

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 ^o . Angostura Bitters österreichischer Rosé-Schaumwein . <i>Austrian rosé sparkling wine</i> ^o		13,50
Wermutlich Weiß . <i>White</i> ^o . Peter Juranitsch Andert	5 cl	7,50
Wermutlich Rot . <i>Red</i> ^o . Peter Juranitsch Andert	5 cl	7,50
Brut . <i>sparkling wine dry</i> ^o . Diwald, Weinviertel / Niederösterreich	0,1 l	9,-
Giró Ribot Brut Rosado ^o . 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 2018 ° . Richard Zahel, Mauer / Wien	6,50
Grüner Veltliner Bruch 2017 ° . Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	7,00
Rosé Alpha 2017 ° . J. Heinrich, Deutschkreutz / Mittelburgenland	6,50
Zweigelt Kieselstein 2017 ° . Preisinger, Burgenland	7,-
Blaufränkisch Horitschon 2016 ° . Weninger, Burgenland	6,50
Cuvée Beerenauslese 2017 ° . Kracher, Illmitz / Neusiedlersee	5 cl 7,-

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 2011 ° . DO Bierzo, 100% Mencia	71,-
Clos Adrien 2013 ° . DO Empordà, 90% Syrah, 10% Garnacha	95,-
Pingus 2012 ° . Dominio de Pingus, DO Ribera del Duero	1.090,-

ÖSTERREICH . AUSTRIA

Grüner Veltliner Käferberg Kamptal DAC Reserve 2016 ° Bründlmayer, Langenlois / Kamptal	84,-
Riesling Smaragd 1000-Eimerberg 2017 ° Mauritiusshof, Spitz / Wachau	75,-
Sauvignon Blanc Zieregg Vinothek Reserve 2012 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark	138,-
Hallebühl 2013 ° Umatham, Frauenkirchen / Neusiedlersee	93,-
Pinot Noir Grand Select bio 2015 ° Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien	96,-
Blaufränkisch Mariental 2015 ° Ernst Triebaumer, Rust / Neusiedlersee- Hügelland	126,-
Steinzeiler 2013 ° Anton Kollwentz-Römerhof, Großhöflein / Neusiedlersee-Hügelland	126,-
Rot 2016 ° Schwarz, Andau / Neusiedlersee	99,-

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 2017 ° . 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,-

Ales Blanques 2016 ° . 100% Garnacha Blanca 42,-

DO MONTSANT

Dido Blanco 2017 ° . 50% Macabeo, 40% Garnacha Blanca, 10% Xarel-lo 51,-

D.O.P. TERRERAZO

Finca Calvestra 2016 ° . 100% Merseguera 54,-

Mestizaje Blanco 2017 ° . 65% Merseguera, 24% Viognier, 11% Malvasia 42,-

DOCa PRIORAT

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

Aigua de Llum 2015 ° 102,-

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

ROSÉ

DO YECLA

Castaño Monastrell Rosado 2017 ° . 100% Monastrell 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 2016 ° . 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 2015 ° . 100% Tempranillo	180,-

DO RIBERA DEL DUERO

Sembro 2017 ° . 100% Tinto Fino (Tempranillo)	39,-
Montecastro Crianza 2013 ° . 90% Tinto Fino (Tempranillo), 10% Merlot	57,-
PSI 2016 ° . 93% Tinto Fino (Tempranillo), 7% Granacha	60,-
Flor de Pingus 2016 ° . 100% Tinto Fino (Tempranillo)	135,-

VP EL TERRERAZO

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

DO MONTSANT

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

DOCa PRIORAT

Embruix 2016 ° . 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 2016 ° . 100% Tinta de Toro (Tempranillo)	75,-
Alabaster 2016 ° . 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 2017 ° 45,-
Tement, Berghausen / Südsteiermark

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2017 ° 45,-
Neumeister, Straden / Südoststeiermark

WELSCHRIESLING

Welschriesling Classic 2017 ° 39,-
Strauss vulgo Schopper, Gamlitz / Südsteiermark

Welschriesling 2017 ° 36,-
Hess, Hohenruppersdorf / Niederösterreich

GEMISCHTER SATZ

Gemischter Satz 2018 ° 39,-
Richard Zahel, Mauer / Wien

Wiener Gemischter Satz Bisamberg DAC bio 2017 ° 42,-
Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner Bruch 2017 ° 42,-
Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien

Grüner Veltliner Wachtberg Kremstal DAC Reserve 2017 ° 51,-
Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal

Grüner Veltliner Federspiel Achleiten Halbfflasche 2017 ° 0,375 l 33,-
Jamek, Joching / Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2017 ° 45,-
Domäne Wachau / 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 2017 ° Kroiss, Sievering / Wien		42,-
Riesling Smaragd Terrassen 2017 ° Domäne Wachau / Wachau		45,-
Riesling Senftenberger Piri Kremstal DAC Reserve 2017 ° Martin Nigl, Senftenberg / Kremstal		54,-
<u>SAUVIGNON BLANC</u>		
Sauvignon Blanc 2017 ° Polz, Spielfeld / Südsteiermark		45,-
Sauvignon Blanc Smaragd Hartberg 2016 ° Karl Lagler, Spitz / Wachau		69,-
Sauvignon Blanc Zieregg Halbfflasche 2016 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark	0,375 l	54,-
<u>WEISSBURGUNDER . GRAUBURGUNDER</u>		
Pinot Blanc Seeberg 2017 ° Prieler, Schützen a. Geb. / Neusiedlersee-Hügelland		45,-
Weißburgunder Federspiel Hochrain 2018 ° Jamek, Joching / Wachau		48,-
Pinot Gris Reserve 2017 ° Umathum, Frauenkirchen / Neusiedlersee		54,-
<u>CHARDONNAY</u>		
Chardonnay vom Berg 2017 ° Alphart, Traiskirchen / Niederösterreich		42,-
Morillon Muschelkalk 2017 ° Tement, Berghausen / Südsteiermark		48,-

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 2017 ° Familie Fritz, Zaussenberg / Wagram	60,-
Neuburger Sommelier Edition 2017 ° Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau	42,-
Gelber Traminer Noble Reserve 2012 ° Salomon Undhof, Stein a.d. Donau / Kremstal	0,375 l 36,-
Zierfandler Modler bio 2015 ° Johannes Gebeshuber, Gumpoldskirchen / Thermenregion	72,-
Gewürztraminer 2017 ° Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg / Niederösterreich	42,-
ROSÉ	0,75 l
Rosé Alpha 2017 ° J. Heinrich, Deutschkreutz / Mittelburgenland	39,-
ROT . RED	0,75 l
<u>BLAUER BURGUNDER . PINOT NOIR</u>	
Pinot Noir 2016 ° Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum	45,-
Pinot Noir Grillenhügel bio 2016 ° Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion	54,-
<u>ZWEIGELT</u>	
Zweigelt Kieselstein 2017 ° Preisinger, Burgenland	42,-
Rubin Carnuntum 2017 ° Franz Netzl, Göttlesbrunn / Carnuntum	45,-
Zweigelt Hackenberg 2015 ° Kroiss, Sievering / Wien	45,-
Zweigelt Prädium 2016 ° Erich Scheibelhofer, 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

<u>BLAUFRÄNKISCH</u>	0,75 l
Blaufränkisch Horitschon 2016 ° Weninger, Burgenland	39,-
Blaufränkisch Goldberg Reserve 2015 ° Silvia Heinrich, Deutschkreutz / Mittelburgenland	63,-
Blaufränkisch Senior 2008 ° Schützenhof, Südburgenland	75,-
Blaufränkisch Hochberg 2015 ° Hans Iglar, Deutschkreutz / Mittelburgenland	42,-
<u>ST. LAURENT</u>	
St. Laurent 2017 ° Umathum, Frauenkirchen / Neusiedlersee	42,-
St. Laurent Reserve 2016 ° Leopold Aumann, Tribuswinkel / Thermenregion	48,-
<u>CABERNET SAUVIGNON . MERLOT . SYRAH</u>	
Cabernet Sauvignon 2016 ° Salzl, Illmitz / Burgenland	51,-
Merlot Golser Selektion 2013 ° Matthias & Ilse Gsellmann, Gols / Neusiedlersee	45,-
Syrah Reserve 2016 ° Ceel, Rust / Burgenland	42,-
<u>CUVÉES ROT . CUVÉES RED</u>	
Joiser Berg 2014 ° Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee	48,-
Mephisto 2016 ° Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien	51,-
Pannobile Rot bio 2015 ° Heinrich, Gols / Neusiedlersee	63,-
Rosenberg 2016 ° Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum	78,-

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

SÜSS . SWEET

Cuvée Beerenauslese 2017 ^o Kracher, Illmitz / Neusiedlersee	0,375 l	42,-
Auslese 2017 ^o Tschida, Apetlon / Burgenland	0,75 l	45,-
Castaño Dulce 2016 ^o . 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 ^o GR/ME/CS/SY . Venus La Universal, Katalonien	93,-
Chafandin 2009 ^o TE . Finca El Quinon, Ribera del Duero	177,-
Victorino 2016 ^o . 100% Tinta de Toro (Tempranillo)	144,-

SCHAUMWEIN . SPARKLING WINE

0,75 l

Giró Ribot Brut Rosado ^o . DO Cava, 85% Trepato, 15% Pinot Noir	51,-
Giró Ribot Avantgarde ^o . DO Cava 45% Xarel-lo (davon 20% im Barrique), 40% Chardonnay (davon 20% im Barrique), 15% Macabeo	66,-
Brut ^o . Diwald, Weinviertel/Niederösterreich	54,-
Foam ^o . Meinklang, Burgenland	52,-
Brut Nature ^o . Gut Oggau, Neusiedlersee-Hügelland	159,-
Birnenschaumwein . <i>Pear sparkling wine</i> ^o . Gruze, Kärnten	45,-
Giró Ribot Excelsius Brut Nature Gran Reserva (Magnum) DO Cava, 50% Xarel-lo, 30% Macabeo, 20% Parellada	156,-

SHERRY

5 cl

Fino ^o . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	6,60
Amontillado ^o . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	7,90
Oloroso ^o . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	7,90
Cream ^o . José Cuesta, El Puerto de Santa Maria	7,90
Pedro Ximenez ^o . José Cuesta . El Puerto de Santa Maria	9,10

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

Austrian Organic Vodka . 1310	2 cl	6,90
Crema de Licor ^G . La Val	4 cl	7,20
Licor Hierbal . La Val	4 cl	7,20
Single Malt . Roggenhof	4 cl	8,50
Rye Malt . Roggenhof	4 cl	9,90
Schoko-Mohn-Likör . <i>Chocolate-poppy seed liqueur</i> ^{F,G} . Roggenhof	4 cl	9,90
Solera Gran Reserva Brandy . Milenario	4 cl	9,90
Solera Gran Reserva Brandy . Barbadillo	4 cl	14,90
Trester . <i>Grappa "Orujo de Galicia"</i> . La Val	2 cl	7,90
Alte Birne . <i>old pear</i> . Guglhof	2 cl	8,20
Quitte . <i>Quince</i> . Hämmerle	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
Alte Zwetschke . <i>Old plum</i> . Gölles	2 cl	8,50
Rote Williamsbirne . <i>Red Williams pear</i> . Schosser	2 cl	8,50
Ron Añeja Constitución 25 Años . Murcia	2 cl	10,20

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> ^A . Gusswerk	0,5 l	5,90
Austrian Amber Ale ^A . Gusswerk	0,33 l	5,20
San Miguel ^A . Madrid/Spanien	0,33 l	4,90
Wiener Original ^A . Ottakringer	0,2 l 0,3 l	3,90 4,80

ALKOHOLFREI . NON-ALCOHOLIC

Mineralwasser . <i>mineral water</i> ^O . Vöslauer		
prickelnd /still . <i>sparkling /without gaz</i>	0,33 l	3,90
prickelnd /mild/still . <i>sparkling/mild/without gaz</i>	0,75 l	7,70
Sodawasser . <i>soda water</i> . Queen's	0,2 l	3,30
Soda Zitrone . <i>soda lemon</i> ☺	0,25 l	3,60
Almdudler ^O ☺	0,35 l	4,50
Coca-Cola ^{O/**}	0,33 l	4,50
Coca-Cola Zero ^{O/**}	0,33 l	4,50
Bitter Lemon	0,2 l	4,90
Tonic Water	0,2 l	4,90
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

Wir servieren Ihnen feinste Kaffeespezialitäten von
CULTCAFFÈ – die österreichische Rösterei, seit 2002
 We serve finest coffee specialities of
CULTCAFFÈ – Austrian coffee roasters, since 2002

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 ^G . <i>Viennese Melange</i>		4,50
Capuchino ^G		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
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

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 I 169/2011). 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
A	Gluten-containing grains
B	Crustaceans
C	Eggs
D	Fish
E	Peanuts
F	Soy
G	Milk or lactose
H	Edible nuts
L	Celery
M	Mustard
N	Sesame
O	Sulphites
P	Lupines
R	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