

Liebe Gäste,

wichtige Informationen zur Allergen-Kennzeichnungspflicht:

- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
- 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.
- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

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

Speise	Allergene
<u>Grammelschmalzbrot mit Zwiebel</u>	<u>A</u>
<u>Eiaufstrichbrot mit Schnittlauch</u>	<u>A, C, M</u>
<u>Verhackertbrot mit Zwiebel</u>	<u>A</u>
<u>Käsebrot mit Paprikasalat und Butter</u>	<u>A, G</u>
<u>Speckbrot, gekocht mit Gurkerl und Kren</u>	<u>A, M</u>
<u>Rohspeckbrot mit Pfefferoni und Kren</u>	<u>A</u>
<u>Beinschinkenbrot mit Gurkerl und Kren</u>	<u>A, M</u>
<u>Blunzenbrot mit Senf und Kren</u>	<u>A, M</u>
<u>Schweinsbratenbrot mit saurer Garnitur, Butter und Kren</u>	<u>A, M</u>
<u>Belegtes Brot mit saurer Garnitur und Kren</u>	<u>A, C; M</u>
<u>Saure Wurst mit Zwiebel, Ei, Kernöl und Gebäck</u>	<u>A, C</u>
<u>Haussulz mit Rind, Schwein, Huhn und saurerer Garnitur</u>	<u>A, C, M</u>
<u>Roastbeef mit Preiselbeeren und Sauce Tartare</u>	<u>A, M</u>
<u>Winzerjaus´n mit Speck, Käse, Blunzn, Senf, Kren, Aufstriche, Garnitur</u>	<u>A, C, G, M</u>
<u>Kornspitz</u>	<u>A</u>
<u>Salzstangerl</u>	<u>A</u>
<u>Kuchen</u>	<u>A, C, G</u>
<u>Wein (rot und weiß)</u>	<u>O</u>