

*Ein herzliches Grüß Gott
in der
„Parkschänke“
Limbach - Oberfrohna!*

Unser „Paulaner Wirtshaus“ ist der gemütliche Treffpunkt für Jung und Alt! Das Restaurant „Palmengarten“ bietet Ihnen einen eleganten Rahmen für Ihre Familienfeier oder ein festliches Menü.

Unser Angebot orientiert sich an uralten, typischen Rezepten der sächsischen und alpenländischen Küche, welche wir modern und raffiniert neu interpretieren.

Wie es sich für ein ordentliches Wirtshaus gehört, bereiten wir Ihnen täglich aus frischen Zutaten Ihre Gerichte zu und verzichten ganz bewusst auf industrielle Fertigprodukte.

Wir alle wünschen uns, dass sich unsere Gäste bei uns wohl fühlen, nicht nur in unserem Wirtshaus, sondern auch bei unseren vielen Caterings, Veranstaltungen und Aktionen. In unserem Flyer finden Sie hierzu alle Details und Termine.

Da alles immer noch ein bisschen besser gehen kann, stehen Ihnen unsere Gastronomische Leiter, Herr Maurice Bück, und unser Küchenchef, Herr Ulrich Lindner, für Ihre Anregungen und Hinweise immer gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und schon jetzt recht guten Appetit.

*Im Namen des gesamten Teams der Parkschänke.
Simone & Robby Lindner*

Wir empfehlen einen Aperitif vor dem Essen

| | | |
|---|-------|--------|
| <i>Aperol Spritz auf Eis</i> | 0,25l | 5,00 € |
| <i>Pink Bubble Grapefruitlikör mit Prosecco</i> | 0,25l | 5,00 € |
| <i>Aperitivo Rosato Mio mit Prosecco</i> | 0,25l | 5,00 € |

Suppen

Kürbisschaum-Süppchen

aus dem aromatischen Hokaido-Kürbis, mit Kernöl und Orangen-Ingwer-Rahm verfeinert

4,80 €

Tomatencremesuppe

mit Basilikumpesto und Büffelmozzarella

4,80 €

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse

Mit Thymian-Honig in der Feuerform gebacken an Oliven-Tomaten-Ragout, serviert mit frischem Wurzelbrot

7,20 €

Hausgemachte Sülze

mit Sauce Tartar auf einem Salatbett angerichtet, dazu frisches Wurzelbrot

7,50 €

Bayrischer Wurstsalat

Aus magerer Lioner Fleischwurst, mit Essiggurke, frischen Kräutern und Zwiebeln pikant mariniert, serviert mit einer Laugenbrezel

7,80 €

Carpaccio

Mit Kürbiskern-Pesto, würzigem Rucola, gehobeltem Parmesan und frischem Wurzelbrot

11,90 €

Vegetarische - Gerichte

Ofenkartoffel mit Grillgemüse

dazu servieren wir einen Sauerrahm-Dip, auf Wunsch auch mit Leinöl

8,50 €

Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, Allgäuer Emmentaler und einem kleinen Salat

9,50 €

Schafskäse-Spinat-Strudel

mit geschmolzenen Cherry-Tomaten serviert

9,80 €

Salate

Vorspeisensalat

aus frischen Salaten der Saison

5,40 €

Bayrischer Brotsalat

Typisch bayrischer Salat u.a. mit Radi, Gurken, frischen Kräutern, Allgäuer Emmentaler und Zwiebeln, angemacht mit unserem gerösteten Wurzelbrot

8,90 €

Salat Caprese

aus Tomate und Büffel-Mozzarella, dazu feinstes Olivenöl und Basalmico, garniert mit frischem Basilikum und frisch aufgeschnittenem Wurzelbrot

9,80 €

Fitness-Salat

herbstlich bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, serviert mit Wurzelbrot-Chips

11,80 €

Wirtshausklassiker

Kalbsleber „Paulaner Art“

*geröstet mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck, glaciert mit etwas Bratensoße,
dazu Kartoffelstampf im Strudelteigblatt*

11,50 €

Der bayerische Wirtshausklassiker: echte Sur-Hax´n

*gepökelte Schweinshaxe ca. 500 – 600 Gramm, knusprig gebacken
mit Wurzelbrot und Speckkrautsalat*

11,50 €

Sauerbraten aus der Hirschkeule

*klassischer sächsischer Braten, in Tranchen aufgeschnitten,
dazu gibt's Kartoffelklöße und Apfelrotkohl*

12,90 €

Münchner Wirtshaus-Schnitzel

*aus dem Schweinerücken, paniert und gefüllt mit frischem Meerrettich, süßem Senf,
Schalotten, Schinken und Champignons, serviert auf Kartoffelstampf*

12,90 €

Zwiebelrostbraten

Gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Schwarzbier-Zwiebel-Sauce und gebratenen Semmelknödeln

13,90 €

Tiroler Jäger-Pfandl

*gebratene Rinderfiletspitzen mit Speck, Zwiebeln und Champignons in einer
Pfefferrahmsauce mit Serviettenknödeln*

15,50 €

Wienerschnitzel vom Kalb

klassisch serviert mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren

16,50 €

Münchner-Ochsenfetzen

*geschnetztes Filet vom Weide-Ochsen mit Speck, Bohnen, Karotten und Schalotten
in der Pfanne mit Kartoffelpuffer und etwas Jus angerichtet*

16,80 €

vom Lavastein Grill

Spare Ribs

*zarte Schälrippchen in hauseigener Marinade auf unserem Lavasteingrill knusprig gegrillt,
serviert auf Speckkrautsalat und frischem Wurzelbrot*

14,50 €

Grillteller „Parkschänke“

*Hähnchen, Rind und Schwein mit frisch gebratenem mediterranem Gemüse
und Steakhaukartoffeln, serviert mit Sauerrahm-Dip und BBQ-Sauce*

16,80 €

Rumpsteak

*ca. 300 Gramm Rumpsteak mit frischem Marktgemüse, Pfefferrahmsauce
und Kartoffelkroketten*

19,50 €

*Wir servieren unser Rindersteak „medium“ (rosa).
Auf Wunsch auch gerne „rare“ (blutig) oder „well done“ (durch)*

Fisch

Zanderfilet

*Gebrautes Zanderfilet auf Kartoffelstampf mit flüssiger Kräuterbutter
und frischem Marktgemüse*

14,50 €

Saibling

Gebrauter Saibling an einem Waldpilzrisotto und Salatbouquet

15,40 €

Pastagerichte

Rigatoni al Forno

in Tomaten-Sahnesoße, mit Erbsen, Speck, Zwiebeln und geriebenem Parmesan im Ofen gebacken

9,50 €

Rigatoni Pollo

mit gebratenem Hähnchen und Fenchel in einer Marsalla-Sahne-Sauce, auf Wunsch mit gehobeltem Parmesan

11,20 €

Für unsere kleinen Gäste

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

3,80 €

Knödel, Kloß oder Spätzle mit Bratensauce

3,80 €

Pasta

Rigatoni mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse

4,50 €

Grillwürstchen

mit Kartoffelpüree und Ketchup

5,50 €

Fischstäbchen

3 knusprige Fischstäbchen mit Marktgemüse und Kartoffelpüree

6,80 €

Speziell für unsere kleinen Gästen empfehlen wir nach dem Hauptgang, einen Eis-Clown als Dessert.

Zum Abschluss – Desserts

Tagesangebot an Torten aus eigener Patisserie
3,50 €

Hausgebackener Apfelstrudel
mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis
5,20 €

Duett vom Schokoladenparfait
Aus heller und dunkler Schokolade mit Sauerkirschragout
5,40 €

Kaiserschmarrn
serviert mit Zwetschgenröster
8,50 €

Liebe Gäste, unser Kaiserschmarrn wird nach Ihrer Bestellung frisch für Sie gebacken. Bitte berücksichtigen Sie, dass dies allein einen Zeitbedarf von ca. 15 Minuten benötigt. Vielen Dank!

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Kaffee

| | |
|---|--------|
| <i>Tasse Kaffee</i> | 2,20 € |
| <i>Haferl Kaffee Pott</i> | 2,50 € |
| <i>Haferl Milchkaffee</i> | 3,00 € |
| <i>Haferl Tee Früchte, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Grün, Kamille</i> | 2,50 € |
| <i>Espresso</i> | 2,20 € |
| <i>Espresso Choc mit heißer Schokolade</i> | 3,00 € |
| <i>Espresso Doppio doppelt</i> | 3,00 € |
| <i>Cappuccino</i> | 2,50 € |
| <i>Latte Macchiato</i> | 3,00 € |
| <i>Haferl heiße Schokolade</i> | 2,50 € |
| <i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i> | 3,20 € |
| <i>Kännchen Kaffee</i> | 3,80 € |

Eine Auswahl an leckerem Eis finden Sie in
unserer separaten Eis-Karte

Alpenländische & Sächsische Brotzeiten

ab 14:00 Uhr

Frisch gebackene Brez'n
auf Wunsch auch mit Butter serviert
1,50 €

Original Münchner Weißwürste
mit süßem Senf und einer Brez'n, heiß in der Terrine serviert
5,50 €

Obatzda im Weckgläschen
Camembert angemacht mit Butter und unserer hauseigenen Würzmischung, serviert mit reichlich Garnitur
und einer frischen Brez'n
7,20 €

Hausgemachte Sülze
mit Sauce Tartar auf einem Salatbett angerichtet, dazu frisches Wurzelbrot
7,50 €

Limbacher Senfbrot
gebratener Schweinelachs, Senf, Essiggurke und geriebener Meerrettich
auf frischem Wurzelbrot dazu milde Peperoni
8,50 €

Jausen-Brett'l „Parkschänke“
eine Auswahl an kalten Spezialitäten der Parkschänke, mit unserem Schweinebraten, der hauseigenen
Sülze, dazu Wurst und Käse, mit Salatbukett
und frischem Wurzelbrot serviert
9,20 €

Unser Tipp!

Alle Brotzeiten passen wunderbar zu unseren
Paulaner Bierspezialitäten!

Unsere Beilagen im Überblick

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel
Serviettenknödel
Petersilienkartoffeln
Frittierte Steakhaus-Kartoffeln
Kartoffelstampf
Kartoffelpuffer
Kartoffelklöße
Rigatoni in Olivenöl geschwenkt
je 3,00 €
Waldpilzrisotto
4,00 €

Gemüsebeilagen

Speckbohnen
Rotkohl
je 3,00 €

mediterranes Grillgemüse
Marktgemüse
je 3,50 €

Saucen, Dips und Dressings

Bratensauce
Tomatensauce
Pfefferrahmsauce
BBQ-Sauce (Barbecue)
Sauerrahm-Dip
Hauseigenes Dressing
Sauce Tartar
je 2,00 €

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht

Paulaner Bierspezialitäten vom Fass

Paulaner Original Hefeweißbier naturtrüb

Das Paulaner Hefeweißbier ist die Nr. 1 der Paulaner Brauerei. Die Seele dieser Bierspezialität ist die speziell gezüchtete obergärige Hefe, die dem Weißbier seinen Charakter gibt: Spritzig, leicht, fruchtig, wenig bitter. Durch die unfiltrierte Brauweise bleibt seine Ursprünglichkeit ebenso erhalten wie die vielen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

0,3l 3,00 €

0,5l 3,80 €

Paulaner Original Münchner Hell

Original Münchner erstmals Ende des 19. Jahrhunderts gebraut, feierte es von Anfang an spektakuläre Erfolge. Hopfig, fein und hell glänzend hat es immer mehr Freunde gewonnen. Heute ist das Paulaner Original Münchner mit seinem würzigen und vollmundigen Geschmack das meistverkaufte Münchner Hellbier auf der ganzen Welt.

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

Maß 6,50 €

Hacker-Pschorr Kellerbier

Der Name für dieses naturtrübe Hellbier stammt aus der Zeit, als man das Bier noch direkt aus dem Lagerkeller servierte. Diese Bierspezialität mit all seinen natürlichen und gesunden Bestandteilen, aber wenig Kohlensäure lässt sich leicht und angenehm trinken!

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

Maß 6,50 €

Paulaner Altmünchner Dunkel

Das Original Münchner Dunkel bekommt seine dunkle, goldbraune Farbe und den herzhaft vollmundigen Geschmack durch das traditionelle untergärige Brauverfahren mit dunklem Gerstenmalz.

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

Maß 6,50 €

unsere Fass - Biere, gemischt

„Radler“, die Durst löschende Erfrischung aus „Original Münchner Hell“ und Zitronenlimo. Das Radler wurde in München 1922 erfunden.

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

„Russ´n“, Paulaner Hefeweißbier mit Zitronenlimonade. In München um 1918 erfunden, damit die damaligen Revolutionäre (im Volksmund als „Russn“ bezeichnet) sich erfrischen konnten.

0,3l 2,80 €

0,5l 3,50 €

Paulaner Flaschenbiere

Paulaner Original Hefeweißbier Dunkel

Dieses dunkle, malzige Weißbier besitzt wie sein heller Bruder einen ausgeprägten Fruchtcharakter. Eine hervorragende Weißbier-Spezialität!

0,5l 3,50 €

Paulaner Weißbier Kristallklar

Diese Weißbierspezialität mit intensivem Weizenmalz-Geschmack wird schonend gefiltert und ist ein „ungetrübtes“ Weißbiererlebnis!

0,5l 3,50 €

Paulaner Zwickl

Paulaner Zwickl ist der Neuzugang im Hause Paulaner: ein naturtrübes Kellerbier, gebraut im historischen Drei-maisch-verfahren und mit feinstem Hersbrucker Hopfen. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süßiges Aroma.

0,4l 3,50 €

Paulaner Salvator

Man sagt, der beste Doppelbock überhaupt! Diese untergärige Spezialität, seit Ende des 18. Jahrhunderts fast unverändert gebraut, vereint feinsten Hopfen und dunkles Gerstenmalz zu einem kräftigen, malzigen Geschmack. Aber aufgepasst: Alkoholgehalt 7,9 % vol. !!!

0,5l 4,00 €

Paulaner Bierspezialitäten, alkoholfrei

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Das wohl beste alkoholfreie Weißbier auf dem Markt! Das muss man probieren, nicht nur weil es das erste alkoholfreie Weißbier der Welt ist!

0,5l 3,50 €

Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei

Dieses Hellbier wird schonend entalkoholisiert und hält damit das Versprechen, das viele seiner Mitbewerber geben...

0,5l 3,50 €

Regionale und internationale Biere

Braustolz Pilsner (vom Fass)

Seit über 145 Jahren in Chemnitz – Kappel gebraut. Ein Bier mit einer deutlichen und charakteristischen Hopfennote!

0,3l 2,60 €

0,4l 3,00 €

Budweiser Budvar (vom Fass)

wird seit 750 Jahren in Böhmen gebraut, seine Qualität und sein Geschmack machen es zu einem der besten Biere der Welt!

0,3l 3,00 €

0,5l 3,80 €

Mineralwasser & Limonaden

| | | |
|---|------------|--------|
| <i>Gerolsteiner Mineralwasser</i> | 0,20 l | 1,80 € |
| <i>Sprudel, Medium und Naturell</i> | Fl. 0,75 l | 4,50 € |
| <i>Coca Cola</i> | | |
| <i>Coca Cola Light</i> | | |
| <i>Fanta – Sprite – Spezi</i> | 0,20 l | 2,00 € |
| | 0,40 l | 3,20 € |
| <i>Hartmannsdorfer Himbeerfassbrause</i> | 0,30 l | 1,80 € |
| | 0,50 l | 2,50 € |
| <i>Lichtenauer Bitter Lemon</i> | 0,20 l | 2,50 € |
| <i>Lichtenauer Ginger Ale oder Tonic (enthält Chinin)</i> | 0,40 l | 3,80 € |

Granini Fruchtsäfte

| | | |
|---|--------|--------|
| <i>Apfelsaft</i> | | |
| <i>Orangensaft</i> | | |
| <i>Kirschnektar</i> | | |
| <i>Johannisbeerennektar (schwarz)</i> | | |
| <i>Ananassaft</i> | 0,20 l | 2,20 € |
| <i>Bananennektar</i> | 0,40 l | 3,60 € |
| <i>Maracujanektar</i> | | |
| <i>Pfirsich - Fruchtsaftgetränk</i> | | |
| <i>Grapefruitsaft</i> | | |
| <i>Tomatensaft</i> | | |
| granini <i>naturtrübe Apfelsaftschorle</i> | 0,20 l | 2,20 € |
| | 0,40 l | 3,60 € |

Prosecco & Sekt

| | | |
|---|--------|--------|
| <i>Prosecco Valmarone (Frizzante, Italien)</i> | 0,10 l | 3,00 € |
| <i>Charmaine Jahrgangssekt (Trocken, Deutschland)</i> | 0,10 l | 3,00 € |
| <i>Fürst von Metternich Rieslingsekt (Trocken, Deutschland)</i> | 0,10 l | 4,00 € |

Weißweine, offen

| | | |
|--|---------------|---------------|
| <i>¼ Wirtshaus – Krüg'1, trocken, halbtrocken oder lieblich</i> | <i>0,25 l</i> | <i>5,20 €</i> |
| Grauburgunder QbA - P.J. Valckenberg | <i>0,10 l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Rheinhessen, Ein jugendlicher, unkomplizierter Vertreter seiner Gattung. Säurearm und angenehm würzig mit einer sehr dezenten Zitrusnote.</i> | <i>0,20 l</i> | <i>5,60 €</i> |
| Rheingau Riesling QbA - Weingut Robert Weil | <i>0,10 l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Geprägt von der Mineralität der Schieferböden ist der Riesling des Weingutes Robert Weil ein eleganter, fruchtbetonter Wein, der Komplexität und großes Spiel zeigt. Der Gutsriesling zeigt eine schöne Nase von Apfel, Pfirsich, Frühlingsblumen und mineralische Akzente. Am Gaumen rassig, klar, schöne Frucht und feinwürzig.</i> | <i>0,20 l</i> | <i>5,60 €</i> |

Roséwein, offen

| | | |
|--|---------------|---------------|
| <i>¼ Wirtshaus – Krüg'1 Rosé, Duft nach Erd- und Himbeeren, harmonisch, süffig</i> | <i>0,25 l</i> | <i>5,20 €</i> |
|--|---------------|---------------|

Rotweine, offen

| | | |
|--|---------------|---------------|
| <i>¼ Wirtshaus – Krüg'1, trocken, halbtrocken oder lieblich</i> | <i>0,25 l</i> | <i>5,20 €</i> |
| Tempranillo Coronas - Miquel Torres - Spanien | <i>0,10 l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Ganz getreu der Rebsorte treffen hier Waldbeeren, Lakritz und feine Gewürznoten aufeinander. Ein Anklang von Eichenholz rundet dieses Erlebnis für die Nase ab. Sanft und rund präsentiert er sich am Gaumen und verwöhnt mit samtweichem Tannin.</i> | <i>0,20 l</i> | <i>5,60 €</i> |
| Chianti Barone Ricasoli, Toscana - Italien, DOCG | <i>0,10 l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Ricasoli ist eines der berühmtesten und das älteste italienische Weingut überhaupt – er besticht durch seinen klaren, würzigen und fruchtigen Geschmack und bestes Preis-Genuss-Verhältnis</i> | <i>0,20 l</i> | <i>5,60 €</i> |

Über ausgesuchte Flaschenweine informieren Sie unsere Mitarbeiter gern, oder wählen Sie aus unserer Weinkarte!

Internationale Liköre, Bitter & Spirituosen

| | | |
|--|------|--------|
| <i>Amaretto (20%)</i> | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Jägermeister (35 %)</i> | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Becherovka (38%)</i> | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Bailey´s Irish Cream (17%)</i> | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Averna Amaro (29%) // Ramazzotti (30%)</i> | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Fernet Branca (40%)</i> | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Ballantines Scotch Whisky // Jim Beam Bourbon Whiskey</i> | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Remy Martin V.S.O.P. Fine Cognac (40%)</i> | 2 cl | 3,00 € |
| <i>Chivas Regal – Scotch Whisky 12 Jahre Fass gelagert (40%)</i> | 2 cl | 3,00 € |
| <i>Glenlivet Single Malt Whisky 15 Jahre Fass gelagert (40%)</i> | 2 cl | 3,80 € |

Wirtshaus Spezialitäten & Schnäpse

| | | | |
|--------------------------------|-----------|------|--------|
| <i>Vugelbeerlikör</i> | 32 Vol. % | 2 cl | 1,50 € |
| <i>Badisches Obstwässerle</i> | 38 Vol. % | 2 cl | 1,50 € |
| <i>Lauterbacher Grünbitter</i> | 40 Vol. % | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Enzian Münchner Kindl</i> | 38 Vol. % | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Schwarzer Balsam</i> | 32 Vol. % | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Malteserkreuz Aquavit</i> | 40 Vol. % | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Blutwurz – Kräuterlikör</i> | 60 Vol. % | 2 cl | 2,00 € |

Edelbrände vom Lantenhammer

| | | | |
|----------------------------|-----------|------|--------|
| <i>Williamsbirnenbrand</i> | 42 Vol. % | 2 cl | 3,50 € |
| <i>Wildkirschbrand</i> | 42 Vol. % | 2 cl | 3,50 € |
| <i>Schlehengeist</i> | 42 Vol. % | 2 cl | 3,50 € |
| <i>Waldhimbeergeist</i> | 42 Vol. % | 2 cl | 3,50 € |
| <i>Holzfass Enzian</i> | 40 Vol. % | 2 cl | 3,50 € |

Weitere Spirituosen Sortimente halten wir für Sie an unserer Bar und in der separaten Digestif – Karte bereit, unsere Mitarbeiter beraten Sie gern!

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir bereiten unsere Speisen frisch zu und verzichten auf Fertigprodukte, allerdings sind auch wir auf eine Reihe von Zutaten angewiesen, welche deklarationspflichtige Inhaltsstoffe enthalten. Auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verzichten wir durch sorgfältige Auswahl unsere Rohstoffe völlig!

Allergeninformationen gemäß LMIV

| <i>Kurzbezeichnung</i> | <i>Buchstabencode</i> |
|-----------------------------------|-----------------------|
| <i>glutenhaltiges Getreide</i> | <i>A</i> |
| <i>Krebstiere</i> | <i>B</i> |
| <i>Eier</i> | <i>C</i> |
| <i>Fisch</i> | <i>D</i> |
| <i>Erdnuss</i> | <i>E</i> |
| <i>Sojabohnen</i> | <i>F</i> |
| <i>Milch und Laktose</i> | <i>G</i> |
| <i>Schalenfrüchte</i> | <i>H</i> |
| <i>Sellerie</i> | <i>I</i> |
| <i>Senf</i> | <i>J</i> |
| <i>Sesamsamen</i> | <i>K</i> |
| <i>Schwefeldioxid und Sulfite</i> | <i>L</i> |
| <i>Lupinen</i> | <i>M</i> |
| <i>Weichtiere</i> | <i>N</i> |

Eine Nennung der kennzeichnungspflichtigen Allergene 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, Dez. 2014).
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

Bei Bedarf reichen wir Ihnen gern eine speziell für Allergiker vorbereitete Speisekarte mit einer ausführlichen Beschreibung aller Inhaltsstoffe.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche bzw. in der Lieferkette verwendet werden.