

*Herzlich Willkommen*  
*in den Restaurants*  
*Goldene Gams & Rosshimmel*

Dieses Haus hat eine **lange Tradition der Gastfreundschaft**, auf die wir besonders stolz sind.

Schon seit 1810 ist der "Tiafinger" (wie es im Volksmund heißt) **in Familienbesitz**, das Haus selber ist jedoch sicher 850 Jahre alt. Es war in früheren Zeiten eine **Post- und Pferdewechsel- Station**, die sich in den jetzigen Restaurants „Goldene Gams“ und „Rosshimmel“ befand.

**Auch eine Brauerei** war in unserem Haus **untergebracht**- mein Ur-Urgroßvater Hugo Mamoser hat 1908 den letzten Sud aufgegossen! **Während des Zweiten Weltkriegs** befand sich ein **Lazarett** in den Stockwerken des schon damals als Gasthaus und Beherbergungsbetrieb geführten Hauses.

**Adolf und Gertraud Brunner, meine Großeltern**, wagten sich **1975** an den **ersten großen Umbau** des altherwürdigen Hotels, eine Erweiterung fand dann noch 1990 statt.

Im Oktober 1999 verstarb Adolf Brunner und Maria Brunner-Mitterer führte den Betrieb, mit ihrem Partner und jetzigem Mann, weiter! Viele Umbauten und Renovierungen fanden in den folgenden 21 Jahren statt.

Seit Mai 2020 bin ich nun, Markus Obermoser, der Sohn von Maria Brunner-Mitterer, der neue Geschäftsführer!

Wir würden uns freuen,  
Ihnen bei Gelegenheit mehr über unser Haus zu erzählen.



Markus Obermoser

## Suppen - Soups

Klare Rinderbouillon mit Frittaten oder Fadennudeln <sup>A, C, F, G, L</sup>

Clear beef bouillon with pancake strips or vermicelli

Euro 4,90



Klare Rinderbouillon mit gebackenem Leberknödel <sup>A, C, F, G, L</sup>

Clear beef bouillon with liver dumpling

Euro 6,20



Asiatische Karotten-Kokossuppe

mit gebackener Frühlingsrolle <sup>A, C, D, E, F, L, N, O</sup>

Asian carrot-coconut soup with baked spring roll

Euro 6,40

## Safale - Salads

"Insalata Caprese" <sup>A, G, M, O</sup>

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Olivenöl,  
Grissini, frischem Basilikum und bunten Blattsalaten

Tomato and mozzarella slices with olive oil, grissini,  
fresh basil and mixed leaf salad

Euro 9,60

Steirischer Backhendlsalat <sup>A, C, G, L, M, O</sup>

mit Kartoffeln, Tomaten, Bohnen und Kernöldressing

Styrian baked chicken salad

with potatoes, tomatoes beans and pumpkin seed oil dressing

Euro 13,70



# Weitere Schritte in ein regionales Bewusstsein....

Wir haben unserem Motto **„aus der Region für die Region“** mehr Substanz verliehen. Wir arbeiten seit jeher intensiv mit heimischen Betrieben und Händlern zusammen, jedoch haben wir keinen Einfluss darauf, woher das Ausgangsprodukt kommt. Der Welthandel ist auf dem heimischen Weg der größte Stolperstein.

Im Kampf gegen **sinnlosen und unnötigen CO2-Ausstoß, Massentierhaltung** (ganz besonders zu unwürdigen Bedingungen), **Ausbeutung von "billigen" Arbeitskräften** in Drittländern, ... setzen wir auf:

**Regionales Miteinander - kurze Wege für Lebendes und Frisches - wenig Zwischenposten - faire Wertschöpfung - produktgerechte Lagerung & Information**

Da hinter so einer **bewussten** Einstellung ein **großer Organisationsaufwand** steckt - angefangen vom Auswählen der Lebensmittelpartner und den Besuchen auf den Bauernhöfen bis hin zum Organisieren der umweltfreundlichen & nachhaltigen Lieferketten – ist so eine Umstellung nicht von heute auf morgen **sinnvoll, sondern gewissenhaft und schrittweise**. Deswegen finden sich auch noch ausgewählte internationale Produkte auf unserer Speisekarte.

Einige **Landwirte in der Region** haben die Zeit im letzten Jahr genützt, genau auf diesen Zug, mitaufzuspringen. Wir verkünden mit Stolz, dass wir im Umkreis von 10 km einen **Mutter-Kuh-Betrieb** gefunden haben, bei dem das **Tierwohl** mit Sicherheit an **erster Stelle** steht. Seit Dezember 2020 kaufen wir regelmäßig **ganze Rinder** und verarbeiten diese bis auf Haut und Haar zur Gänze.

**Regionaler Nebeneffekt:** Sichere Arbeitsplätze/Einkünfte in der Umgebung & die Unterstützung der heimischen Landwirte und Betriebe.

Bio-Rindfleisch vom **Biobauernhof Michelnhof aus St.Johann in Tirol**

Wir freuen uns sehr über diese großartige Zusammenarbeit.

**„Weil's ins ned wursch is, wo 's her kimb“**

**REGIONAL IST GENIAL**

# Vorspeisen - Starters

C, D, F, G, O **Räucherlachstartare mit Avocado,  
Marillenchutney und Wasabimayonnaise**  
Smoked salmon tart with avocado,  
apricot chutney and wasabi mayonnaise  
**Euro 13,90**

A, G, L, M, O **Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio mit Oliventapenade,  
Balsamico, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan**  
Thinly sliced beef Carpaccio served with olive spread,  
balsamic vinegar, cherry tomatoes, rocket and parmesan  
**Euro 14,10**

A, C, F, G, L, M, O **Tiroler Kaspressknödel  
mit Zwiebelbutter, Kirschtomaten und Krautsalat**  
Tyrolean cheese dumplings  
with onion butter, cherry tomatoes and cabbage salad



**Euro 12,00**

G, L, M, O **Sommersalat mit Paprika, Chiasamen, Kerbel, Kirschtomaten,  
Radieschen, Ziegenkäse & Prosciutto in Holunderdressing**  
Summer salad with peppers, chia seeds, chervil,  
cherry tomatoes, radishes, goat cheese & prosciutto with elder dressing  
**Euro 12,90**  
**ohne Prosciutto Euro 11,10**

## Ofenkartoffeln / Jacket potato

Gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Salatgarnitur und... <sup>C, G, L, M, O</sup>  
Jacket potato with sour cream, salad and...

...Räucherlachsscheiben/ slices of smoked salmon <sup>D</sup>

Euro 13,80

...gegrillten Rinderfiletspitzen/ grilled strips of beef fillet <sup>G</sup>

Euro 15,90

## Fisch - Fish

Gegrilltes Lachsfilet auf Topfengnocchi, Babyspinat,  
getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Hummerschaum <sup>A, B, C, D, G, L, O</sup>

Grilled salmon fillet on curd cheese gnocchi,  
baby spinach, dried tomatoes, pine nuts and lobster foam

Euro 20,10

Gegrillter Tintenfisch  
mit Tomatensalat, Aioli und Focaccia <sup>A, C, G, L, O, R</sup>

Grilled octopus  
with tomato salad, aioli and focaccia

Euro 18,20



# Hauptgerichte - Main Courses

G, L, M, O Medium gegrilltes Rinderfiletsteak aus Argentinien mit  
Portweinjus, gebratenen Steinpilzen & Rosmarinkartoffeln  
Medium grilled beef fillet steak from Argentina with port wine jus,  
roasted porcini mushrooms & rosemary potatoes  
Euro 34,50

A, D, G, L, M "House Burger"  
Faschiertes Laibchen 220g, Barbecue – Sauce, geschmorte Zwiebeln,  
Cheddar, Essiggurkerl, Tomaten und Salat, dazu Pommes Frites  
Austrian Burger 220g, barbecue sauce, braised onions,  
cheddar, gherkins, tomatoes and salad served with French fries  
Euro 16,80

A, C, G, L, M, O In Rotweinsoße geschmorter Rindsbraten  
vom heimischen Bio-Rind vom St. Johanner Michelnhof  
mit glacierten Karotten und Butterspätzle  
Roast beef braised in red wine sauce  
of local organic beef from St. Johanner Michelnhof  
with glazed carrots and buttered spaetzle  
Euro 17,80



A, C, F, G, L, M, O Rahmbeuschel vom Kalb  
mit Wurzelgemüse und Semmelknödel  
Creamy stew of veal innards  
with root vegetables and bread dumplings  
Euro 16,90



## Hauptgerichte - Main Courses

"Klassisches Wiener Schnitzel" in der Pfanne gebacken  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>A, C, G</sup>

Pan fried breaded escalope with parsley potatoes and cranberries

vom Kalb/ of veal Euro 22,60



vom Schwein/ of pork Euro 13,50

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten

im Braunbiersaft'l mit Sauerkraut und Semmelknödel <sup>A, C, F, G, L, O</sup>

Oven fresh roast of pork in brown beer gravy  
with "sauerkraut" and white bread dumpling

Euro 13,60

Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel <sup>A, C, F, G, L, O</sup>

Beef goulash with white bread dumpling

Euro 14,20



# Beilagenauswahl - Side dishes

Mit Kräuter-Sauerrahm gefüllte Ofenkartoffel/  
Jacket potato filled with herb - sour cream <sup>G</sup>  
Euro 4,60

Bratkartoffeln/ Roasted potatoes <sup>G</sup>  
Euro 4,50

Pommes frites/ French fries <sup>A</sup>  
Euro 4,50

Frisches Gemüse/ Fresh vegetables <sup>G</sup>  
Euro 4,90

Knoblauchbrot/ Garlic bread <sup>A, G</sup>  
2 Stück/ 2 slices Euro 3,00  
4 Stück/ 4 slices Euro 6,00

Gemischter Salat/ Mixed salad <sup>C, G, L, M, O</sup>  
...klein/ small Euro 4,60  
...groß/ large Euro 6,40

Gerne können Sie die Beilagen Ihres gewählten Gerichtes  
gegen eine Küchenpauschale von Euro 1,50 ändern oder zusätzlich bestellen.

You can change all side dishes of your chosen menu  
for a fee of Euro 1,50 or order any of the above side dishes.





## Snacks

„Tiafinga Jausnbrett'l“ A, F, G, L, M

mit Karreespeck, Bergkas,

kaltem Schweinebraten und Verhackertem

Cold platter with bacon, mountain cheese,

roast pork and minced lard

**Euro 9,80**

3 internationale Käsesorten mit Feigensenf A, C, G, H, M, O

3 international cheese varieties with fig mustard

**Euro 9,40**

# Tapas

A, C, F, G, L, O **3er Tapas/ 3 tapas variation**

Spinatknödel mit Parmesan

Karreespeck und Bergkäse

Aufstrich und Grissini

Spinach dumplings with parmesan

Bacon and mountain cheese

Spread and grissini

**Euro 9,20**

A, C, D, F, G, L, M, O **5er Tapas/ 5 tapas variation**

Spinatknödel mit Parmesan

Dörrzwetschgen im Speckmantel

Aufstrich und Grissini

Karreespeck und Bergkäse

Räucherlachs mit Wasabimayonnaise

Spinach dumplings with parmesan

Dried plums wrapped in bacon

Spread and grissini

Bacon and mountain cheese

Smoked salmon with wasabi mayonnaise

**Euro 16,10**

# Zum Süßen Abschluss - Desserts

**Kaiserschmarren (Wartezeit ca. 20 min)**

**mit Zwetschkenröster und Apfelmus** <sup>A, C, G</sup>

Sliced pancakes with stewed plums and apple puree  
(waiting time approx. 20 minutes)

**Euro 11,20**

**"Opera Schnitte"** <sup>A, C, E, F, G, H</sup>

**Französische Kaffeeschnitte mit Limettensorbet und Erdbeeren**

French coffee cake with lime sorbet and strawberries

**Euro 8,90**

**Palatschinken** <sup>A, C, G</sup>

**mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade und frischen Früchten**

Pancakes with apricot or cranberry jam and garnished with fresh fruit

**Euro 6,80**

**Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel** <sup>A, C, G</sup>

Oven fresh apple or curd cheese strudel

**Euro 3,80**



**...mit Vanillesauce oder -eis** <sup>C, G</sup> - Euro 5,30

...with vanilla sauce or ice-cream

**...mit Schlagobers** <sup>G</sup> - Euro 5,00

...with whipped cream

**Früchteragout mit Haferflocken-Crumble** <sup>A, C, F, G, H</sup>

**an Portwein-Slurry und Brownie-Schokoladeneis**

Fruit ragout on oatmeal crumble

on portwine – slurry and brownie – chocolate ice cream

**Euro 8,20**

# Zum Süßen Abschluss - Desserts

A, C, G, O „Tiafinga“ Schokokuchen  
mit Kirschsorbet und Macaron  
chocolate cake with cherry sorbet and macaron  
Euro 7,10

Hausgemachte Sorbets / homemade sorbets  
jede Kugel/ per scoop  
Euro 1,90

° Dazu unser Dessertwein  
Cuvée Beerenauslese, Weingut Kracher aus Illmitz  
0,16 l Euro 5,40

## Feelbrände

Williams, Holzapfel	2 cl	Euro	5,90
Marille, Holzapfel	2 cl	Euro	5,90
Alter Obstbrand 2007, Guglhof	2 cl	Euro	4,00
Haselnussgeist, Guglhof	2 cl	Euro	6,10
Waldhimbeere, Guglhof	2 cl	Euro	6,50
Kirsche, Guglhof	2 cl	Euro	6,50
Kriecherl, Guglhof	2 cl	Euro	6,50
Vogelbeere, Guglhof	2 cl	Euro	8,10
Blue Gin, Reisetbauer	2 cl	Euro	4,90
Tauernrogg Whisky, Guglhof	4 cl	Euro	7,50
Grappa, Bocchino	2 cl	Euro	6,50

# Alkoholfreie Getränke

Montes Mineralwasser (still oder prickelnd)	0,33 l	2,80
	0,75 l	5,20
Soda Zitrone/Holler/Himbeere	0,30 l	2,40
	0,50 l	3,20
Leitungswasser Zitrone/Holler/Himbeere	0,30 l	1,90
	0,50 l	2,90
Fanta, Sprite, Spezi, Tirola Kola	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,90
Apfelsaft	0,30 l	3,00
Orangen-/ Johannisbeersaft	0,30 l	3,20
Pago Multivitaminsaft	0,20 l	2,80
Gespitzter Apfelsaft	0,30 l	2,40
	0,50 l	3,50
Gespitzter Orangen-, Johannisbeersaft	0,30 l	2,50
	0,50 l	3,60
Gespitzter Multivitaminsaft	0,30 l	3,10
	0,50 l	4,00
Tirola Kola leicht*	0,30 l	2,80
Rhabarber BIO*	0,30 l	3,90
Rhabarber BIO gespritzt	0,50 l	4,70
Almdudler (Kräuterlimo)*	0,33 l	2,80
Almdudler gespritzt	0,50 l	3,20
Rauch Eistee Pfirsich*	0,30 l	3,10
Rauch Tomatensaft*	0,20 l	3,10
Tonic Water*	0,20 l	3,10
Ginger Ale*	0,20 l	3,10
Bitter Lemon*	0,20 l	3,10
Red Bull	0,25 l	3,50
Krug Leitungswasser	0,70 l	1,50

\* in der Flasche

# Bier

Huber Bräu vom Fass <sup>A,0</sup>	0,2 l	2,70
Spezial	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,00
Radler	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,10
Saurer Radler	0,3 l	3,30
	0,5 l	3,90
Huber Hefeweizen, hell <sup>A,0</sup>	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,30
Huber Hefeweizen dunkel <sup>A,0</sup>	0,5 l	4,30
Huber Hefeweizen Alkoholfrei <sup>A,0</sup>	0,5 l	4,30
Clausthaler Alkoholfrei <sup>A,0</sup>	0,3 l	3,60

# Aperitif

Glas Prosecco <sup>0</sup>	0,1 l	4,50
... Hugo <sup>0</sup>		6,10
... Aperol Spritz <sup>0</sup>		6,10
Weiß G'spritzt <sup>0</sup>	¼ l	3,40
... süß <sup>0</sup>	¼ l	3,60
Rot G'spritzt <sup>0</sup>	¼ l	3,70
... süß <sup>0</sup>	¼ l	3,90
Sommerspritzer <sup>0</sup>	¼ l	3,20
"Bürgermeister" <sup>0</sup> (1/8 Grüner Veltliner, 3/8 Soda)	0,5 l	4,50
Piccolo Champagner <sup>0</sup>	0,2 l	30,00
Piccolo Henkell Sekt <sup>0</sup>	0,2 l	14,00
Piccolo Prosecco <sup>0</sup>	0,2 l	9,00
Campari (4cl) Orange	0,2 l	5,10
Campari (4cl) Soda	0,2 l	4,40
Martini <sup>0</sup> (dry, bianco, rosso)	5 cl	4,00
Sherry <sup>0</sup> (dry, medium)	5 cl	4,00
Portwein rot/ weiß <sup>0</sup>	5 cl	4,20
Cynar, Pernod	4 cl	4,20

# Heiße Getränke

Verlängerter / Tasse Kaffee		2,80
Espresso		2,30
Espresso Macchiato (mit Milchschaum oder Milch) <sup>G</sup>		2,40
Doppelter Espresso		4,00
„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis <sup>G</sup>		3,70
Cappuccino mit Milchschaum <sup>G</sup>		3,30
Cappuccino mit Schlagobers <sup>G</sup>		3,40
Café Latte <sup>G</sup>		3,80
Tee (Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Indischer Chai, Multivitamin, Hagebutte, Ingwer-Zitrone, Früchte, Earl Grey organic, Eng. Breakfast Tea, Highland Ceylon Rot, Grüntee mild sencha)		2,40
Heiße Zitrone oder Heiße „Grangln“		2,60
Glas kalte od. warme Milch <sup>G</sup>	0,25l	1,90
Heiße Schokolade <sup>G</sup>		3,00
Heiße Schokolade mit Schlag <sup>G</sup>		3,20
Heiße Schokolade mit Rum <sup>G</sup>		5,30
Irish Coffee <sup>A G</sup>		7,20
Jagatee	1/4 l	4,20
Glühwein <sup>O</sup>	1/4 l	4,60

Alle Kaffeegetränke als HAG-Variante erhältlich für +0,30 Euro!

# Offene Weine

Grüner Veltliner <sup>O</sup>	1/8 l	3,20
Welschriesling <sup>O</sup>	1/8 l	3,60
Rosé <sup>O</sup>	1/8 l	3,50
Blauer Zweigelt <sup>O</sup>	1/8 l	3,30
Vernatsch <sup>O</sup>	1/8 l	3,40
Blaufränkisch <sup>O</sup>	1/8 l	3,60
Montepulciano d' Abruzzo DOC <sup>O</sup>	1/8 l	4,10

Fragen Sie nach offenen Weinen die nicht in der Karte stehen.  
Eine ausgezeichnete Weinauswahl finden sie in unserer Weinkarte!

## *Fidelbrände*

Williamsbrand, Holzapfel	2 cl	5,90
Marillenbrand, Holzapfel	2 cl	5,90
Alter Obstbrand, 2007 Guglhof	2 cl	4,00
Haselnussgeist, Guglhof	2 cl	6,10
Waldhimbeerbrand, Guglhof	2 cl	6,50
Kirschbrand, Guglhof	2 cl	6,50
Kriecherlbrand, Guglhof	2 cl	6,50
Vogelbeerbrand, Guglhof	2 cl	8,10
Grappa, Bocchino	2 cl	6,50
Grappa Riserva 12j., Bocchino	2 cl	8,10

## *Cognac und Weinbrand*

Remy Martin VSOP <sup>A.O.</sup>	2 cl	6,20
Remy Martin XO <sup>A.O.</sup>	2 cl	14,20
Hennessy VSOP <sup>A.O.</sup>	2 cl	6,00
Martell VS <sup>A.O.</sup>	2 cl	5,80
Calvados	2 cl	6,20
Armagnac <sup>o</sup>	2 cl	5,80
Metaxa <sup>o</sup>	2 cl	4,90
Asbach <sup>A.O.</sup>	2 cl	3,80

## *Bitters*

Fernet Branca, Menta	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,20
Ramazzotti	2 cl	3,70
Averna	2 cl	3,70
Underberg	2 cl	4,10
Portwein rot/ weiß <sup>o</sup>	5 cl	4,20
Cynar, Pernod	4 cl	4,20



# Whisky & Whiskey <sup>A</sup>

Tauernrogg, Guglhof Salzburg, (Single Malt)	4 cl	7,50
Oban (Scotch, Single Malt)	4 cl	10,60
Glenfiddich (Scotch, Single Malt)	4 cl	8,80
J. Walker Black Label (Scotch, Blended)	4 cl	7,50
J. Walker Red Label (Scotch, Blended)	4 cl	5,50
Chivas Regal (Scotch, Blended)	4 cl	7,50
Dimple (Scotch, Blended)	4 cl	6,90
J&B (Scotch, Blended)	4 cl	6,20
Jack Daniels (Bourbon)	4 cl	6,60
Jim Beam (Bourbon)	4 cl	5,00
Ballantines (Irish, Blended)	4 cl	5,50
Tullamore Dew (Irish, Blended)	4 cl	6,90
Drambuie (Likör)	4 cl	5,50
Southern Comfort (Likör)	4 cl	6,20















## Liköre

Cointreau	2 cl	3,50
Grand Marnier <sup>A</sup>	2 cl	4,40
Bailey´s Irish Cream <sup>A,G</sup>	2 cl	3,80
Amaretto <sup>A,H</sup>	2 cl	4,10
Tia Maria	2 cl	3,20

## Diverse Spirituosen

Blue Gin, Reisetbauer	2 cl	4,90
Alpen Gin, Guglhof	2 cl	4,90
Gordons Gin	2 cl	3,20
Absolut Vodka <sup>A</sup>	2 cl	3,20
Aquavit Linie	2 cl	3,80
Sambuca	2 cl	3,20
Tequila	2 cl	3,20
Bacardi	2 cl	3,20

## Die 14 Allergene / The 14 allergens

<p><b>A</b></p> 	<p><b>Glutenhaltiges Getreide</b> Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer, Grünkern</p> <p><b>Non gluten-free grain</b> Oat, spelt, einkorn, kamut, wheat, rye, barley, emmer, unripe spelt grain</p>	<p><b>M</b></p>  <p><b>Senf</b> Körner, Pulver <b>Mustard</b> Seeds, powder</p>
<p><b>B</b></p>  <p><b>Crustacean</b> Crabs, prawn, lobster, langoustine, shrimps</p>	<p><b>Krebstiere</b> Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps</p>	<p><b>N</b></p>  <p><b>Sesam</b> Öl, Paste, Salz <b>Sesame</b> Oil, paste, salt</p>
<p><b>C</b></p>  <p><b>Eggs</b> as egg mixture, lecithin, albumin; mayonnaise, breadcrumb coating, dressings</p>	<p><b>Eier</b> als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Mayonnaise, Panade, Mehlspeisen, Dressings</p>	<p><b>O</b></p>  <p><b>Schwefeloxid und Sulfit</b> E-Nummern (220-228); Trockenfrüchte, Wein, Essig <b>Sulphur and sulfite</b> E-numbers (220-228); dried fruits, vine, vinegar</p>
<p><b>D</b></p> 	<p><b>Fisch</b> Süßwasser &amp; Salzwasser <b>Fish</b> Fresh-water &amp; sea-water</p>	<p><b>P</b></p>  <p><b>Lupine</b> -mehl, -eiweiß, Milch, Lopino (Tofu ähnliches Produkt) <b>Lupine</b> - flour, - albumen, milk, Lopino (product similar to tofu)</p>
<p><b>E</b></p> 	<p><b>Erdnüsse</b> Öl, Butter, Gebäck, Schokolade <b>Peanuts</b> Oil, butter, pastry, chocolate</p>	<p><b>R</b></p>  <p><b>Weichtiere</b> Schnecken, Tintenfisch, Austern <b>Mollusc</b> Snails, calamari, oysters</p>
<p><b>F</b></p>  <p><b>Soy</b> Miso soup, soy sauce, soy oil, tofu, coffee whitener</p>	<p><b>Soja</b> Miso, Sojasoße, Sojaöl, Tofu, Kaffeeweißer</p>	<p><b>Wichtige Info/Important information:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. A naming occurs if the called materials or</li> </ul> <p>products made from it are included as an ingredient in the end product.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittel-allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Labeling of 14 main allergens is done according to legal regulations (EU-food information order in 1169/2011). In</li> </ul> <p>addition, there are still other materials which can release food allergies or quarrelsomeness.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. In spite of careful production of our courts the tracks of other materials which are used in the production process of the kitchen can be also contained beside the marked ingredients.</li> </ul>
<p><b>G</b></p> 	<p><b>Milch</b> Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein <b>Milk</b> Butter, cheese, milk sugar, whey protein</p>	
<p><b>H</b></p>  <p><b>Nuts</b> Hazel nuts, pistachio, walnuts, cashews, pecan nuts, macadamia, almonds, brazil nuts</p>	<p><b>Schalenfrüchte</b> Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashew, Pekannüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse</p>	
<p><b>L</b></p> 	<p><b>Sellerie</b> <b>Celery</b></p>	
<p>„Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung“</p>		