



„GRIASS DI“ UND HERZLICH WILLKOMMEN!

In der „Alm im Tal“ ist es lässig und es wird regional gekocht. Geschmackvoll und ehrlich, nicht gekünstelt, sondern traditionsbewusst, denn wir sind stolz auf unser Tal.

Auf das kristallklare Wasser, die Wiesen, die wunderbaren landwirtschaftlichen Produkte und die alten Bauernrezepte. Im Mittelpunkt stehen die Gasteiner und unsere Freunde auf Zeit, unsere Gäste. Hier lernen sich Menschen kennen, die sich sonst vielleicht nie begegnet wären.

Im Herzerlstüberl können bis zu 35 Personen kleine Feste feiern.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden bei uns und wir verabschieden uns mit einem „Pfat di“. Dies bedeutet so viel wie „behüte dich, auf Wiedersehen“ und dies wünschen wir Ihnen und uns von ganzem Herzen.

Ihre Familie Klammer
und die Mitarbeiter
der Gastein Alm

PS: Unser Team freut sich über Anregungen und ist mit Leidenschaft Gastgeber. Wenn Sie mit dem Service und der Küche zufrieden sind, freuen Sie sich über Ihre Anerkennung.

Die Alm
im Tal
858 Meter

ESSEN.

TRINKEN.

FEIERN.

LÖFFELWEISE LIEBLINGSSPEISE | SOUPS

- Frittatensuppe** 6,50
Der Klassiker ... immer guat
Clear beef soup with sliced pancakes
- Kaspressknödelsuppe** 6,50
Ein „must have“ auf der Alm
Clear beef soup with pressed cheese dumplings
- Hühnercremesuppe mit Kokosmilch (Thai-Art)** 9,50
Hühnerfleisch, Pilze, Gemüse
*Chicken cream soup with coconut milk (Thai style)
chicken, mushrooms, vegetables*
-



DER EINSTIEG | STARTERS

- Beef Tatar mit knusprigem Toast** 14,50
Beef Tatar with toast
- Gegrillter Ziegenkäse** 13,50
mit Kirschtomaten, Salat, Pinienkernen
und Pflaumen-Zwiebel-Chutney
*Grilled goat cheese with cherry tomatoes,
green salad, pine nuts and plum-onion-chutney*
- Gebackene Champignons** 12,50
mit Sauce Tartare und Salatgarnitur
Baked mushrooms with sauce Tartare and green Lettuce
- Pikante Hühnerflügerl (gebraten)** 13,50
mit Pommes und BBQ-Sauce
Spicy chicken wings (fried) with french fries



DO HOM'A DEN SALOT | SALAD



Blattsalat <i>Lettuce salad</i>	6,50
Gemischter Beilagen-Salat <i>Mixed side dish salad or Lettuce salad</i>	6,90
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerstreifen <i>Mixed salad with roasted chicken stripes</i>	15,90
Ceasar Salat Romana Salat, Grana Padano, Croutons, Ceasar-Dressing <i>Romana salad, Grana Padano, croutons, ceasar dressing</i>	13,90
mit gebratene Hühnerstreifen <i>with roasted chicken strips</i>	16,90
Salatbowl mit Ziegenkäse <i>Salad bowl with goat cheese</i>	14,90
Steirischer Backhendlsalat Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Hühnerstreifen in Kürbiskernpanade <i>Potato and Lamb's Lettuce salad with pumpkin seeds, pumpkin seed oil and chicken strips in pumpkin seed breading</i>	16,90

DES PASST A | PASTA



Pasta mit Scampi in Knoblauch-Tomatensauce <i>pasta with scampi in garlic-tomato sauce</i>	20,50
Pasta mit würziger Bolognese und Parmesan <i>pasta with spicy Bolognese and parmesan</i>	14,50
Pasta Napoli mit Mozzarella Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella und Parmesan <i>with tomato sauce, basil, mozzarella and parmesan</i>	14,50

VETETARISCH - VITAL | VEGETARIAN - VITAL

Hausgemachte Spinatknödel (2 Stück) 14,50
mit brauner Butter, getrockneten Tomaten, Parmesan
und grünem Beilagensalat

*Homemade spinach dumplings (2 pieces)
with brown butter, dried tomatoes, parmesan and salad*

Gasteiner Kasnock'n 16,50
grüner Beilagensalat
Homemade „Kasnock'n“ (cheese noodles) with salad

Gemüsepfandl mit Petersilienkartoffeln 12,50
Vegetable skillet served with parsley potatoes

Asia Style Nudeln mit Gemüse 13,50
Asia style noodles with vegetables

Gastein Alm Veggi Burger 18,00
Veggie Patty, Zwiebel-Chutney, BBQ-Sauce,
Blattsalat, Tomaten, Essiggurke und Pommes
*vegetable patty, onion-chutney, lettuce, tomatoes,
pickled cucumber, BBQ-sauce and french fries*



OAFOCH WOS GUATS | LIKE GRANDMA'S FOOD

Steak vom heimischen Rind (200 g) 38,50
mit Pfeffersauce, Pommes, frischem Grillgemüse
und Sauce Remoulade
*Steak (beef, 200 g) with french fries,
roasted vegetables and sauce remoulade*

Alm Rostbraten 25,50
mit Spätzle, Speckbohnen und Zwiebel-Rotweinsauce
*Roast beef with green beans and bacon,
„Spätzle“ (a kind of pasta) and onion-red wine sauce*

**Smoked Spareribs mit Pommes,
Coleslaw Salat und BBQ-Sauce** 21,50
*Smoked Spare ribs with french fries,
Coleslaw salat and BBQ-sauce*

Knuspriges Backhendl (ausgelöst) 18,50
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Kernöl und Preiselbeeren
*Deep fried chicken with potatoe-lamb's lettuce,
pumpkin seed oil and cranberries*

Schopfsteak

mit Bohnen, Bratkartoffeln und Pfeffersauce

Pork neck steak with green beans, roasted potatoes and pepper sauce

24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes oder Reis

*„Wiener Schnitzel“ (Viennese escalope from veal)
with parsley potatoes or rice or french fries*

→ *ur leiwand!*

26,00

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes oder Reis

*„Escalope Viennes style“ (from pork)
with parsley potatoes or rice or french fries*



20,00

Gastein Alm Klassik Burger 20,50

100 % Rindfleisch-Patty, Cheddar-Cheese, Tomaten, BBQ-Sauce, Zwiebel-Chutney, Blattsalat, Essiggurke und Pommes

100% beef patty, cheddar-cheese, onion-chutney, BBQ sauce, Lettuces, tomatoes, pickled cucumber and french fries

Rindsgulasch mit Spätzle 19,50

Beef goulash with homemade „Spätzle“ (a kind of pasta)

Asia Style Nudeln mit Gemüse & Hühnerstreifen

Asia style noodles with vegetables and chicken stripes

16,90

Asia Style Nudeln mit Gemüse & Scampi

Asia style noodles with vegetables and scampi

20,90

Lamm Chops (5 Stück)

flüssiger Kräuterbutter, Rosmarin Kartoffeln, Speckbohnen

Lamb chops (5 pieces) with melted herb butter, rosemary potatoes and green beans with bacon

24,90

Lachsforellenfilet

mit Petersilienkartoffeln
und Mandelbutter

*Salmon trout fillet
with parsley potatoes
and almond-butter*



21,50

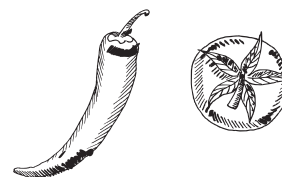


ALM PIZZEN

in aller Munde



GASTEIN
ALM



MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
tomato sauce, mozzarella, basil

11,00

SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella, Salami
tomato sauce, mozzarella, salami

13,00

TONNO

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

13,50

CHEFIZA

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons
tomato sauce, mozzarella, ham, salami, mushrooms

15,50

LISEI *ja natürlich!*

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Spinat, Schafskäse,
Zwiebel, Knoblauchöl
tomato sauce, mozzarella, ham, spinach, feta, onions, garlic oil

15,50

REGIONALE

Tomatensauce, zweierlei hausgemachter Speck (Bauch & Karree),
Bergkäse, Röstzwiebeln, Schnittlauch
tomato sauce, homemade bacon, mountain cheese, fried onions, chive

15,50

REGINA

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

13,50

ALM SERVICE

- Kleine Pizza: 1 Euro Abzug | *small pizza: 1 Euro less*
- Deine Pizza ist nicht dabei? Wir versuchen gerne alle Wünsche zu erfüllen (kleine Aufzahlung). *Special wishes? (small surcharge)*
- Wir bitten um Verständnis, dass es uns eventuell nicht möglich ist, Pizze und Speisen aus der Küche zur selben Zeit zu servieren. *We kindly ask for your understanding that it may not always be possible for us to serve pizzas and kitchen dishes simultaneously.*

CARDINALE

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
tomato sauce, mozzarella, ham

13,00

NAPOLI

Tomatensauce, Mozzarella, Salami,
Sardellen, Oliven, Kapern
*tomato sauce, mozzarella, salami,
anchovies, olives, capers*

14,50

HAWAII

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas
tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

13,50

CAPRICCIOSA

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken,
Oliven, Champignons
tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms

15,50

MEXICO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Mais, scharfe Pfefferoni,
Jalapenos, Zwiebel
*tomato sauce, mozzarella, ham, corn, spicy peperoncini,
jalapenos, onions*

15,50

PICCANTE

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
tomato sauce, mozzarella, spicy salami

14,50

GASTEIN ALM

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Grana Padano,
Rucola, frische Tomaten
*tomato sauce, mozzarella, Prosciutto, Grana Padano,
rocket salad, fresh tomatoes*

15,50

DIAVOLO

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken,
Pfefferoni, scharfe Pfefferoni, Paprika
*tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham,
peperoncini, peppers*

15,50

VEGETARIER

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Zwiebel,
Mais, Paprika, Artischocken
*tomato sauce, mozzarella, mushrooms, onions, corn,
peppers and artichokes*

14,00



KINDER | CHILDS



Wie immer

Portion Pommes

As always (french fries)

5,00



Ich weiß nicht

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes

I don't know (small escalope from pork with french fries)

12,00



Hab' keinen Hunger

Fischstäbchen mit Pommes

I'm not hungry (fish fingers with french fries)

10,00



Ist mir egal

Pasta mit Butter

Whatever (Spaghetti with butter)

7,50



Von mir aus

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti mit Bolognese

I accept

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti Bolognese

9,50

10,50



Irgendwas

Chicken Nuggets mit Pommes

As always (chicken nuggets with french fries)

10,00



Kleiner Krawallo

Leerer Teller mit Besteck zum Trommeln

Small rowdies (empty plate with cuterly to drum)

0,00

DER AUSSTIEG | SWEETS

Warmes Schokosoufflé mit einem Kugel Eis <i>Warm chocolate souffle with ice cream (1 ball ice cream)</i>	9,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers <i>Apple strudel or curd cheese strudel with whipped cream</i>	6,50
mit Vanilleeis oder Vanillesauce, Schlagobers <i>with vanilla ice cream or vanilla sauce and whipped cream</i>	8,50
Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster <i>with stewed plums</i>	12,00
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers <i>pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	9,50
Tiramisuschnitte mit Schlagobers und Schokosauce <i>Tiramisu cake with whipped cream and chocolate sauce</i>	7,50
Schokomousse mit Schlagobers und Schokosauce <i>with whipped cream and chocolate sauce</i>	7,00
Gemischtes Eis <i>Mixed ice-cream</i>	2,00/Kugel
mit Schlagobers <i>with whipped cream</i>	0,90
mit Erdbeere-, Schoko- oder Toffee-Sauce <i>with strawberry-, chocolate- or toffee-sauce</i>	0,90

ALKOHOLFREI | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite (Flasche/ <i>bottle</i>)		0,33l	4,40
Almdudler (Flasche/ <i>bottle</i>)		0,35l	4,40
Coca Cola, Fanta, Spezi	0,25l	3,30	0,50l 5,30
Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,25l	3,30	
Apfelsaft gespritzt mit Wasser <i>apple juice with water</i>	0,25l	2,80	0,50l 4,30
Apfelsaft gespritzt mit Soda <i>apple juice with soda</i>	0,25l	3,00	0,50l 4,80
Rauch Rhabarber <i>different juices</i> <i>rhubarb</i>			0,33l 3,30
Pago/Rauch Säfte <i>different juices</i> Johannisbeer, Mango, Marille, Multivitamin <i>currant, mango, apricot, multivitamin</i>			0,20l 3,30
Pago/Rauch Säfte gespritzt mit Wasser <i>juice with water</i>	0,25l	3,80	0,50l 4,80
Pago/Rauch Säfte gespritzt mit Soda <i>juice with soda</i>	0,25l	4,00	0,50l 5,20
Gasteiner Mineralwasser <i>mineral water</i> still / sparkling	0,33l	3,30	0,75l 6,20
Schi- oder Holunderwasser <i>water syryp*</i>			0,50l 3,50
Schi- oder Holundersoda <i>soda with syryp*</i> <i>*raspberry- or elderflower-syryp</i>			0,50l 4,50
Soda Zitrone <i>soda with lemon</i>			0,5l 4,50
Eistee Zitrone oder Pfirsich <i>ice tea lemon or peach</i>			0,3l 3,80
Gasteiner Quellwasser <i>Gastein spring water</i>			0,50l 1,00
Red Bull			0,25l 5,20

BIER | BEER

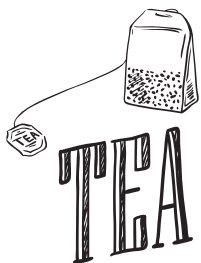
(wählen Sie bitte zwischen Gösser oder Stiegl Bier)
(*please choose: Gösser or Stiegl beer*)

Stiegl Goldbräu vom Fass / Gösser Märzen		0,3l	4,30
Stiegl Goldbräu vom Fass / Gösser Märzen		0,5l	5,30
Erdinger Weizen vom Fass		0,3l	4,50
Erdinger Weizen vom Fass		0,5l	5,50
Stiegl alkoholfrei (Flasche) <i>alcohol free (bottle)</i>		0,5l	5,50
Gösser Radler naturtrüb <i>beer with lemonade</i>		0,33l	4,30
Gösser Radler naturtrüb <i>beer with lemonade</i>		0,5l	5,30
Erdinger dunkel (Flasche) <i>dark beer (bottle)</i>		0,5l	5,50
Erdinger alkoholfrei (Flasche) <i>dark beer alcohol free</i>		0,5l	5,50

KAFFEE | COFFEE



Espresso klein <i>small</i>	3,00
Esspresso Macchiato	3,20
Espresso groß <i>double</i>	4,50
Verlängerter <i>café crema</i>	3,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,10



TEE VON TEEKANNE (im Kännchen | *in pots*)

Schwarztee, Pfefferminz, Morgenkräuter,
Früchte und Grüner Tee oder Kamille

*Black tea, Peppermint, Herbs, Fruits,
Green Tea, Chamomile*

Tee mit Rum 7,00
tea with rum

SCHOKOLADE & HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

Heisse Schokolade <i>hot chocolate</i>	5,00
Heisse Schokolade mit Sahne <i>hot chocolate with whipped cream</i>	5,50
Lumumba (Schokolade, Rum) <i>hot chocolate with rum</i>	7,50
Glühwein <i>mulled wine</i>	5,80

Unsere Kaffees und Schokoladen enthalten Gluten, Laktose und Spuren von Nüssen.
Our coffees and chocolates contain gluten, lactose, and traces of nuts.

WEIN & G'SPRITZTE | WINE & CO

Gr. Veltliner Hauswein <i>housewine</i>	1/8l 3,50	1/4l	7,00
Zweigelt Hauswein <i>housewine</i>	1/8l 3,70	1/4l	7,40
Gespritzter weiß/rot <i>wine with soda (white/red)</i>		1/4l	4,10
Sommerspritzer weiß/rot <i>1/8 l wine with soda</i>		1/2l	4,90
Hugo Wein			6,80
Weißwein, Soda, frische Minze, Holundersirup, Limette <i>white wine, soda, fresh mint, elderflower syrup, lime</i>			
Hugo Prosecco			7,80
Prosecco, Soda, frische Minze, Holundersirup, Limette <i>prosecco, soda, fresh mint, elderflower syrup, lime</i>			
Aperol Spritz Wein			6,80
Weißwein, Soda, Aperol 4cl, Orange <i>white wine, soda, aperol 4cl, orange</i>			
Aperol Spritz Classic			7,80
Prosecco, Soda, Aperol 4cl, Orange <i>prosecco, soda, aperol 4cl, orange</i>			
Campari Soda	(4 cl Campari)		6,90
Campari Orange	(4 cl Campari)		7,90

PROSECCO

Glas Prosecco <i>glass</i>			5,20
Flasche Prosecco <i>bottle</i>			30,00



... oder einen unserer
ausgewählten Flaschenweine?

Wählen Sie aus unseren „Weinen des Monats“
oder den speziellen „Liebhaber-Weinen“.

Wir beraten Sie gerne!

... bottle of wine?

We will be happy to advise you!

LONGDRINKS

Wodka Bull	(4cl Wodka, Red Bull)	8,80
Bombay Gin Tonic	(4cl Bombay Gin, Tonic)	8,80
Hendrick's Gin Tonic	(4cl Hendricks Gin, Tonic)	10,70
Whisky Cola	(4cl Jack Daniels, Coca Cola)	8,50
Whisky Bull	(4cl Jack Daniels, Red Bull)	9,50
Bacardi Cola	(4cl Bacardi, Coca Cola)	8,50
Wodka Orange	(4cl Eristoff Wodka, Orangensaft)	8,50

SHOTS 4cl

Flügerl	(Roter Wodka, Red Bull)	6,50
Flying Hirsch	(Jägermeister, Red Bull)	6,50

LIKÖRE | LIQUEURS

Baileys 4cl	5,50
Grand Marnier 4cl	4,80
Cointreau 4cl	4,80

SCHNÄPSE 2cl SCHNAPPS

Williams	3,80
Marille	3,80
Obstler	3,50
Willi mit Frucht	5,20
Marille mit Frucht	5,20
Nussschnaps	4,20
Zirbenschnaps	4,20
Enzian	5,20
Vogelbeergeist	4,80

EDELBRÄNDE 2cl FINE BRANDIES

Hiebl Vogelbeere	7,30
Grappa	5,20
Himbeer	5,20

BITTERS 2c1

Ramazotti	4,20
Averna	4,20
Jägermeister	4,00
Fernet Branca	4,20

RUM 2c1

Havana Club 3 anos	5,20
Havana Club 7 anos	6,20
Stroh 38 %	2,20

SCOTCH 4c1

Johnnie Walker Red Label	6,20
Johnnie Walker Black Label	9,60

COGNAC 2c1

Martell VSOP	5,80
Hennessy VSOP	6,60
Hennessy XO	13,80

TEQUILA 2c1

Olmecca Gold	4,80
Olmecca Silver	4,80

BOURBON 4c1

Four Roses	5,40
Jack Daniels	5,40

IRISH WHISKEY 4c1

Tullamore Dew	8,40
Jameson	8,40

Die 14 Allergene



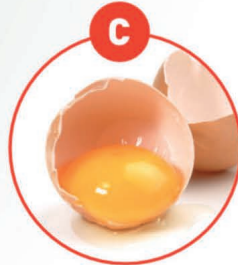
A
**GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backerbsen,
Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
**KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,
Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIER VON GEFLÜGEL UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen,
Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Soßen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen,
Würzpasteten, Würste, Surimi,
Sardellenwurst, Brotaufstriche,
Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokocreme, Brotaufstriche,
Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken,
Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden,
Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee,
Likör, (Pommes Frites)



F
**SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli,
Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen,
Dressings, Marinaden, Mayonnaise,
Eis, Sportlernahrung, Diättrinks,
Kaffeeweißer



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
UND MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-,
Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate,
Margarine, Nussnougatcreme, Müsli,
Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin,
Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes
Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,
Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste
(Pstazien), Rohwürste (Walnüsse),
Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff),
Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme,
Aufstriche, Müsli, Schokolade,
Marzipan, Müsliringel, Kekse,
Dressings, Curry, Pesto, Desserts,
Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot,
Wurst, Fleischerzeugnisse,
Fleischzubereitungen, Kräuterkäse,
Fertiggerichte, Feinkostsalate,
Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden,
Gewürzmischungen, Curry,
salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise,
Ketchup, eingelegtes Gemüse und
Gewürzmischungen, Käse, Essigurken



N
**SESAMSAMEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und
salzig), Müsli, vegetarische Gerichte,
Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate,
Marinaden, Desserts



O
**SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot,
Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft,
Chips und andere
getrocknete Kartoffelerzeugnisse,
gesalzener Trockenfisch



P
**LÜPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Nudeln, Snacks, fettreduzierte
Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/
vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreier
Eiersatz, Kaffeeersatz,
Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen,
Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.