

Vino e Gusto

FEINES ITALIENISCHES ESSEN
IN DER MÜNCHNER ALTSTADT

Herrnstraße 52,
im Hause Hochbrückenstr. 14
80539 München
Tel: 089 210 288 388

www.vino-e-gusto.com



Vino e Gusto

Aperitivi

	0,1l	
Prosecco D.O.C. Spumante Borgo Gritti Extra Dry Millesimato / Rosé Extra Dry ¹²	€ 8,50 / 9,50	
Tintoretto Veneziano (Prosecco, Granatapfelsaft, Triple Sec) ^{12,a}	€ 11,90	
Spumante Ferrari Brut Metodo Classico Trento DOC Brut / Rosé ¹²	€ 12,90 / 13,90	
Franciacorta Berlucchi Cuvée Imperiale Brut / Max Rosé ¹²	€ 14,90 / 15,90	
Champagner Taittinger Brut Réserve / Prestige Rosé ¹²	€ 17,90 / 18,90	
Champagner Louis Roederer Brut Collection / Brut Rosé Vintage ¹²	€ 19,90 / 21,90	
	0,2l	
Aperol / Veneto Sprizz (Aperol, Prosecco/Chardonnay, Soda & Orange) ^{12,a} , als Aperol Orange	€ 11,90 / 10,90	
Campari Sprizz (Campari, Prosecco, Soda und Orange) ^{12,a}	€ 11,90	
Sanbitter Sprizz (Sanbitter, Prosecco, Soda und Orange) ^{12,a} , auch als Virgin Tonic	€ 11,90 / 10,90	
Hugo (Hollunder, Chardonnay, Soda, Minze) ^{12,a} , auch als Virgin Hugo	€ 11,90 / 10,90	

...und zum Apéro:

Eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot mit dem ökologischem Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Castello di Albola ^{1,v}	€ 5,90
Ein Schälchen Olive Grande mit Peperoncini ^v	€ 6,90
Ein Teller Olive Grande mit Pezzo di Parmigiano ^{7,v}	€ 13,90

I vini bianchi al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l
Lugana Valmarone, Lombardei ¹²	€ 7,90	€ 15,80	€ 52
Lugana superiore Ottella, Lombardei ¹²	€ 8,60	€ 17,20	€ 57
Chardonnay Trevenezie IGP, Giuseppe & Luigi ¹²	€ 6,60	€ 13,20	€ 42
Pinot Grigio Friuli DOP, Giuseppe & Luigi ¹²	€ 6,60	€ 13,20	€ 42
Sauvignon Blanc Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 7,60	€ 15,20	€ 50
Gavi di Gavi DOCG, Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 7,60	€ 15,20	€ 50
Roero Arneis DOCG, Marco Bonfante ^{II} , Piemont ¹²	€ 7,60	€ 15,20	€ 50
Regaleali, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹²	€ 8,30	€ 16,60	€ 55
Ribolla Gialla, Ralf Schumacher Selection, Friaul	€ 8,30	€ 16,60	€ 55
Sauvignon Blanc, Ralf Schumacher Selection, Friaul	€ 8,30	€ 16,60	€ 55
Chardonnay, Ômina Romana ^{III} , Lazio ¹²	€ 9,70	€ 19,40	€ 65
Olmèra IGT ^{IV} (Tocai und Sauvignon), De Stefani ^{IV} , Veneto ¹²	€ 9,70	€ 19,40	€ 65
Weinschorle ¹²		€ 7,90	

Vino e Gusto

I vini rosati al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l
Rosato Ca'Ernesto DOC, Trentino ¹²	€ 6,80	€ 13,60	€ 43
Regaleali Le Rose, Tasca d'Almerita, Sizilien ¹² (Gambero Rosso Oscar Qualità/Prezzo, Wine Spectator 82/100, I Vini Rosati del Gambero Rosso 3 Rose)	€ 8,30	€ 16,60	€ 55
11 Minutes, Pasqua, Veneto ¹² (James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Luca Maroni 92/100, Concours Mondial de Bruxelles Gold)	€ 9,00	€ 18,00	€ 60

I vini rossi al bicchiere

	0,1l	0,2l	0,75l
Sernej Monferrato DOC ¹² (Barbera und Cabernet Sauvignon), Marco Bonfante ^{II} , Piemont	€ 11,60	€ 23,20	€ 80
Primitivo Negroamaro ¹² (Negromamaro und Primitivo), Luna Argenta, Puglia (Mundus Vini Silver, Decanter World Wine Awards Bronze, International Wine Challenge Silver)	€ 8,80	€ 17,60	€ 58
Barbera D'Asti Stella Rossa DOCG ¹² , Marco Bonfante ^{II} , Piemont	€ 9,80	€ 19,60	€ 66
Appassimento Rosso ¹² , Negrar, Veneto	€ 9,40	€ 18,80	€ 63
Montepulciano d'Abruzzo DOC ¹² , Casal Bordino	€ 6,60	€ 13,20	€ 42
Nero d'Avola DOC ¹² , Feudo Arancio, Sicilia (Mundus Vini Gold, Luca Maroni Il migliori vini italiani)	€ 6,60	€ 13,20	€ 42
Primitivo I Muri ¹² , Vigneti del Salento, Puglia (Mundus Vini Silver, Decanter World Wine Awards Silver)	€ 8,10	€ 16,20	€ 53
Cabernet Sauvignon ¹² , Ômina Romana ^{III} , Lazio (Decanter Silver)	€ 12,60	€ 25,20	€ 87
Bricco Bonfante Barbera d'Asti, Marco Bonfante, Piemont (Concours Mondial de Bruxelles 2015 Gold, Vinibuoni d'Italia 2013 Golden Star)	€ 13,40	€ 26,80	€ 93
Baron de Ley Reserva ¹² , Rioja DOC, Mendavia, Spanien (International Wine Challenge Silver, International Wine & Spirit Competition Bronze)	€ 12,50	€ 25,00	€ 86
Weinschorle ¹²		€ 7,90	

Die besondere Empfehlung – exklusive Spitzenweine im offenen Ausschank mittels Wine-Dispenser-Technologie:

	0,1l	0,2l	0,75l
<p>Tignanello Toscana IGT¹², Toscana 2020</p> <p>Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello</p> <p>Rebsorten 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</p> <p>(James Suckling 97/100, Robert Parkers Wine Advocate 97/100, Galloni 98/100, Wine Spectator 97/100)</p>	€ 48	€ 95	€ 350
<p>Marchese Antinori Chianti Classico¹² DOCG, Toscana 2020</p> <p>Erzeuger: Antinori – Tenuta Tignanello</p> <p>Rebsorte 100% Sangiovese</p> <p>(James Suckling 93/100, Robert Parkers Wine Advocate 92+/100, Wine Spectator 93/100, Wine Enthusiast 89/100, I Vini Di Veronelli Super Tre Stelle, Antonio Galloni 91/100, International Wine & Spirit Competition Silver)</p>	€ 18	€ 35	€ 129
<p>Amarone della Valpolicella DOCG ¹², Veneto 2019</p> <p>Erzeuger: Tommasi</p> <p>Rebsorten 50% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Oseleta</p> <p>(James Suckling 92/100, Robert Parkers Wine Advocate 92/100, Wine Spectator 91/100, Wine Enthusiast 92/100, Gambero Rosso)</p>	€ 16	€ 32	€ 110
<p>Toscana IGT Luce della Vite ¹² Toscana 2020</p> <p>Erzeuger: Tenuta Luce by Marchese Vittorio Frescobaldi, Florenz und Robert Mondavi, Kalifornien</p> <p>Rebsorten: 45% Sangiovese und 55% Merlot</p> <p>(James Suckling 97/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Luca Maroni 92/99, Gambero Rosso)</p>	€ 37	€ 74	€ 279

Wünschen Sie die ausführlichere Weinkarte mit Flaschenweinen, verfügbaren Jahrgängen, Beschreibungen einzelner Weingüter sowie weiteren Rezensionen – so steht diese bereits auf Ihrem Tisch!

Vino e Gusto

Principi – Vorspeisen

Prosciutto San Daniele servito con cipolle al balsamico “Borretane” ^{a,e}	€ 21,90
San Daniele Schinken, mit in Balsamico-Essig eingelegten Borretane-Zwiebeln	klein € 15,90
L'antipasto della casa “Bellavista” dalla vetrina ^{2,9,c}	€ 21,90
Vorspeisen des Hauses “Bellavista” aus der Vitrine	klein € 15,90
Bruschetta classica con pomodoro ^{1 v}	€ 10,90
Klassische Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten	
Bruschetta pomodoro mozzarella ^{1,7 v}	€ 11,90
Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten und Mozzarellawürfeln	
Bruschetta alla Romana ^{1,4}	€ 13,90
Bruschetta vom hausgemachten Brot mit Tomaten, Oliven und Sardellen	
Mozzarella di Buffala di Masseria Lupata su un letto di verdure alla griglia ^{7,9 v}	€ 23,90
Büffel-Mozzarella der Masseria Lupata auf einem Bett aus gegrillten Gemüsen	
Insalata Caprese con Mozzarella di Buffala di Masseria Lupata ^{7 v}	€ 21,90
Caprese-Salat mit frischen Tomaten, Büffel-Mozzarella der Masseria Lupata und frischem Basilikum	
Vitello Tonnato fatto in casa ⁴	€ 24,90
Unsere hochgelobten sous-vide-zubereiteten Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce	
Carpaccio di manzo italiano con rucola e parmigiano oppure con tartufo nero ⁷	€ 24,90 / € 28,90
Klassisches hausgemachtes Rindercarpaccio vom italienischen Filet mit Rucola und Parmesan-Spänen, ohne oder mit schwarzem Trüffel	
Tartare di manzo tagliata a mano da filetto italiano con rucola, capperi e scaglie di parmigiano	€ 29,50
Handgeschnittenes Tartar vom italienischen Filet mit Rucola, Kapernbeeren und Parmesan-Spänen	
Carpaccio di pesce tonno marinato agli agrumi con rucola e pomodorini	€ 24,90
Hausgemachtes Thunfisch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten an Rucola und Kirschtomaten	
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1,v} , eine weitere Bestellung zu	€ 2,50
Und für den besonderen Gaumen: Das ökologische Olio Extra Vergine di Oliva Italiano vom Castello di Albola ^{1,v}	0,1l € 4,90

Zuppe – Suppen

Crema di pomodoro ^{9 v}	€ 13,90
Hausgemachte Tomatencrème-Suppe	
Minestrone ^{9 v}	€ 14,90
Hausgemachte Gemüse-Suppe aus saisonalen Gemüsen	

Insalate – Salate

Insalata verde ¹⁰ V	€ 9,90
Grüner Salat	
Insalata mista ^{9,10} V	€ 11,90
Gemischter Salat	
Insalata di pomodoro ramato e cipolla ¹⁰ V	€ 11,90
Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln	
Insalata di rucola selvatica con parmigiano e pomodorini ^{7,10} V	€ 18,90
Rucola-Salat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten	
Insalata Cesare con parmigiano e croutons ^{1,4,7} V / in chiave moderna con pollo ^{1,4,7}	€ 21,90/€ 25,90
Cesar's Salat mit Parmesanspänen und hausgemachten Croutons / mit Hühnchenstreifen vom Grill	
Insalata con Gamberi ^{2,10,h}	€ 28,90
Gemischter Salat mit Garnelen vom Grill	
Und für den besonderen Gaumen: Das ökologische Olio Extra Vergine di Oliva Italiano vom Castello di Albola ^{1,V}	0,1l €...4,90

Pasta e basta – Nudeln mit hausgemachten Saucen

Penne Napoli ^{1,9} V	€ 15,90
Penne mit Tomaten-Sauce	
Penne Arrabbiata ^{1,9} V	€ 16,90
Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch	
Penne all' Amatriciana ^{1,9,h}	€ 19,90
Penne mit Tomaten-Guancialespeck-Zwiebel-Sauce	
Spaghetti di Gragnano con aglio, olio e peperoncino ^{1,d} V	€ 18,90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
Tagliatelle Romagnole alla Bolognese ^{1,9}	€ 21,90
Tagliatelle mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce	
Spaghetti con gamberini e pomodori pachino al vino bianco ^{1,2,h,12}	€ 27,90
Spaghetti mit Garnelen und Rispentomaten in Weissweinsauce	
Penne alla Petroniana ^{1,9}	€ 25,90
Penne mit italienischen Filet-Spitzen und Cocktailtomaten	
Spaghetti Carbonara ^{1,3,7} V	€ 28,90
Frisch zubereitete original Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck, Eigelb und Parmesan	
Spaghetti alla Forma di Parmigiano, senza oppure con tartufo nero ^{1,7} V	€ 26,90 / € 31,90
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit/ohne schwarzem Trüffel, auf Wunsch vor Ihren Augen zubereitet	

Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für € 6,50
Gerne bereiten wir auch kleine Pasta-Portionen auf Ihren Wunsch hin zu, und reduzieren den Preis um 20%

Vino e Gusto

Pesce – Fisch

Cozze di Castella Mare al vino bianco (600gr) ^{12,14} Miesmuscheln in Weissweinsauce mit geröstetem Hausbrot	€ 30,90
Gamberoni Diavola con salsa di pomodoro piccante con contorno di verdure di stagione ^{2,9,h} Sizilianische große Garnelen mit separater scharfer Tomatensauce und sautierten Gemüsen der Saison	€ 38,90
Bistecca di tonno (ca. 300gr) alla griglia con contorno di verdure di stagione ^{4,9} Atlantik-Thunfisch-Steak vom Grill mit Gemüsen der Saison	€ 45,90
Mazzancolle selvatica gigante alla griglia con contorno di verdure di stagione ^{2,9,h} Wildfang-Riesengarnelen vom Grill mit Gemüsen der Saison	€ 46,90
Orata ai ferri (ca. 700gr) con contorno di patate arrostiti e verdure di stagione ^{4,9} Gegrillte Dorade mit Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 46,90
Orata ai ferri royale con gamberoni e contorno di patate arrostiti e verdure di stagione ^{2,4,9,h} Gegrillte Dorade mit großen Garnelen sowie Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 49,90
Grigliatissima di pesce e gamberi “Mare Nostrum” con contorno di patate arrostiti e verdure di stagione per due persone ^{4,9,14} Gemischte Edelfische und Garnelen vom Grill “Mare Nostrum“ mit Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln für zwei Personen	€ 99,90
Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für	€ 6,50

Carne – Fleisch

Straccetti di manzo (ca. 200gr) e aglio, olio, peperoncino su un letto di rucola e parmigiano ^{7,d} Strachetti vom bayr. Rinderfilet mariniert mit Knoblauch, Öl und Peperoncino auf Rucola und Parmesan	€ 39,90
Entrecote (ca. 350gr) alla griglia con verdure di stagione e patate arrostiti al rosmarino ⁹ Bayrisches Weiderind-Entrecote vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 47,90
Filetto di Bue (ca. 300 gr) alla griglia con contorno di patate arrostiti e verdure di stagione ⁹ Filetsteak vom bayrischen Weiderind, vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln im Ladies Cut (ca. 150 gr)	€ 52,90 € 39,90
Filetto di Bue (ca. 300 gr) con salsa di pepe verde con contorno di patate arrostiti e verdure ⁹ Filetsteak vom bayrischen Weiderind an hausgemachter Grüner-Pfeffer-Sauce mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln im Ladies Cut (ca. 150 gr)	€ 54,90 € 41,90
Chateaubriand (ca. 600 gr) per due persone con contorno di patate arrostiti e verdure ⁹ Chateaubriand vom bayrischen Weiderind für zwei Personen mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 99,90
Bistecca Fiorentina grigliata (ca. 1400-1600gr) con contorno di patate arrostiti e verdure ⁹ à 100gr. Original aus Italien eigenimportiertes Bistecca Fiorentina vom Grill mit sautierten Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 9,90
Da wir alles frisch zubereiten, gehen wir gerne auf Ihre zusätzlichen Zutaten-Wünsche ein für	€ 6,50

Vino e Gusto

Dessert

Tirami su - a scelta: con salsa al cioccolato oppure con polvere di caffè espresso ^{1,3,7,a} V Hausgemachtes Dessert aus Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme und Amaretto-Espresso - nach Ihrer Wahl: Mit Schokoladen-Sauce oder mit Espresso-Pulver	€ 11,90
Tortino al cioccolato nero con gelato alla vaniglia ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min) Hausgemachtes lauwarmes dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	€ 16,90
Tortino al cioccolato bianco con gelato alla cioccolato ^{1,3,7,a} V , (ca. 8 min) Hausgemachtes lauwarmes helles Schokoladentörtchen mit Schokoladeneis	€ 16,90
Sorbetto al Limone ⁷ V Zitronensorbet	€ 7,90
Parfait al torrone e cioccolato fatto in casa ^{1,3,7,8} V Hausgemachtes Torrone-Schokoladen-Parfait mit gerösteten Haselnüssen	€ 14,90
Crema Catalana ^{3,7} V Hausgemachte Sahne-Dessertcrème mit knuspriger Karamellschicht	€ 11,90
Panna Cotta ^{3,7} Hausgemachter italienischer Sahne-Pudding	€ 10,90
Tartufo al Limoncello ^{3,7,a} V Halbgefrorenes Zitronen-Limoncello-Trüffeleis	€ 14,90
Scroppino al Limone ^{7,12} V À la minute aufgeschlagenes Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka oder mit Limoncello	€ 18,90
“Klein & Fein”: Affogato (Espresso & Vanille-Eis) oder Punto! (Espresso & ein Löffel Tiramì Su)	€ 8,90
Selezione di formaggi pregiati della vetrina con le nostre mostarde miste ^{1,7,10} V Auswahl von feinen Käsesorten aus der Vitrine mit unseren Senfsaucen	€ 21,90 klein € 15,90

Dessert-Weine: Ideal zu Desserts, besser noch zum Käse

Rot:

Le Filere di Maria Grazia, Marco Bonfante^{II}, 100% Brachetto-Traube ¹², 0,4 cl € 8,90
gekühlt, mit typischer „Perlage“

Weiss:

Moscato D'Asti DOCG, Marco Bonfante^{II}, 100% Moscato-Traube ¹², 0,4cl € 8,90
gekühlt, mit typischer „Perlage“

Vino e Gusto

Longdrinks und Aperitivi

Campari Soda ^a , Campari Orange ^a , Aperol Orange ^a	€ 10,90
Negroni ^{12,a} (Gin, Vermouth, Campari)	€ 14,90
Americano ^{12,a} (Campari, Martini, Angostura)	€ 14,90
Gin Tonic ⁱ Bombay Sapphire mit Zitrone	€ 16,90
Gin Tonic ⁱ Mare mit Wacholderbeeren und Rosmarin	€ 18,90
Wodka Lemon / Cuba Libre ⁱ	€ 16,90
Martini Bianco ^{12,a} / Martini Rosso ^{12,a}	€ 11,90
Bellini ¹² (Prosecco mit Pfirsichnektar)	€ 12,90
Whisky Sour / Wodka Sour	€ 16,90

Caffetteria

Kimbo Espresso / Caffè	€ 3,30
Kimbo Espresso doppio	€ 6,00
Kimbo Espresso macchiato ⁷	€ 4,00
Kimbo Espresso corretto	€ 8,50
Kimbo Cappuchino / Latte macchiato ⁷	€ 5,30
Heisser Tee (versch. Sorten)	€ 5,50
Heisser Kakao ⁷	€ 5,50

Amari – Bitter... 4cl

Amari del Capo/Lucano/Montenegro ^{12,a}	€ 8,90
Avena/Ramazotti/Cynar Bitter ^{12,a}	€ 8,90
Fernet Branca/Branca Menta ^{12,a}	€ 8,90
Sambuca ¹² , Limoncello ^a	€ 8,90

Grappe ... 4cl

Nonino Grappa Prosecco ¹²	€ 10,00
Nonino Grappa Chardonnay ¹²	€ 11,00
Nonino Grappa Il Moscato ¹²	€ 10,00
Marco Bonfante Grappa di Nebbiolo ¹²	€ 11,00
Marco Bonfante Grappa di Moscato ¹²	€ 11,00
Marco Bonfante Grappa Baribbio ¹²	€ 12,00
Marco Bonfante Gr. Albarone 2007 ¹²	€ 17,50

Bevande

San Pellegrino/Acqua Panna 0,25l	€ 4,40
San Pellegrino/Acqua Panna 0,5l	€ 6,80
San Pellegrino/Acqua Panna 0,75l	€ 9,30
Leitungswasser still / mit Kohlensäure 0,3l	€ 2,50
Cola/Cola light ⁱ /Fanta 0,2l	€ 4,90
MezzoMix Cola Orange ^a 0,3l	€ 5,50
Schweppes Bitter Lemon ^a /Ginger Ale ^a 0,2l	€ 5,90
Thomas Henry Tonic Water ⁱ 0,2l	€ 5,90
Crodino ^a / San Bitter ^a	€ 6,90

Succhi, nettare –

Säfte, Nektare... 0,3l

Apfelsaft	€ 5,70
Granatapfel-Nektar	€ 5,70
Johannisbeer-Nektar	€ 5,70
Maracuja-Nektar	€ 5,70
Orangensaft	€ 5,70
Rhabarber-Nektar	€ 5,20
Soft-Schorle	€ 4,30

Birre – Biere... 0,3l

Tegernseer Helles vom Fass ¹	€ 5,50
Erdinger Weißbier ¹ / alkoholfrei ¹	€ 5,30
Krombacher Pils ¹	€ 5,30
Beck's Blue Helles ¹ alkoholfrei	€ 5,30
Radler ¹	€ 4,50

...und Brände ... 4cl

Dewars Scotch 12 yrs ¹²	€ 14,00
Glenmorangie Scotch ¹²	€ 14,00
Maker's Mark Bourbon Whisky ¹²	€ 12,00
Grant's Blended Scotch Whisky ¹²	€ 12,00
Monkey Shoulder Malt Scotch ¹²	€ 12,00
Jack Daniels Whiskey No.7 ¹²	€ 12,00
Vecchia Romagna ¹²	€ 11,00
Lepanto Brandy Solera Gran Res. ¹²	€ 11,00
Armagnac Comtal V.S. ¹²	€ 12,50
Cognac Hennessy V.S.O.P. ¹²	€ 14,50
Calvados Dauphin hors d'age ¹²	€ 14,50
Baileys Irish Cream ¹²	€ 10,00
Villa Laviosa Noselar Haselnusslikör ¹²	€ 10,00

Vino e Gusto

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene in unserer Karte

Mit dieser Übersicht möchten wir Menschen mit entsprechenden Unverträglichkeiten eine Hilfestellung geben – jedoch sind wir keine Mediziner sondern Gastgeber, und daher

- muss diese Liste ohne Gewähr verstanden werden
- bitten wir Sie, uns im Zweifel auf die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke anzusprechen.

In unserer Karte bedeuten die folgenden Nummern 1-14 das Vorhandensein folgender Hauptallergene:

1. Glutenhaltiges Getreide wie Weizen (z.B. Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Kamut, Hafer oder Hybridstämme davon sowie deren Erzeugnisse
2. Krebstiere und -erzeugnisse wie Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
3. Eier und Ei-Erzeugnisse
4. Fische und Fisch-Erzeugnisse wie Anchovis, Kaviar
5. Erdnüsse und deren Erzeugnisse
6. Sojabohnen und deren Erzeugnisse
7. Milch (einschließlich Laktose) und Milch-Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte wie Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschun/Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
10. Senfkörner und -sprossen sowie Senf-Erzeugnisse wie Senfpulver
11. Sesamsamen und Erzeugnisse wie Sesamöl, Sesammehl
12. Schwefeldioxid und Sulphite, E220 - E228 (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen und Erzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinenprotein
14. Weichtiere und deren Erzeugnisse wie Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch

Kennzeichnung der 9 Hauptzusatzstoffe in unserer Karte

In unserer Karte bedeuten die folgenden Buchstaben a-i das Vorhandensein folgender Hauptzusatzstoffe:

- a „mit Farbstoff“ für die Stoffe mit den E-Nummern 100 – 180,
- b „mit Konservierungsstoff“ für die E-Nummern E 200 – E 219, E 234,
- c „mit Antioxidationsmittel“ für E 300- E 321, E 385, E 392, E 586,
- d „mit Geschmacksverstärker“ für E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 – E 640,
- e „geschwefelt“ für die E-Nummern E 220 – E 228,
- f „geschwärzt“ für 579 und E 585,
- g „gewachst“ für die E-Nummern E901 – E 904, E 912, E 914,
- h „mit Phosphat“ für E 338 – E 341, E 450 – E 452,
- i „mit Süßungsmittel“ für E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968
- j „Chininhaltig“

Kommt es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zu einer allergischen Reaktion wie Ausschlag, Juckreiz, Schwellung, verändertem Puls, Atemnot, Krampf oder Kreislaufproblemen so

- fragen wir Sie nach Medikamenten die Sie vielleicht bei sich haben und die Ihnen helfen könnten,
- und rufen gegebenenfalls sofort den Notruf 112!