino <sup>o</sup> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	5,90
Amontillado <sup>o</sup> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	6,90
Oloroso <sup>o</sup> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	7,60
Cream <sup>o</sup> . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	8,10
Pedro Ximenez <sup>o</sup> . José Cuesta . El Puerto de Santa Maria	8,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## DIGESTIF

Pure Potato Vodka . Norderd	2 cl	6,90
Crema de Licor <sup>G</sup> . La Val	4 cl	7,20
Licor Hierbal . La Val	4 cl	7,20
Single Malt . Roggenhof	4 cl	8,50
Pure Rye Malt Karamell . Roggenhof	4 cl	9,90
Schoko-Mohn-Likör . <i>Chocolate-poppy seed liqueur</i> <sup>F,G</sup> . Roggenhof	4 cl	9,90
Solera Gran Reserva Brandy . Milenario	4 cl	9,90
Solera Gran Reserva Brandy . Barbadillo	4 cl	14,90
Zwettler Bierbrand . <i>Beer brandy</i> . Roggenhof	2 cl	7,30
Trester . <i>Grappa "Orujo de Galicia"</i> . La Val	2 cl	7,90
Alte Birne . <i>old pear</i> . Gughof	2 cl	8,20
Quitte . <i>Quince</i> . Dambachler	2 cl	8,90
Marille . <i>Apricot</i> . Wieser	2 cl	8,90
Apfel im Holzfass . <i>Apple matured in the barrel</i> . Pfau	2 cl	9,50
Vogelbeere . <i>Rowan berry</i> . Reisetbauer	2 cl	11,90
Heidelbeere . <i>Blueberry</i> . Schosser	2 cl	12,70
Holunder . <i>Elder</i> . Hämmerle	2 cl	15,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## BIER . BEER

Jakobsgold alkoholfrei . <i>non-alcoholic</i> <sup>A</sup> . Gusswerk	0,5 l	5,90
Austrian Amber Ale <sup>A</sup> . Gusswerk	0,33 l	4,90
San Miguel <sup>A</sup> . Madrid/Spanien	0,33 l	4,50
Wiener Original <sup>A</sup> . Ottakringer	0,2 l 0,3 l	3,60 4,50

## ALKOHOLFREI . NON-ALCOHOLIC

Mineralwasser . <i>mineral water</i> <sup>O</sup> . Vöslauer		
prickelnd /still . <i>sparkling /without gaz</i>	0,33 l	3,80
prickelnd /mild/still . <i>sparkling/mild/without gaz</i>	0,75 l	7,50
Sodawasser . <i>soda water</i> . Queen's	0,2 l	3,20
Soda Zitrone . <i>soda lemon</i> ☺	0,25 l	3,50
Almdudler <sup>O</sup> ☺	0,35 l	4,50
Coca-Cola <sup>O/**</sup>	0,33 l	4,50
Coca-Cola Zero <sup>O/**</sup>	0,33 l	4,50
Bitter Lemon	0,2 l	4,70
Tonic Water	0,2 l	4,70
Fruchtsäfte . Obsthof Litzellachner		
<i>Fruit juices . Obsthof Litzellachner</i>		
100 % Saft ohne Zuckerzusatz . <i>100 % natural fruit juice, no sugar added</i>		
Apfelsaft naturtrüb . <i>apple juice unfiltered</i>	0,25 l	4,50
Rote Traube . <i>red grape</i>	0,25 l	4,50
Birne . <i>pear</i>	0,25 l	4,50

☺ Jugendgetränk . *Kid's beverage*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## KAFFEE & TEE . COFFEE & TEA

Café expreso klein . <i>Espresso small</i>		3,50
Café expreso groß . <i>Espresso large</i>		5,-
Verlängerter . <i>Espresso lengthened</i>		4,-
Wiener Melange <sup>G</sup> . <i>Viennese Melange</i>		4,50
Capuchino <sup>G</sup>		4,50
Tee aus dem Hause Ronnefeldt <i>Tea originally made by Ronnefeldt</i>	I Portion	4,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b>
<b>C</b>	<b>Ei</b>
<b>D</b>	<b>Fisch</b>
<b>E</b>	<b>Erdnuss</b>
<b>F</b>	<b>Soja</b>
<b>G</b>	<b>Milch oder Laktose</b>
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b>
<b>L</b>	<b>Sellerie</b>
<b>M</b>	<b>Senf</b>
<b>N</b>	<b>Sesam</b>
<b>O</b>	<b>Sulfite</b>
<b>P</b>	<b>Lupinen</b>
<b>R</b>	<b>Weichtiere</b>

Information über Süßungsmittel  
(gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle.

\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

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 Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

## ALLERGEN INFORMATION ACCORDING TO CODEX RECOMMENDATIONS

Letter Code	Allergen Description
<b>A</b>	Gluten-containing grains
<b>B</b>	Crustaceans
<b>C</b>	Eggs
<b>D</b>	Fish
<b>E</b>	Peanuts
<b>F</b>	Soy
<b>G</b>	Milk or lactose
<b>H</b>	Edible nuts
<b>L</b>	Celery
<b>M</b>	Mustard
<b>N</b>	Sesame
<b>O</b>	Sulphites
<b>P</b>	Lupines
<b>R</b>	Molluscs

### Information on Sweeteners

(according to the directive by the Austrian Ministry of Health from 10/07/2014, Federal Law Gazette No. II/175/2014)

\*) Contains a source of phenylalanine.

\*\*\*) Excessive consumption may produce laxative effects.

The allergens are mentioned, if the listed substances or the products made from them are an ingredient of the final product.

The 14 main allergens are labelled pursuant to statutory requirements (EU-Food Information for Consumers Regulation 1169/2011). Furthermore there are other substances that may cause food allergies or intolerances.

Despite careful preparation of our dishes, they may contain traces of other substances that are used in the production process in the kitchen in addition to the indicated ingredients.

Prices in Euro, all taxes included. Subject to change without notice.

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere