

===== V O R S P E I S E N =====

## Pralina Parmigiano

PARMESAN | EINGELEGTE WALNUSS | GUANCIALE

Gebackene Parmesanpralinen mit schwarzer  
Spessart Walnuss und norditalienischem Speck  
(handgepflückt und eingelegt)

*E,G,N,SD,WN*

**10.90**

## Orangen Lachs

ORANGE | MEERSALZ | KRÄUTER

Tranchen vom hausgemachten Graved Lachs mit  
hausgemachter Meersalz-Orangenbutter und  
Kräuterbouquet

*SD,F,SF*

**14.50**

## Honey B. ♣

FEIGE | TRÜFFELHONIG | PISTAZIE

Cremiger Burrata auf Feigenkompott mit  
Pistaziengrieß & Trüffelhonig

*P,M*

**13.50**

## Ochsen Bällchen

ERBSE | RICOTTA | ZWIEBEL

Gebackenes Bällchen gefüllt mit geschmortem  
Ochsenschwanz, Ricotta und Parmesan an  
Erbsencreme dazu Zwiebel-Schnittlauchconfit

*M,G,E*

**13.90**

===== S A L A T =====

## Wanderer Salat ♣

Bunter Salat mit Hausdressing

*E,G,SF,S,SCH*

**6.90**

===== S U P P E =====

## Saggauer Kürbissuppe ♣

KÜRBIS | KERN | ÖL

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis mit  
gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kernöl

*M*

**6.90**

===== PASTA & CO. =====

## Gorgonzola aglio olio ✦

WALNUSS | GORGONZOLA DOLCE | BIRNE

Samtige Kartoffel Gnocchi in cremiger Gorgonzola  
Knoblauchsauce mit eingelegten Birnen und  
Walnüssen

*G,M,E,S,WN*

**22.50**

## Tiroler Spinatknödel ✦

TOMATE | BERGKÄSE | SPINAT

Handgemachte Spinatknödel mit geschmorten  
Tomaten, kräftigem Bergkäse und Salbeibutter

*G,M,E,S*

**18.90**

## Japanese Cacio Pepe ✦

PARMESAN | PECORINO | PFEFFER

Italienischer Klassiker im Twist mit Japanischer  
Weizennudel in cremiger Sauce aus

Pecorino, Grana Padano und schwarzem Pfeffer

*G,M,E,SO,SE*

**16.90**

**extra frischer Trüffel +12.00**

## Pasta Gamberi e Wodka

GARNELE | MEZZI RIGATONI | TOMATE

Gebratene Garnelen auf lombardischer  
Hartweizenpasta in Tomatensahnesauce  
mit Wodka und frischen Kräutern

*G,M,S,K,SD*

**25.90**

===== BURGER =====

## Smashed Cheese Burger

GUANCIALE | KÄSE | CHIPOTLE

Saftiger Burger mit resch gegrilltem Fleisch,  
italienischem Speck, würzigem Käse,  
Chipotlesauce & Pommes

*G,E,S,M,SE,SO*

**19.50**

## Veggie Burger ✦

RUCOLA | TOMATE | ZIEGENKÄSE

Gegrillter Ziegenkäse mit Rucola,  
gegrillter Paprika, Mayonnaise aus  
getrockneten Tomaten & Pommes

*G,E,S,M,SE,SO*

**17.90**

===== HAUPTGERICHTE =====

## Knuspriger Zander

KREBS | PERLGRAUPEN | SPINAT

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Perlgraupen-  
Spinatrisotto mit Krustentierschaum

*G,E,M,F,SO*

**25.90**

## Gegrillter Oktopus

PAPRIKA | PETERSILIE | ZITRUSFRUCHT

Gegrillter Oktopus auf geräucherter Paprika-  
Kartoffelcreme mit Gremolata und Granatapfel

*G,E,M,F,SO*

**23.90**

## Gebackenes Kalbskotelett

BOHNE | KARTOFFEL | SPECK

Gebackenes 300g Kalbskotelett mit Speckbohnen  
auf buttrigem Schalottenstampf und Bratensaft

*G,M,E,S*

**33.90**

## Steak Strindberg

MANDEL | SENF | MARSALA

Rosa gebratene Rinderlende mit Zwiebel-  
Senftopping auf Marsalajus mit Mandelkroketten  
und Gemüse

*G,E,M,S,MA*

**32.90**

## Gebratene Entenbrust

KNÖDEL | KÜRBIS | CASSIS

Rosa gebratene Entenbrusttranchen mit  
Knödelschnitte, geschmortem Kürbis & Cassis

*G,E,M,SD,SF,S*

**28.90**

## Wildschwein Ragout

SPÄTZLE | ROSMARIN | KAROTTE

Geschmortes Wildschweinragout nach  
toskanischer Art mit hausgemachten Dinkelspätzle  
und Rosmarin- Butterkarotten

*G,F,SD,SF*

**25.50**

## Cheeks Aioli

ERBSE | KNOBLAUCH | SCHALOTTE

Zarte Rinderbäckchen auf buttrigem  
Aioli-Kartoffelbrei mit geschmorter Schalotte,  
Erbsen und Rotweinjus

*G,F,SD,SF*

**29.50**

=====

S I A S S E  
S A C H A N

=====

## Palatschinken Royal ♣

QUARK | RUM | HEIDELBEERE

Gebäckener, mit Quark gefüllter Palatschinken  
mit Heidelbeerkompott und Rumeis

*E, M, G*

**8.90**

## Maroni Brûlée ♣

ESSKASTANIE | ZWETSCHGE | SPEKULATIUS

Maronen Creme Brûlée mit hausgemachtem  
Zwetschgensorbet und Crumble

*E, M, G, HA, MA*

**8.90**

## Ziegenkäse ♣

QUITTEN | FRÜCHTEBROT | HONIG

Sämige Ziegenkäsecreme mit Blütenhonig,  
Früchtebrot, französischen Walnüssen und  
Quittenkompott

*E, M, G, WA*

**11.90**

## Unsere Lieferanten

### TRÜFFEL

Feinkost Pina, Hallbergmoos

### EIER, OBST & GEMÜSE

Hofladen Michael Kattner, Notzing

### FLEISCH

Metzgerei Stöckle, Rain  
Metzgerei Rix, München

### BROT

Die Brottheke  
Backsinfonie, Moosinning

===== APERITIF =====

Martini Bianco / Rosso 15 % <sup>1</sup>	5 cl	5.90
Carpano Antica Formula 16,5% <sup>9</sup>	5 cl	6.90
Campari 23% <sup>1/2</sup>	4 cl	4.90
Pastis 51 45% <sup>9</sup>	4 cl	4.90

===== PRICKELNDES =====

Soligo Spumante DOC Treviso Brut <sup>9</sup>	0,1 l / 0,75 l	4.90 / 27.90
Aperol Spritz <sup>1/2/8</sup>		7.50
Campari Spritz <sup>1/2/8</sup>		7.50
Andalö Spritz <sup>1</sup>		7.50
Tom Limon Spritz		7.90
Heidelbeer Spritz <sup>1/5</sup>		7.90
Wanderer Lavendel Spritz <sup>1/5</sup>		7.50
Ramazzotti Rosato <sup>1</sup>		7.50
Lillet Wild Berry <sup>1/5/8</sup>		7.50
Lillet Wild Berry alkoholfrei <sup>1/5/8</sup>		5.20
Hugo <sup>1/8</sup> / Hugo alkoholfrei <sup>1/8</sup>		7.50 / 5.20
Weißweinschorle <sup>9</sup>	0,2 l / 0,4 l	3.90 / 5.90

===== CHAMPAGNER =====

Gosset Grande Reserve Brut <sup>9</sup>	0,75 l	95.00
Laurent Perrier Rosé <sup>9</sup>	0,75 l	105.00

===== ALKOHOLFREI =====

San Pellegrino	0,25 l / 0,75 l	3.20 / 6.60
Acqua Panna	0,25 l / 0,75 l	3.20 / 6.60
Coca Cola / Zero <sup>1/2/4/6</sup>	0,33 l	4.10
Fanta <sup>1/8</sup>	0,33 l	4.10
Zitronenlimonade	0,3 l / 0,4 l	3.80 / 4.40
Spezi <sup>1/3/8</sup>	0,3 l / 0,4 l	3.80 / 4.40
Fever Tree Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Ginger Beer <sup>1/2/5/8/13/14/15</sup>	0,2 l	3.20
Wolfra Saft (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l	4.10
	0,4 l	4.60
Wolfra Schorle (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l	4.10
	0,4 l	4.50

===== **BIERE** =====  
 A U S D E M F A S S

Erdinger Brauhaus Helles <sup>8</sup>	0,3 l / 0,5 l	4.20 / 4.60
Erdinger Urweiße <sup>6/7</sup>	0,3 l / 0,5 l	4.20 / 4.60
Russ, Radler <sup>6/7</sup>	0,3 l / 0,5 l	4.20 / 4.60

===== **BIERE** =====  
 A U S D E R F L A S C H E

Erdinger Weißbier <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.60
Erdinger Weißbier leicht <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.60
Erdinger Dunkles Weißbier <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.60
Erdinger Weißbier alkoholfrei <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.60
Erdinger alkoholfrei Zitrone/Grapefruit <sup>6/7</sup>	0,33 l	4.20
Erdinger Brauhaus NaturRadler 50/50 <sup>6</sup>	0,33 l	4.20
Maria Brunn Dunkel <sup>6/7</sup>	0,5 l	4.60
Tegernseer Pils <sup>8</sup>	0,33 l	4.20

===== **Heißgetränke** =====

Café Crema <sup>3</sup>	3.00
Espresso / Macchiato <sup>3/11/12</sup>	2.20 / 2.50
Doppio Espresso / Macchiato <sup>3/11/12</sup>	3.60 / 3.90
Cappuccino <sup>3/11/12</sup>	3.50
Latte Macchiato <sup>3/11/12</sup>	3.50
Heiße Schokolade	3.90
Ronnefeldt Tee im Glas (Darjeeling Summer Gold, <i>Mint&amp;Fresh, Fruit Power, Kräutertee Wellness, Grüntee Lung Ching</i> )	3.50

=====

## WEIN

=====

## Weisswein

2022 Rives Blancques Blanc IGP <sup>9</sup>	0,2 l	8.50
Languedoc, 13,5% vol, Barrique	0,75 l	29.00
<i>Chenin Blanc gehört auf jeden Fall zu den spannendsten Rebsorten auf dem Planeten, manchmal oder sogar fast immer im Schatten von Chardonnay oder Sauvignon Blanc. Herrlich golden glänzend im Glas, in der Nase tolle Aromatik von hellen Früchten und etwas Zitrus, der kalkhaltige Boden macht sich auch gleich in der Nase bemerkbar.</i>		
2022 Grüner Veltliner "Nussberg" BIO <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Weingut Wieninger, Wien, 12,5% vol	0,75 l	30.00
<i>Nussberg, ein Grüner Veltliner vom Weingut Wieninger, der als Gegenstück zu manchem „pfeffernden“ Veltliner gelten kann. Er duftet floral, fast frühlingshaft. Im Mund dominiert eine würzige Mineralik mit Anklängen von frischer Ananas.</i>		
2021 Grauburgunder "Reserve" QbA <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Bietighöfer, Pfalz, 13% vol	0,75 l	30.00
<i>Fein und leicht, erinnert an Pfirsich und roter Apfel, sowie Nuancen von Butter, Nuss und Mandel.</i>		
2022 Cuvée Classique Blanc <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Chateau Ollieux Romanis 14%	0,75 l	30.00
<i>Schöne goldgelbe Farbe, in der Nase komplexe aromatische Palette, dominiert von exotischen Früchten und Noten von weißen Blumen. Im Geschmack schöne Frische und Rundheit, füllig mit erfrischendem Abgang.</i>		
2019 Hullabaloo QbA <sup>9</sup>	0,2 l	9.10
Cuvée Sauvignon Blanc & Viognier, Schneider, Pfalz, 12,5% vol	0,75 l	32.00
<i>Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen, frisch, saftig und cremig mit einem fruchtigen Nachhall.</i>		
2020 Eins-Zwei-Zero Riesling <sup>9</sup>	0,2 l	7.00
Leitz, Rheingau, <b>100% ALKOHOLFREI</b>	0,75 l	24.00
<i>Im Geschmack überzeugt er mit einer schönen Unbeschwertheit und Frische und im Kopf mit absoluter Alkoholfreiheit!</i>		
2022 Cuvée Spectrum <sup>9</sup>	0,75 l	34.00
Ott Bernhard, Wagram, Feuersbrunn 12,0% vol		
<i>Von unseren Vorfahren erbt man ein Spektrum an Rebsorten, vereint in einem Garten. Traminer, Müller Thurgau, Silvaner, Roter Veltliner, Weißburgunder. Im großen Holzfass ausgebaut, machen sie dem Namen OTT alle Ehre. Die Cuvée Spectrum vereint 11 Rebsorten und wird damit ihrem Namen gerecht. Ein Drittel der Trauben wurde mit Stiel und Stengel vergoren, reifte anschließend im großen Holzfass und verleiht dem vielschichtigen Wein Struktur und Trinkfluss.</i>		
2021 Petit Chablis AOC <sup>9</sup>	0,75 l	38.50
Domaine de Chaumes Bourgogne, 12,5% vol		
<i>Goldener Farbton mit einem blumigen Duft von weißen Blüten, Brioche, Weinbergpfirsich und einem Hauch von Aprikose. Der Geschmack ist geprägt von frischen, gelben Früchten, die sich mit der ausgeprägten Mineralität verbinden und so ein aufregendes Geschmackserlebnis schaffen.</i>		

2019 Sauvignon Blanc "Grassnitzberg" <sup>9</sup>	0,75 l	59.00
Erste STK Lage		
Weingut Tement, Südsteiermark 13% vol		

*Nach der Spontangärung wurde der Wein 24 Monate in einem neutralen Holzfass ausgebaut und sedimentiert. Das verleiht diesem Wein unglaubliche Eleganz, Eigenständigkeit und langanhaltende Würze.*

2020 Bourgogne Chardonnay AC <sup>9</sup>	0,75 l	62.00
Thomas Morey, Burgund, 13,0% vol		

*Am Gaumen bietet der Chardonnay eine herrliche Seidigkeit und gleichzeitig eine verwegene Rauchigkeit. Die gelbe Frucht blitzt wieder auf, vor allem die frischen und herben Noten, dazu ein wenig Ananas, braune Butter, etwas Popcorn sowie der bei Morey durchaus offensichtliche, aber immer feine Holzeinsatz. Die seidige Textur wird begleitet von einer Struktur gebenden Säure, einer präsenten Mineralität und herben Noten im Finale.*

2021 Grüner Veltliner "Axpoin" Smaragd <sup>9</sup>	0,75 l	79.00
Weingut Hirtzberger, Wachau, 13,5% vol		

*Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig-kräuterwürzig, feine Anklänge von gelber Tropenfrucht, zart nach Mandarinenzesten. Saftig, elegant, zeigt eine samtig-seidige Textur, gut integrierte feine Säure, ungemein harmonisch, ein Hauch von Marille im Abgang, ein sehr facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.*

## R o s é w e i n

2022 Flower Power IGT <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Toscana Podere 414, 13,5% vol	0,75 l	30.00

*Mit seiner klassischen zartrosa Farbe bringt er in der Nase Noten von tropischen Früchten, gefolgt von blumigen Tönen zum Ausdruck und zeigt sich am Gaumen trinkfreudig und angenehm.*

2021 Knipser „Clarette“ Cabernet <sup>9</sup>	0,75 l	30.00
Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah		
Pfalz, QbA, 12,5% vol		

*Pikanter Roséwein mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere bis Cassis, alles andere als Fruchtblitzen, aber ein knackiger, unbeschwerter Spaßmacher.*

===== W E I N =====

## R o t w e i n

2022 Cuvée Classique Rouge <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Chateau Ollieux Romanis 14,5% vol	0,75 l	30.00

*Schöne, tiefviolette Farbe. In der Nase dominieren schwarze Früchte, wie schwarze Johannisbeeren, reife Früchte. Im Geschmack sehr fruchtig und überraschende Frische, schöne Fülle mit seidigem Abgang.*

2021 Primitivo „Orion“ IGT <sup>9</sup>	0,2 l	8.80
Salento, Masseria Li Veli, 14% vol	0,75 l	30.00

*Ein Charmeur mit samtigen Tanninen und viel, viel Frucht, der für einen Primitivo recht schlank daherkommt. Das macht ihn so süffig und zugänglich ...*



2019 Corral de Campanas <sup>9</sup> Quinta de Quietud, Toro, 14,5% vol	0,2 l 0,75 l	9.40 32.00
<i>Der Tempranillo zeigt sich in einer vollmundigen, dichten Variante. Die Nase ist einladend und charmant. Süßkirschen, Pflaume und Cassis breiten sich im Glas aus. Viele florale, wohlduftende Noten von Veilchen, Hibiskus und Stiefmütterchen kommen hinzu. Hinzu kommen Zimt, Nelke, Kardamom und weißer Pfeffer.</i>		
2021 Côtes du Rhône „Fruité“ <sup>9</sup> Grenache, Syrah Maison Berthaud, Rhône, 14% vol	0,75 l	30.00
<i>Sehr fein, weich und samtig. Er hat trotzdem Druck und zeigt eine traumhafte Kombination von schwarzer und blauer Frucht.</i>		
2018 La Montesa DOC Rioja Cuvée <sup>9</sup> Tempranillo, Garnacha A. Palacois, PP 93+, 14% vol	0,75 l	32.00
<i>Inspiziert durch den traditionsreichen Weinbau der Rioja mit dem Geist des „neuen Spaniens“. Der La Montesa ist ein kraftvoller Crianza mit Waldbeerenduft, feinem Fruchtspiel, weichen Tanninen und komplexem Geschmack.</i>		
2020 Barbera d'Alba „Maggiur“ DOC <sup>9</sup> Cascina Luisin, Piemont, 13,5% vol	0,75 l	34.00
<i>Das Ganze kommt einem mit großer Harmonie entgegen. Am Gaumen fest, saftig und konzentriert mit viel Sauerkirsche, Schwarzkirsche und etwas Schlehe.</i>		
2019 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes <sup>9</sup> (alte Reben) AOC, Maison Berthaud, Rhône 16%vol	0,75 l	60.00
<i>Dieser große Klassiker hat einen delikaten Duft nach roten Früchten, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Thymian und Lavendel. Voll und geschmeidig am Gaumen fasziniert er mit feinen Aromen nach Feige, Kirsche und Brombeeren, die von einer eleganten Säure- und Tanninstruktur getragen wird. Beeindruckender, kraftvoller Auftakt, reife Tannine. Ein opulenter Wein mit großem Potential.</i>		
2017 Amarone della Valpolicella Classico <sup>9</sup> DOCG "Firmus", Spada, Venetien 15,5 – 16,0% vol	0,75 l	85.00
<i>Ein Wein mit einer intensiven, rubinroten Farbe und einem Hauch von überreifer Kirsche und Pflaume. Sehr komplexer Wein mit beneidenswertem Körper und Struktur.</i>		
2017 Spätburgunder "Kirschgarten" <sup>9</sup> Großes Gewächs, Weingut Knipser, Pfalz, 13,5% vol	0,75 l	89.00
<i>Der Spätburgunder besticht durch sein komplexes Spiel aus saftiger, roter Frucht, exotischer Würze und rauchig, fleischigen Barriquenoten.</i>		

**Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit mit  
Top-Sommelier Stéphane Thuriot und der  
Vinothek Steines in Oberding.**

=====

**D I G E S T I F**

=====

**B i t t e r**

Averna 29% vol	2 cl	3.50
Ramazzotti Amaro 30% vol	2 cl	3.50
Fernet Branca Menta 28% vol	2 cl	3.50
Dom Bénédictine 40% vol	2 cl	4.10

**O b s t b r ä n d e**

Oberkorb Quittenbrand 42% vol	2 cl	8.80
Oberkorb Hausbirnenbrand 42% vol	2 cl	4.90
Oberkorb Waldholunderbrand 42% vol	2 cl	9.90
Oberkorb Obstbrand 49% vol	2 cl	7.80
Oberkorb Zwetschgenmandl 47% vol	2 cl	8.80

**W h i s k y**

Suntory Toki 43% vol Japanischer Blended	4 cl	7.50
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43% vol 12 Years aged	4 cl	8.50
Ardbeg 10 Years Islay Single Malt Scotch Whisky 46,60% vol	4 cl	7.80
Bruichladdich Scottish Barley 50% vol Islay Single Malt	4 cl	7.80
Michter's Rye US 1 Single Barrel 42,4% vol	4 cl	8.50
Nikka from the Barrel 51,4%vol	4 cl	8.80
Laphroaig Quarter Cask Islay Single Malt Scotch Whisky 48% vol	4 cl	8.50

**G r a p p a**

Nonino Grappa Chardonnay Barrique 41% vol	2 cl	3.90
Jacopo Poli Grappa Po di Poli 40% vol Moscato/ Morbida	2 cl	4.10
Jacopo Poli Grappa di Sassicaia 43% vol	2 cl	8.60

**R u m**

Plantation Barbados 40% vol 5 J.	4 cl	5.50
Botucal Diplomatico Reserva 40% vol 12 J.	4 cl	6.50
Wood Stork Spiced Rum 40% vol Deutschland	4 cl	5.50
Ron Zacapa 40% vol	4 cl	6.50

## C o g n a c

Hennessy VSOP 40% vol	4 cl	8.90
-----------------------	------	------

## T e q u i l a / M e z c a l

Casamigos Reposado 40% vol	4 cl	9.00
Casamigos Mezcal 40% vol	4 cl	9.00

## L i k ö r e

Disaronno 28% vol <sup>1</sup>	4 cl	3.20
Baileys Original Irish Cream 17%vol <sup>9/11/12</sup>	4 cl	3.20
Freihof Mirtillo Heidelbeerlikör 22,5% vol <sup>1</sup>	2 cl	3.20
Tom Limon Zitronenlikör 25% vol	4 cl	3.60
Walnusslikör Lantenschammer <sup>1/5</sup>	2 cl	3.80

## ===== DRINKS & LONGDRINKS =====

Campari Orange / Soda <sup>1/2/9</sup>		7.10 / 6.60
Gin Tonic (Roku, Huckleberry, Brockmans) <sup>2</sup>		9.90
Gin, Tonic Water		
Cuba Libre <sup>1/3/4/5</sup>		8.90
Havana 3, Cola, Limette		
Dark & Stormy <sup>1/2/5/8/13/14/15</sup>		8.90
Gosling Rum, Ginger Beer		
Negroni <sup>1/2/9</sup>		9.50
Gin, Vermouth Rosso, Campari		
Coffee Negroni		9.50
Gin, Vermouth Rosso, Campari, Kaffeelikör		
Espresso Martini <sup>1/3/5/11/12</sup>		9.50
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup		
Sour <sup>6</sup>		9.50
Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup, Spirituose nach Wahl		
Martini Dry Cocktail		7.90
Gin, Dry Vermouth		
Gin Fizz		9.50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda <sup>5</sup>		
White Russian <sup>3/6/12</sup>		8.90
Vodka, Kaffeelikör, Sahne		
Rusty Nail		8.90
Scotch, Drambuie		
Harvey Wallbanger <sup>5</sup>		8.90
Vodka, Orangensaft, Galliano		
Old Fashioned		9.50
Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura		
Sazerac		9.50
Rye Whiskey, Zucker, Pastis, Angostura, Soda		

=====

## L E G E N D E

=====

✦	Vegetarische Gerichte
✦ ✦	Vegane Gerichte

## Allergene Speisen

<b>E</b>	Eier
<b>F</b>	Fisch
<b>K</b>	Krebstiere/Schalentiere
<b>M</b>	Milch
<b>S</b>	Sellerie
<b>SD</b>	Schwefeldioxid, Sulfite
<b>ER</b>	Erdnüsse
<b>MA</b>	Mandeln
<b>H</b>	Haselnüsse
<b>P</b>	Pistazien
<b>PE</b>	Pecannüsse
<b>KA</b>	Kaschunüsse
<b>MC</b>	Macadamia-und Queenslandnüsse
<b>WA</b>	Walnüsse
<b>G</b>	Glutenhaltiges Getreide
<b>L</b>	Lupine
<b>SCH</b>	Schalenfrüchte
<b>SF</b>	Senf
<b>SO</b>	Soja
<b>W</b>	Weichtiere/Mollusken
<b>SE</b>	Sesam

## Zusatzstoffe

## Getränke / Speisen

<b>1</b>	Farbstoff (E100-E180)
<b>2</b>	chininhaltig
<b>3</b>	koffeinhaltig
<b>4</b>	enthält Phenylalaninquelle
<b>5</b>	mit Süßungsmittel
<b>6</b>	Gerstenmalz
<b>7</b>	Weizenmalz
<b>8</b>	Antioxidationsmittel
<b>9</b>	Sulfite und Schwefeldioxid
<b>11</b>	Milcheiweiß
<b>12</b>	Laktose
<b>13</b>	Säuerungsmittel
<b>14</b>	Stabilisatoren

**RESTAURANT WANDERER**

UHLANDSTRABE 5

85435 ERDING

STEUERNUMMER 114 / 181 / 51503

INFO@WANDERER-ERDING.DE

WWW.WANDERER-ERDING.DE

Tel.: +49 (0) 8122 22 94 222