

Wirtshaus

# HEUBERGER

ROTE INSEL



SCHÖNEBERG



MONTAG BIS SONNTAG

WARME KUCHE VON 12.00 UHR BIS 23.00 UHR

## SUPPEN

Flädlesuppe<sup>(13,16,17)</sup>

4, 90 €

hausgemachte Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Hausgemachte Suppe nach Tagesangebot

## SALATE

Unsere Salate bestehen aus einer hauseigenen Mischung von Gartensalaten, Möhrensalat, Krautsalat und einem einzigartigen würzigen Balsamico-Dressing

Gemischter Salat

7, 90 €

mit Gurken, Tomaten und hausgemachtem Krautsalat

Salat mit Schafskäse

12, 90 €

gemischter Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

Schwäbischer Salat

13, 50 €

gemischter Salat mit gebratenen Maultaschen<sup>(5,16,14,17)</sup> und Kartoffelsalat

Fitness Salat

12, 90 €

gemischter Salat mit gebratener Putenbrust<sup>(2,5,7)</sup> in süßer Chili-Marinade

Hausgemachter Wurstsalat

9, 20 €

mit Fleischwurst<sup>(5,7,10,12,14)</sup> Gewürzgurke<sup>(5,7,8)</sup> Zwiebeln

dazu Brot<sup>(16)</sup> und Butter<sup>(13\*)</sup>

Badischer Wurstsalat

10, 90 €

mit Fleischwurst<sup>(5,7,10,12,14)</sup> Gewürzgurke<sup>(5,7,8)</sup> Zwiebeln und Käse<sup>(13\*)</sup>

dazu Brot<sup>(16)</sup> und Butter<sup>(13\*)</sup>

## HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

(alle Käs'Spätzle<sup>(13,16,17)</sup> sind handwerklich hergestellt aus frischen Zutaten.  
Unsere Spätzle sind Eierspätzle<sup>(17)</sup> mit Käse<sup>(\*,13)</sup> in der Pfanne gebraten)

Käs'Spätzle klassisch mit Käse <sup>(*,13)</sup> und Zwiebelschmelze	9, 90 €
Käs'Spätzle mit Pesto mit Zwiebeln, Käse <sup>(*,13)</sup> und hausgemachtem Kräuter-Pesto	9, 90 €
Kraut-Käs'Spätzle mit Zwiebeln, Käse <sup>(*,13)</sup> und Sauerkraut	10, 50 €
Käs'Spätzle Bratensoße mit Zwiebeln und Käse dazu hausgemachte Bratensoße <sup>(14)</sup>	12, 90 €
Käs'Spätzle mit Steinpilz-Pesto mit Zwiebeln, Käse und hausgemachtem Steinpilzpesto <sup>(18)</sup>	12, 90 €

## MAULTASCHEN

alle unsere Maultaschen sind handgemacht aus einer Manufaktur  
wahlweise mit Fleischfüllung oder vegetarisch

Maultaschen <sup>(5,16,14,17)</sup> in Kraftbrühe <sup>(14)</sup> mit Gemüseeinlage serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12, 90 €
Geschmelzte Maultaschen <sup>(5,16,14,17)</sup> mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat	12, 90 €

## MEHR ALS VEGETARISCH

Kartoffel-Pfanne (vegan) 12,90 €  
mit frischen Pilzen, Oliven, Lauch, Tomaten an Olivenöl und mediterranen Kräutern

## GERICHTE MIT FLEISCH

6 Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>(5,7)</sup> 10,90 €  
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Heubergers Rotwein-Gulasch vom Rind 14,90 €  
mit hausgemachten Haselnuss`Spätzle<sup>(16,17,18)</sup>

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (vom Rumpsteak) 19,80 €  
mit hausgemachten Spätzle<sup>(16,17)</sup>

Rumpsteak (ca. 220 gr.) 19,90 €  
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter<sup>(13)</sup>

## EXTRA

Beilagen Salat 3,20 €

Schälchen Kraut-Salat 3,20 €

extra Brotkorb<sup>(16)</sup> / mit Butter<sup>(13)</sup> 1,50 € / 2,50 €

Gemüse nach Tagesangebot 4,20 €

extra Portion Bratkartoffeln mit Speck<sup>(5,7)</sup> und Zwiebeln 3,80 €

extra Portion Kartoffelsalat 3,50 €

extra Saucen 3,50 €

# SCHNITZEL

zu unseren Schnitzeln reichen wir Bratkartoffeln mit Speck<sup>(5,7)</sup> und Zwiebeln  
oder hausgemachten schwäbischen Kartoffelsalat. Alle Schnitzel sind frisch paniert <sup>(16,17)</sup>

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	12, 90 €
Meerrettichschnitzel Schweineschnitzel mit Meerrettichpanade dazu Preiselbeeren wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	13, 90 €
Bayrisches Schnitzel Schweineschnitzel mit Süßer-Senf-Panade wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	13, 90 €
Schnitzel „Heuberger“ Schweineschnitzel in Kräuter-Marinade wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	13, 90 €
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	19, 80 €

Liebe Gäste!

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet.

Wir bitten um Verständnis, wenn es mal etwas länger dauert.

Bitte berücksichtigen Sie, dass Beilagenänderungen  
gegebenenfalls mit einem Aufpreis von 1,20 € verbunden sind!

# FLAMMKUCHEN

alle Flammkuchenböden<sup>(16)</sup> sind mit Schmand<sup>(13)</sup> bestrichen und...

Flammkuchen Klassisch belegt mit Speck <sup>(5,7)</sup> und Zwiebeln	9, 20 €
Flammkuchen Lauch belegt mit Speck <sup>(5,7)</sup> , Lauch und Käse <sup>(*,13)</sup>	9, 70 €
Flammkuchen Deftig belegt mit Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Käse	9, 90 €
Flammkuchen Provencial belegt mit Oliven, Schafskäse und Kräutern der Provence	10, 90 €
Flammkuchen Gorgonzola belegt mit Champignons, Gorgonzola und hausgemachtem Birnensenf	10, 90 €
Flammkuchen 3 Käse belegt mit Schafskäse, Gouda <sup>(*,13)</sup> und Gorgonzola	11, 20 €
Flammkuchen Steinpilz-Pesto belegt mit hausgemachtem Steinpilz-Pesto <sup>(18)</sup> und Lauch	11, 90 €
Flammkuchen Heuberger belegt mit Tomaten, Lauch, Käse und Kräuter-Pesto	10, 90 €

SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN.

Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können,  
dürfen sich nicht auf unsere Kennzeichnung verlassen  
oder sollten im Zweifel unsere Essenangebote nicht annehmen.

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoff \*) Beta-Carotin 3)Chininhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Benzoe – Sorbinsäure 7) Antioxidationsmittel  
8) Süßungsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle 10) mit Geschmacksverstärker 11) geschwefelt 12) mit Phosphat  
13) mit Milch/Laktose 14) mit Sellerie/Senfmehl 15) mit Soja 16) mit Gluten 17) mit Eiern 18) mit Erdnüssen/Nüssen/Schalenfrüchten

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

Kaiserschmarrn hausgemacht <sup>(13,16,17,18)</sup> ( Dauer mindestens 20 Min, reicht auch für Zwei! ) wahlweise mit hausgemachtem Zwetschgenkompott oder Apfelmus	8, 90 €
2 Topfen-Marillen-Knödel <sup>(13,16,17,18)</sup> mit Butterbrösel und Vanillesoße	6, 90 €
2 Topfen-Nougat-Knödel <sup>(13,16,17,18)</sup> mit Vanillesoße und Butterbrösel	6, 90 €
Gemischtes Eis <sup>(2,13,18)</sup> ( 3 Kugeln )	3, 30 €
Gemischtes Eis mit Sahne Unsere Eissorten: Vanille <sup>(2,13,18)</sup> , Schokolade <sup>(2,13,18)</sup> , Erdbeere <sup>(2,13,18)</sup>	4, 00 €
Eierlikörbecher <sup>(2,13,18)</sup> Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	6, 20 €
Kirschbecher <sup>(2,13,18)</sup> Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne	6, 20 €
Heuberger Becher <sup>(2,13,18)</sup> Vanilleeis mit heißen Zwetschgen und Sahne	6, 20 €

# BIERE VOM FASS

Dieses Produkt enthält Gluten. Es ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit und Zöliakie nicht geeignet.

Fürstenberg Pils	0,3l	2, 60 €
	0,4l	3, 40 €
Münchener Paulaner Hell (Saisonal Oktoberfestbier Preis auf Anfrage)	0,3l	2, 90 €
	0,5l	4, 20 €
Paulaner Zwickl (Saisonal Paulaner Dunkel November-April)	0,3l	2, 90 €
	0,5l	4, 20 €
Münchener Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,3l	2, 90 €
	0,5l	4, 20 €
Radler (Helles mit Zitronenlimonade) <sup>(8)</sup>	0,3l	2, 80 €
	0,5l	4, 10 €
„Russn“ (Weißbier mit Zitronenlimonade) <sup>(8)</sup>	0,3l	2, 90 €
	0,5l	4, 20 €

## FLASCHENBIERE

Münchener Paulaner Weißbier Kristall	Fl. 0.5l	4, 20 €
Münchener Paulaner Weißbier dunkel	Fl. 0.5l	4, 20 €
Münchener Paulaner Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0.5l	4, 20 €
Rothhaus Tannenzäpfle	Fl. 0.33l	3, 10 €
Paulaner Weissbier-Zitrone Alkoholfrei	Fl. 0.5l	4, 20 €
Paulaner Alkoholfrei	Fl. 0.33l	2, 90 €
Berliner Weiße mit Schuss rot / grün <sup>(2)</sup> oder mit Holunderblüten Sirup (handgemischt)	Fl. 0.33l	3, 60 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0.2l	1,90 €
	0.4l	3,20 €
Römerquelle prickelnd	Fl. 0,75l	6,20 €
Römerquelle still	Fl. 0,75l	6,20 €
Römerquelle still	Fl. 0,33l	3,10 €
Zitronenlimonade <sup>(5,8)</sup>	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Fassbrause <sup>(2,8)</sup>	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Fanta / Sprite <sup>(2,7)</sup>	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Coca Cola/ light <sup>(1,2,7,8)</sup>	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Spezi (Cola / Fanta) <sup>(1,2,8)</sup>	0.2l	2,20 €
	0.4l	3,90 €
Almdudler Kräuterlimonade	Fl. 0,35l	3,60 €
Ginger Ale <sup>(2)</sup>	Fl. 0,25l	3,30 €
Bitter Lemon <sup>(3)</sup>	Fl. 0,25l	3,30 €
Tonic Water <sup>(3)</sup>	Fl. 0,25l	3,30 €
Malzbier	Fl. 0,33l	3,10 €

## PROVARIANT BIO LIMONADE

Keine Aromastoffe, keine Extrakte und kein Konzentrat. Alles natürlich.  
Angenehm spritzig und fruchtig erfrischend. So muss Limonade schmecken.

Zitrone & Ingwer	Fl. 0,33l	3,60 €
Rhabarber	Fl. 0,33l	3,60 €

## FRUCHTIGES

Vaihinger Apfelsaft naturtrüb	0.2l / 0,4l	2, 20 € / 3, 90 €
Vaihinger Orangensaft	0.2l / 0,4l	2, 20 € / 3, 90 €
Vaihinger Sauerkirsch Nektar	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Bananennektar	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Rhabarbersaft naturtrüb	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Vaihinger Johannisbeer	0.2l / 0,4l	2, 50 € / 4, 30 €
Apfel- Schorle	0.2l	2, 20 €
Apfel- Schorle	0.4l	3, 60 €
Saft- Schorle	0.2l	2, 40 €
Saft- Schorle	0.4l	3, 90 €

## HEISSES

Glas Tee		2, 40 €
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz- und Roiboos-Tee		
Tasse Kaffee		2, 50 €
Espresso		2, 10 €
Doppelter Espresso		3, 20 €
Cappuccino		3, 20 €
Latte Macchiato		3, 80 €
Große Tasse Milchkaffee		3, 50 €
Große Tasse Kakao		3, 20 €
Große Tasse Kakao mit Sahne		3, 60 €

## SEKT

Piu Frizzante	0.1l	2, 80 €
Viticoltori Seren, Veneto	Fl. 0.75	18, 60 €
Weisser Perlwein, angenehm und frisch, knackig, köstlich		
SEMP Riesling Brut	Fl. 0.75	28, 90 €
aus 100% Württemberger Riesling / Deutscher Winzer Sekt		
Ein trockener aber dennoch fruchtiger Sekt, aus 100% Württemberger Riesling liefert dieser Winzersekt ein volles, reifes Rieslingbukett		

## CIDRE

Cidre herb	0.2l	2, 90 €
Cidre lieblich	0.2l	2, 90 €

## APERITIV

Hugo	0.2l	5, 50 €
Aperol Spritz	0.2l	5, 50 €
Aperol Rhabarber Spritz	0.2l	5, 80 €
Martini	4 cl	3, 80 €
Martini Extra dry	4 cl	3, 80 €
Campari	4 cl	4, 20 €
Ricard	2 cl	3, 40 €

## LONGDRINK 4CL

Whisky Cola		6, 50 €
Gin Tonic		6, 50 €
Campari Orange		6, 50 €

# WEISSWEINE

Grüner Veltliner Landwein / trocken	0.2	5, 20 €
Friedrich Pittner, / Österreich	0.5l	12, 80 €
helles Goldgelb mit grüngelben Reflexen, duftig - pfeffrige Note, ein leichter, trockener Wein mit frischer Würze, angenehmer Säurestruktur und feinem Abgang; Der ideale Wein für jeden Tag		
ZweiWein Sauvignon Blanc / trocken	0.2l	5, 90 €
Schnabel, Deutschland - Rheinhessen	0.5l	14, 80 €
Im Duft finden sich Noten von Holunderblüten, Stachelbeere und Weinbergspfirsich. Am Gaumen erfrischt der Wein mit einer saftigen Struktur und lebendiger Säure		
Grauer Burgunder / trocken	0.2l	5, 60 €
Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen,	0.5l	13, 80 €
Deutschland - Baden		
Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure		
50° Riesling / trocken	0.2l	5, 60 €
Schloss Johannisberg, Deutschland - Rheingau	0.5l	13, 80 €
Helles Gelb-Grün. Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst mit einem Hauch von blumigen Noten		
Chardonnay „Heuberger“ / trocken	0.2l	5, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	14, 80 €
Helles Gelb Exotische Aromatik, Nuance von grünem Apfel Eleganz und frisch bei gutem Volumen		
Weinschorle (weiß, rot oder rose)	0.2l	4, 60 €

## ROTWEINE

Zweigelt Landwein/ trocken	0.2l	5, 20 €
Friedrich Pittner, Österreich	0.5l	12, 80 €
Geradlinig, unkompliziert und richtig gut ist dieser Klassiker. Harmonisch, süffig und angenehm herb		
ASPA Tempranillo, Bodegas Alconde	0.2l	5, 20 €
Navarra / Spanien	0.5l	12, 80 €
sehr aromatisch und wohlriechend. Fruchtbetont mit angenehmer Fruchtsüße		
St. Laurent / trocken	0.2l	5, 50 €
Wachtenburg Winzer, Deutschland - Pfalz	0.5l	13, 20 €
Tiefrot funkelnd, versprüht der St. Laurent einen herrlichen Duft nach dunklen Beeren. Es folgt am Gaumen eine harmonische Tanninstruktur, die mit vollmundigen und würzigen Noten einhergeht. Für vollendeten Genuss sorgt der wunderbar samtige Abgang		
Merlot „Heuberger“/ trocken	0.2l	5, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	14, 80 €
unkles Rubinrot Schwarze Johannisbeere Volles Volumen, gute Länge, harmonische Gerbstoffstruktur		
Trollinger „Heuberger“/ trocken	0.2l	5, 90 €
Weingut Klopfer / Württemberg	0.5l	14, 80 €
Trollinger ist die typische schwäbische Rebsorte, fruchtig-leicht ein Duft von Kirsche und Mandel Ein echter Schwaben-Klassiker zum Genießen!		

## ROSE WEINE

Spätburgunder Rosé trocken (vegan)	0.2l	5, 50 €
Weinbiet, Deutschland - Pfalz	0.5l	13, 20 €
kräftig, feines Beeren- und Kirscharoma		

## HOCHPROZENTIGES 2 CL

Grappa	3, 00 €	Amaretto <sup>(2)</sup>	3, 00 €
Obstler	2, 80 €	Sambuca	3, 00 €
Williams Birne	3, 20 €	Ouzo	3, 00 €
Waldhimbeergeist	3, 20 €	Ricard <sup>(2)</sup>	3, 60 €
Malteserkreuz Aquavit	3, 00 €	Fernet Branca <sup>(2)</sup>	3, 00 €
Linie Aquavit	3, 20 €	Ramazotti <sup>(2)</sup>	3, 00 €
Wodka	3, 00 €	Averna <sup>(2)</sup>	3, 00 €
Osborne <sup>(2)</sup>	3, 10 €	Jägermeister <sup>(2)</sup>	3, 20 €
Remy Martin V.S.O.P.	4, 80 €	Havanna Club	3, 20 €
Calvados	3, 60 €	Johnnie Walker <sup>(2)</sup>	3, 80 €
		Glenfiddich Pure Malt <sup>(2)</sup>	4, 50 €
		Tullamore Dew <sup>(2)</sup>	4, 10 €
		Bailey`s Irisch Cream <sup>(2)</sup>	3, 00 €

## FRITZ SCHWAPS

Die Brennerei Fritz wurde zwischen 1920-1930 von Albert Fritz gegründet. Nach dem Krieg wurde die Brennerei vom Sohn Otto Fritz weiterbetrieben. Heute wie damals ist es ein kleines Familienunternehmen. Seit 1995 liegt die Verantwortung bei Petra Fritz und Ihrem Mann Rainer Völlinger. Diese Spezialbrände wie z.B. der Zibärtele, Topinambur Blutwurz oder Quitte sind abhängig vom Ertrag der Obstbäume. Petra Fritz und Rainer Völlinger verarbeiten ausschließlich Obst aus ihren eigenen Obstgärten.

Birne	4, 10 €	Williams Christ	4, 30 €
Apfel	3, 90 €	Mirabelle	4, 30 €
Kirsch	4, 10 €	Quitte	4, 30 €
Obstler	3, 90 €	Zibarten	4, 50 €
Zwetschge	4, 10 €	Topinambur-Blutwurz	4, 30 €

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoff \*) Beta-Carotin 3) Chininhaltig 5) Konservierungsstoffe 6) Benzoe – Sorbinsäure 7) Antioxidationsmittel  
 8) Süßungsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle 11) geschwefelt 12) mit Phosphat 13) mit Milch/Laktose 14) mit Sellerie/Senfmehl  
 15) mit Soja 16) mit Gluten 17) mit Eiern 18) mit Erdnüssen/nüssen/Schalenfrüchten

## Allergene – Informiert statt verwirrt!

Mit Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (Imiv) müssen seit Mitte Dezember 2014 Allergene auch in der Gastronomie, z.B. auf Speisekarten, deklariert werden.

Hier erfahren sie auf einen Blick, was sie wissen müssen. Die 14 Hauptallergene lösen etwa 90 % aller Allergischen und Unverträglichkeitsreaktionen aus. Was ist die Imiv und welche Änderung bringt sie? Die Imiv regelt in der europäischen Union die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Mit der Umsetzung der Imiv im Dezember 2014 müssen allergene Zutaten auch bei den in der Gastronomie angebotenen Gerichten also u. a. auch auf Speisekarten deklariert werden.

Sollte ich Allergene meiden?

Für mich als Gastgeber ist es wichtig, dass sich auch nicht betroffene Gäste bei uns wohlfühlen. Daher ist es nicht zielführend, Allergene, die größtenteils wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sind, aus der Küche zu verbannen. wichtig ist hingegen, dass ich als Gastronom sensibel und verantwortungsbewusst mit dem Thema umgehe und betroffene jederzeit richtig informieren kann.

Gibt es allergenfreie Produkte?

Nein gibt es in einem Restaurant oder einer normalen Küche nicht!

Allergenfrei ist ein Produkt nur dann, wenn auch Spuren durch Kontakt mit Allergenen Zutaten im Herstellungsprozess ausgeschlossen werden können. Dies ist in der Regel nur bei wenigen Spezialherstellern der Fall. Produkte, bei denen Allergene keine direkte Zutat sind, werden bei Herstellern durch die Angabe „o.d.a“ (ohne deklarationspflichtige Allergene) bzw. „Allergenfrei laut Rezeptur“ oder mit der Aussage „minus Allergene“ gekennzeichnet. Wir deklarieren unsere Gerichte, die laut Rezeptur keine Allergenen Zutaten enthalten, nicht. Gleichzeitig geben wir den Hinweis auf mögliche im Produkt enthaltene Spuren.

In unserem Betrieb werden die Produkte frisch sowie selbst zubereitet.  
Wir verwenden keinerlei Farb- oder Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker.  
Unser Essen ist frisch, ehrlich und sauber. Dennoch können sämtliche Speisen Allergene enthalten.

Zu den 14 Hauptallergenen zählen:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Urweizen)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse ( Einschließlich Laktose)
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erd-, Hasel-, Kaschu-, Pecan- und  
Walnüsse, Mandeln, Pistazie, Maccadamia
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
-Muschel, Miesmuscheln, Schnecken
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse-Schwefeldioxid und Sulfite  
(in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

**ESSEN KANN TÖDLICH SEIN! BITTE FRAGEN SIE IHREN KOCH,  
ARZT ODER APOTHEKER BEVOR SIE ESSEN.  
SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN.**

Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich nicht auf unsere Kennzeichnung verlassen, oder sollten im Zweifel unsere Essenangebote nicht annehmen.