

*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 unser Gastronomischer 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	5,50 €
<i>Black Hugo Johannisbeere und Hollundersirup mit Prosecco</i>	0,25l	5,50 €
<i>Negroni London Dry Gin, Vermouth Rosso, Bitter, Orange</i>	0,25l	5,50 €
<i>Alkoholfrei: Aperitivo Crodino Italienische Kräuter, Ginger &amp; Orange</i>	0,25l	4,50 €

Von 11:00 bis 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr bereitet Ihnen unsere Küche folgende Gerichte zu...

## Suppen

**Kürbis-Ingwer-Süppchen**  
*mit Kokosmilch verfeinert*  
5,20 €

**Sächsische Linsensuppe**  
*mit deftigem Rauchfleisch*  
5,40 €

## Vorspeisen

**Bergziegenkäse im Speckmantel**  
*lauwarm auf einem Mango-Tomatenragout angerichtet*  
7,20 €

**Hausgemachte Sülze**  
*mit Remoulade auf einem Apfel-Sellerie-Salat serviert, dazu frisches Wurzelbrot*  
7,50 €

**Beef Tartar**  
*Rinderfilet fein gehackt, mit Kapernäpfel und Anchovis verfeinert, dazu Toastbrot*  
10,90 €

**Feines Würzfleisch**  
*in der Feuerform mit Käse überbacken, dazu ein kleiner gemischter Salat, frisches Wurzelbrot und Zitrone*  
7,20 €

*Für den großen Hunger ist unser feines Würzfleisch auch als Hauptgericht erhältlich.*  
11,80 €

# Salate

## **Vorspeisensalat**

*aus frischen Salaten der Saison*

**5,40 €**

## **Wirtshaussalat**

*frische Blatt- und Rohkostsalate in Kombination mit gebratenen Champignons  
und kross gebackenem Bacon*

**10,50 €**

## **Fitness-Salat**

*bunter Salat der Saison mit Orangenvinaigrette, gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
serviert mit Wurzelbrot-Chips*

**11,80 €**

# Vom Lavastein Grill

## **Hähnchenbrust**

*knusprig gegrillt und auf Ratatouillegemüse serviert, dazu in Olivenöl geschwenkte Tagliatelle*

**12,80 €**

## **Zwiebelrostbraten**

*gegrilltes Roastbeef vom Angusrind mit Zwiebel-Soße,  
gebratenen Semmelknödeln und Salatgarnitur*

**13,90 €**

## **Kotelett vom Stauferico (Dry Aged)**

*feines trockengereiftes Kotelett vom Edelschwein mit breitem, natürlich gewachsenem Fettrand - rosa  
gegrillt – dazu ein kleiner gemischten Salat und Röstkartoffeln*

**14,80 €**

## **Rumpsteak**

*ca. 300 Gramm Rumpsteak mit Speckbohnen, Kräuterbutter  
und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip*

**19,50 €**

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

# Wirtshausklassiker

## **Kalbsleber „Paulaner Art“**

*geröstet mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck, glasiert mit etwas Bratensoße,  
dazu Kartoffelpüree 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 €**

## **Sächsische Rindsroulade**

*unseren regionalen Klassiker servieren wir mit Apfelrotkohl und Klößen*

**13,60 €**

## **Alpenländer-Schnitzel**

*aus dem Schweinerücken, paniert und gefüllt mit Bergziegenkäse und Bauernspeck  
serviert auf Kräuterspätzle*

**13,80 €**

## **Geschmorte Ochsenbäckchen**

*mit Schalotten in Burgunder-Jus und Kartoffelkroketten*

**13,80 €**

## **Münchner-Ochsenfetzen**

*geschnetztes Filet vom Weide-Ochsen dazu geschwenkte Speckbohnen, Karotten und Zwiebeln  
in der Pfanne mit herzhaften Kartoffelpuffern und etwas Jus angerichtet*

**16,80 €**

## **Wiener Schnitzel**

*klassisches Kalbsschnitzel serviert mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat, Zitrone  
und Preiselbeeren*

**16,50 €**

## **Wirtshauspfanne „Paulaner“**

*unsere Wirtshauspezialitäten in einer Pfanne: mit Sur Hax´n, Hähnchensteak, Ochsenbäckchen,  
Rotweinschalotten und Speckkrautsalat, dazu servieren wir Semmelknödel*

**17,50 €**

*Die Wirtshauspfanne bereiten wir Ihnen auch gern für 2 Personen zu!*

**16,50 € pro Person**

# Fisch

## *Dreierlei vom Zander*

*unser Zanderfilet: gebraten, gedünstet und gebacken  
serviert auf einem Cherrytomaten-Risotto*

**15,50 €**

## *Norwegisches Lachsfilet*

*auf Ratatouillegemüse, dazu in Olivenöl geschwenkte Tagliatelle*

**16,50 €**

# Pasta und Vegetarisches

## *Ofenkartoffel mit Grillgemüse*

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

**8,50 €**

*Gern ergänzen wir unsere  
Ofenkartoffel mit geräuchertem Wildlachs*

**11,80 €**

## *Allgäuer Käsespätzle*

*mit Röstzwiebeln, Allgäuer Emmentaler und einem kleinen Salat*

**9,50 €**

## *Spinatknödel*

*in gebräunter Butter, serviert mit gehobeltem Parmesan*

**9,50 €**

## *Rigatoni al Forno*

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

**9,50 €**

## *Tagliatelle Frutti di Mare*

*maritimer Genuss, serviert mit Meeresfrüchten und garniert mit einer Riesengarnele und  
Grünschalenmuscheln, verfeinert mit spanischen Oliven und Kirschtomaten*

**14,50 €**

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

## Für unsere kleinen Gäste

*Quarkkeulchen mit Apfelmus*

3,80 €

*Knödel, Spätzle oder Kloß mit Bratensauce*

3,80 €

*Pasta*

*Rigatoni mit Tomatensoße, dazu geriebener Käse*

4,50 €

*Grillwürstchen*

*mit Kartoffelpüree und Ketchup*

5,50 €

*Hähnchenschnitzel*

*mit bunten Möhrengemüse und Pommes*

6,80 €

*Speziell für unsere kleinen Gäste empfehlen wir nach dem Hauptgang,  
einen Kindereisbecher als Dessert.*

## Kindereisbecher

*Eis Indianer*

*mit einer Kugel Mövenpick Eis Ihrer Wahl, dekoriert als tapferer Indianerhäuptling,  
garniert mit Sahne*

2,50 €

*Eiszwerg*

*köstliches Chocolate Chips und Crème Vanilla Eis, garniert mit Schokolinsen und Sahne*

3,50 €

# Alpenländische & Sächsische Brotzeiten

...zusätzlich erhältlich ab 17:00 Uhr

*Frisch gebackene Brez'n*  
*auf Wunsch auch mit Butter serviert*  
2,00 €

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

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

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

*Bayrischer Wurstsalat*  
*aus magerer Lyoner Fleischwurst, mit Essiggurke, frischen Kräutern und Zwiebeln pikant mariniert,*  
*serviert mit einer Laugenbrezel*  
7,80 €

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

## Unser Tipp!

Alle Brotzeiten passen wunderbar zu unseren  
Paulaner Bierspezialitäten!

# Unsere Beilagen im Überblick

## Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel  
Spätzle  
Petersilienkartoffeln  
Kartoffelklöße  
Kartoffelpüree  
Kartoffelkroketten  
Röstkartoffeln  
Kartoffelpuffer  
Steakhauskartoffeln  
Semmelknödel  
Tagliatelle oder Rigatoni in Olivenöl geschwenkt  
je 3,00 €  
Cherrytomaten-Risotto  
4,00 €

## Gemüsebeilagen

Speckkrautsalat  
Speckbohnen  
Rotkohl  
je 3,00 €  
mediterranes Grillgemüse  
Rotweinschalotten  
Buntes Möhregemüse  
je 3,50 €

## Saucen, Dips und Dressings

Bratensoße  
Tomatensoße  
Kräuterbutter  
Sauerrahm-Dip  
Orangenvinaigrette  
Remoulade  
je 2,00 €

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

## Zum Abschluss – Desserts

*Tagesangebot an Torten aus eigener Patisserie*  
3,50 €

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

*Schokoladen - Fondue*  
*Arrangement von hausgemachtem Biskuit mit frischen Früchten*  
*und warmer Schokolade*  
5,90 €

*Kaiserschmarrn*  
*serviert mit Zwetschgenröster und gebrannte Mandel Eiscreme*  
6,50 €

## 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*

# 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 3,00 €

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 3,00 €

0,5l 3,80 €

## 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 süffiges 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

### **Hartmannsdorfer Pils (vom Fass)**

*Die Hartmannsdorfer Brauerei kann auf eine 125-jährige wechselvolle Geschichte zurückschauen, doch eines bleibt immer gleich: innovative und zeitgemäße Getränke mit vorwiegend regionalen Inhaltsstoffen. Wer ein weiches, mildes Pils sucht, wird bei diesem Bier aus unserer Nachbarstadt fündig.*

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 €

## Hausgemachte Limonaden je nach Angebot

## Granini Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft</i>		
<i>naturtrübe Apfelsaftschorle</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>		

## Prosecco & Sekt

<i>Prosecco Valmarone (Frizzante, Italien)</i>	0,10 l	3,00 €
<i>Rotkäppchen Sekt (Trocken, Deutschland)</i>	0,10 l	3,00 €

## Weißweine, offen

<i>¼ Wirtshaus – Krüg´l, trocken, halbtrocken oder lieblich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 €</i>
<b>Weißburgunder QbA - P.J. Valckenberg</b>	<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>
<b>Rheingau Riesling QbA - Weingut Robert Weil</b>	<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´l Rosé, Duft nach Erd- und Himbeeren, harmonisch, süffig</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 €</i>
--	---------------	---------------

## Rotweine, offen

<i>¼ Wirtshaus – Krüg´l, trocken, halbtrocken oder lieblich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,20 €</i>
<b>Tempranillo Coronas - Miquel Torres - Spanien</b>	<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>
<b>Chianti Barone Ricasoli, Toscana - Italien, DOCG</b>	<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 und Schnäpse

Amaretto	20 Vol. %	2 cl	1,80 €
Bailey´s Irish Cream	17 Vol. %	2 cl	2,20 €
Becherovka	38 Vol. %	2 cl	2,20 €
Averna Amaro	29 Vol. %	2 cl	2,20 €
Absolut Wodka	40 Vol. %	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 Vol. %	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	39 Vol. %	2 cl	2,50 €

## Wirtshaus Spirituosen & Kräuter

Kirsch	16 Vol. %	2 cl	1,80 €
Pfeffi	18 Vol. %	2 cl	1,80 €
Eierlikör	20 Vol. %	2 cl	1,80 €
Badisches Obstwässerle	38 Vol. %	2 cl	2,00 €
Enzian Münchner Kindl	38 Vol. %	2 cl	2,00 €
Vugelbeerlikör	32 Vol. %	2 cl	2,00 €
Schwarzer Balsam	32 Vol. %	2 cl	2,00 €
Heidelbeer Likör	20 Vol. %	2 cl	2,00 €
Lauterbacher Grünbitter	40 Vol. %	2 cl	2,00 €
Malteserkreuz Aquavit	40 Vol. %	2 cl	2,20 €
Kümmerling	35 Vol. %	2 cl	2,00 €
Wilthener Feiner Alter	36 Vol. %	2 cl	2,00 €
Blutwurz – Kräuterlikör	48 Vol. %	2 cl	2,00 €
Jägermeister	35 Vol. %	2 cl	2,20 €

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 Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe verzichten wir durch sorgfältige Auswahl unsere Rohstoffe völlig!

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

**Diese enthält:**

## 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.*

*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.*