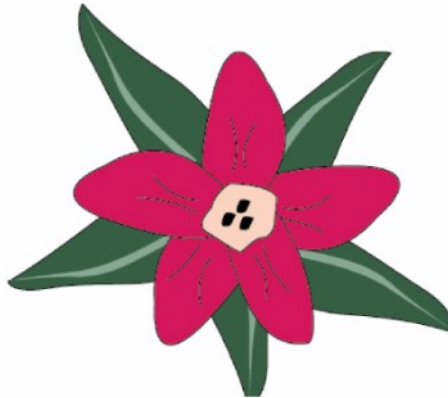


Griass enk im Almrausch!



**Schön, Dich in unserer urigen
„Almhütte“ zu haben!**

Allergien und Unverträglichkeiten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage.

VEGETARISCH



AUF WUNSCH GLUTENFREI



AUF WUNSCH LAKTOSEFREI



FESTE FEIERN ♥

im urigen Almrausch -

*ob Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Jubiläen,
Firmenfeste, Gehaltserhöhungen, Lottogewinne - Egal welches Fest,
es wird bestimmt unvergesslich im Almrausch,
auf fast 1800m im wunderschönen Samnauntal!*

*Festliche Menus von 3 bis ? Gängen - Wir haben bis zu **180 Sitzplätze**.*

*Gerne organisieren wir zusätzlich auch **Übernachtung**
und **Frühstück**. Wir haben für fast jedes Budget die **richtige Lösung!**
Im Sommer sind sogar die Bergbahnen bis Ischgl, das Erlebnisbad, Biketouren
und vieles mehr im Preis inbegriffen.*

*Wir beraten Dich gerne und unterbreiten Dir ein **TOP-Angebot!***

Apéritiv

Ein Apéritiv - und nichts geht schief ...

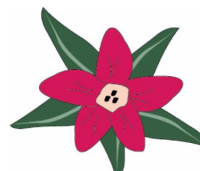
Tomatensaft Gourmet 0.2l	5.00
Hauswein weiss pro 1/8l	5.50
Oeil de Perdrix „Goldbeere“ pro 1/8l (0.75l Qualität, Roséwein, Thurgau, Schweiz)	7.20
Prosecco Piccolo 0.2l	11.50
Herrgöttli, Pfiff, Lady, Mini etc..... oder auch Bier 0.2 genannt	3.90
Cynar / Campari Orange 4cl	8.00
Cynar / Campari Soda 4cl	7.00
Cynar / Campari pur 4cl	6.50
San Bitter pur / Soda / Orange	6.00 / 7.00 / 8.00
Martini bianco 4cl	6.50
Pernod 4cl	6.50
Tio Pepe Sherry 4cl	6.50
VENEZIANO (Prosecco mit Aperol, Mineralwasser & Orangenschnitz)	9.80
HUGO (Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser & Minze)	9.80
ALMSPRITZ (Prosecco mit einem Schuss Grapefruitsaft, Mineralwasser & Orangenschnitz)	9.80
CAMPARISPRITZ (Prosecco mit Campari, Mineralwasser & Orangenschnitz)	9.80
Red Bull APRICOT Spritz (Prosecco mit Red Bull Apricot & Limettenschnitz)	11.50



schau auch in die Weinkarte

*Dort findest Du bestimmt einen guten Tropfen.
Weine, Grappa und Gin gibt's auch zum Mitnehmen für Zuhause ;)*

Auf geat's



- Klare Rinderbouillon**^{A,C,F,G,I} *clear beefbouillon*
- mit Flädli *with sliced pancake*
- mit Käsepressknödel *with cheesedumpling*

7.00
8.50
10.00



Tagessuppe *auf Anfrage*
Soup of the day

Vorspeisen - Ollaweil guat!

Beef Tartare *mit Toastbrot und Butter*^{A,C,G,K} klein (120 g) **25.50**
Beef Tartare with toast and butter Hotel Menu als Vorspeise + 15.00

gross (240 g) **48.50**
Hotel Menu als Hauptspeise + 18.00

Carpaccio vom Rind *mit Parmesanhobel*^{G,H,K,M} **21.50**
Beef-Carpaccio with parmesan Hotel Menu als Vorspeise + 11.00

Insalata „Caprese“^{G,H,K,M} **14.50**
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto & Balsamico
Tomato-Mozzarella with basilicumpesto & balsamico



Samnauner Bergkäsekugeln *mit Sweet-Chili-Sauce*^{A,C,G} **13.50**
Hausgemachte Käsekugeln
Homemade cheese balls with sweet chili sauce



Vitello Tonnato^{C,D,M} **21.50**
Zart rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce Hotel Menu als Vorspeise + 11.00
Tender pink cooked veal with tuna sauce







Knoblauch-Wurzelbaguette **7.50**
von unserer Dorfbäckerei „Rechsteiner“^{A,G}
Garlic bread



Schön, DICH bei uns zu haben ❤️

Gerne kannst Du uns auf **Google, Facebook, Tripadvisor** bewerten.
Wir würden uns freuen.

Salate

Grüner Salat ^{C,G,K,M} <i>Green salad</i>	9.50	 
Gemischter Salat ^{C,G,K,M} <i>Mixed salad</i>	11.50	 
Beilagensalat ^{C,G,K,M} (Grüner oder Gemischter) <i>Salad green or mixed</i>	7.00 / 8.50	 


Sommersalate

Caesar Salat mit gegrillter Hühnerbrust ^{C,F,G,I,K,M} mit Ei, Speck und Parmesanobel <i>with egg, bacon, parmesan and grilled chicken breast</i>	23.50	Hotel Menu als Hauptspeise möglich
--	--------------	------------------------------------

Gemischte Salatvariation -mit gegrilltem Rinds-Entrecôte ^{C,G,K,M} <i>with beef entrecote</i>	37.00	Hotel Menu als Hauptspeise + 7.00
---	--------------	-----------------------------------

-mit Riesengarnelen ^B <i>Sportsman salad with prawns</i>	28.00	Hotel Menu als Hauptspeise möglich
--	--------------	------------------------------------

Dazu passt gut ein...

Knoblauch-Wurzelbaguette ^{A,G} von unserer Dorfbäckerei „Rechsteiner“ <i>Garlic bread</i>	7.50	
---	-------------	---

Souvenir gesucht? ❤️




Wir haben Polohemden, Westen, Schals, Pullover, Trachtenshirts, Mützen, Capis
und vieles meeeehhrrr ...

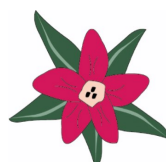
... Fragt uns einfach ...

Für den kleinen Hunger *bis 18:00 Uhr*

Ofenfrische Laugenbretzn^{A,G} <i>Oven-fresh pretzel</i>	6.50	
Pommes frites^A <i>french fries</i>	8.00	
Potato Wedges mit Sauerrahm^{A,G} <i>potato wedges with sour cream</i>	9.00	
Almtoast mit Schinken, Käse & Salat^{A,C,G,K,M} <i>Ham'n Cheese Toast & salad</i>	16.50	
Bündner Salsiz mit Essiggemüse & Butter^G <i>Grison sausage</i>	14.50	
Bündnerfleischteller (100g) mit Essiggemüse & Butter^G <i>Cold Plate „Grischuna“ (100g) with airdried beef</i>	23.50	
Almrausch Brettljause mit Essiggemüse & Butter^G Bündnerfleisch, Speck, Salsiz & Bergkäse inklusive 2cl Williamsschnaps <i>Local plate with airdried beef, bacon, grison sausage & mountain cheese - including localschnaps</i>	25.00	

Hausgmochts & Nudla

Hausgemachte Samnauner Bergkäseravioli^{A,C,F,G} mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesanobel <i>Homemade mountain-cheese ravioli with arugula, cherrytomatoes & parmesan</i>	24.50	
Kaaaaasspatzla mit Röstzwiebeln^{A,C,G} <i>Homemade cheesespatzli with roasted onions - if you love cheese give it a go</i>	19.00	
Spaghetti „aglio olio“^{A,C} (leicht scharf) mit Knoblauch <i>with garlic</i>	18.50	
-mit Riesengarnelen <i>with prawns</i>	28.00	
Tagliatelle al Salmone^{A,C,D,G} an einer cremigen Sauce mit Lachs und Spinat <i>in a creamy sauce with salmon and spinach</i>	28.00	




Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} (pork) **28.00**
mit Preiselbeeren *with cranberries*

Cordon Bleu vom Schwein^{A,C,G} (pork) **32.50**
mit Preiselbeeren *with cranberries*

Als Beilage zum **Wiener Schnitzel** oder **Cordon Bleu** wähle zwischen:
Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder Beilagensalat^{C,G,K,M}
As a side dish choose between: French fries, potato wedges or salad

„Hirtenpfanni“^{A,C,G} **Hotel Menu + 5.00** **33.50**
Medaillons vom Schweinefilet im „Pfanni“ mit Champignonrahmsauce & Spätzli
Porcfilets with spätzli & creamy mushroom sauce

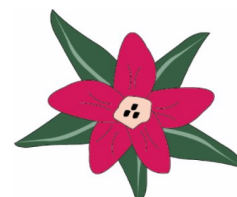
Red Thai Curry^{A,B,F} **26.50** 
rotes Curry, Gemüse und Jasminreis *red curry, vegetables and rice*
mit Rinds-Entrecôtestreifen **Hotel Menu + 7.00** **36.50**
with beef entrecote strips

Gegrillte Maispouardenbrust^G **29.00**
mit Pilzrisotto und Portobello Champignons
Grilled corn chicken breast with mushroom risotto and portobello mushrooms

Entrecôte „Almrausch“^{A,C,G,K} **Hotel Menu + 9.00** **39.00**
200g - vom Grill (medium) *grilled (medium)*
mit Kräuterkruste, Gemüse der Saison *with herb crust, seasonal vegetables*

Als Beilage zum **Entrecôte „Almrausch“** wähle zwischen:
Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder Beilagensalat^{C,G,K,M}
As a side dish choose between: French fries, potato wedges or salad

Möchtest Du eine andere Garstufe, wähle doch bitte einen „HEISSEN STEIN“
um das Fleisch genau nach Deinen Wünschen zu grillieren.
If YOU want a different cooking level, choose a "HOT STONE" to grill the meat exactly according to your wishes.



Herkunftsländer unserer Fleisch & Fischprodukte:
Rind: Österreich, Uruguay, Brasilien* / Schwein: Österreich, Deutschland
Wild: New Zealand*, Österreich / Geflügel: Deutschland, Frankreich
Lachs: Norwegen / Garnelen: Vietnam

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
*Als „Pizzaschinken“ verwenden wir Schulterblock (magere Schweinsschulterteile, mild gewürzt und schonend gegart)



AUF WUNSCH (bitte unbedingt bei unseren Mitarbeitern melden)

„Hot Stone“

...das ultimative Erlebnis
- einfach selber grillieren!



Super-zart - topfrisch
natürlich - fettarm - salzarm

XXL Heisser Stein mit Rindsfilet (500g) High Quality Beef	74.50
<i>Hot Stone with beef tenderloin 500g</i>	Hotel Menu + 45.00
XL Heisser Stein mit Rindsfilet (300g) High Quality Beef	54.50
<i>Hot Stone with beef tenderloin 300g</i>	Hotel Menu + 25.00
Heisser Stein mit Rindsfilet (200g) High Quality Beef	44.50
<i>Hot Stone with beef tenderloin 200g</i>	Hotel Menu + 15.00
Heisser Stein mit Riesengarnelen (6 Stück)^B	38.50
<i>Hot Stone with prawns (6 pieces)</i>	Hotel Menu + 8.00
Heisser Stein mit Entrecôte (200g)	38.50
<i>Hot Stone with beefsteak (sirloin) 200g</i>	Hotel Menu + 8.00
Heisser Stein mit Schweinerückensteak	31.50
<i>Hot Stone with steak of pork</i>	
Heisser Stein mit Filets vom Schwein	35.00
<i>Hot Stone with fillets of pork</i>	Hotel Menu + 5.00
Heisser Stein mit Hühnerbrustfilet	27.00
<i>Hot Stone with chicken breast</i>	
Heisser Stein „Vegetarisch“	27.00
<i>Hot Stone with vegetables</i>	

Surf & Turf vom „Heissen Stein“^B **48.00**

180g Entrecôte, 3 Garnelen Hotel Menu + 18.00

Hot Stone „Surf & Turf“ with beefsteak (sirloin) 180g, 3 prawns

Alle „HEISSEN STEINE“ werden mit verschiedenen Saucen
& kleiner Gemüsegarntur serviert. Als Beilage wähle zwischen:
Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder Beilagensalat^{C,G,K,M}

*Grill it yourself! All "HOT STONES" are made with different sauces
& small vegetable set served. As a side dish choose between:
French fries, potato wedges or salad*



Fondueplausch im Almrausch

ab 2 Personen

Käsefondue Cheese Fondue

Käsefondue 300g

Käsefondue XL 400g

nach Art des Hauses

by type of house

pro Person

pro Person

27.50

32.50



Kräuterfondue 300g

Kräuterfondue XL 400g

Käsefondue mit Bergkräuter

with native herbs

pro Person

pro Person

30.50

35.50



Bündner-Fondue 300g

Bündner-Fondue XL 400g

Käsefondue mit 50g Bündnerfleisch

with air dried „grischuna“ meat (50g)

pro Person

pro Person

36.50

41.50

Hotel Menü (300g) + 6.00

Beilagen:

Portion Frühlingkartoffeln (200g) *Portion of spring potatoes (200g)*

9.50

Portion Essiggemüse (100g) *Portion vinegar vegetables (100g)*

5.00

Bündnerfleisch pro 10g "Grischuna" *air dried beef per 10g*

2.50



auch mit

Kirschwasser erhältlich...

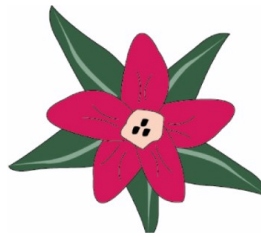
Fragt einfach bei unserem Servicepersonal nach :)

Pizza vom "Stoanofa"

Pizzabrot ^{A,H} mit Knoblauch und Kräuter - <i>with garlic and herbs</i>	13.00	 
Marinara ^{A,H} Tomaten, Knoblauch - <i>tomatoes, garlic</i>	13.00	 
Margherita ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella - <i>tomatoes, mozzarella</i>	14.50	
Prosciutto ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter* <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	17.00	
Milano ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, salami</i>	17.00	
Bauernpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon, garlic</i>	18.00	
Laret ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Schweineschulter*, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, champignons, onions, ham, bacon, garlic</i>	19.50	
Hirtenpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Zwiebeln, Salami, Knoblauch <i>Herdsmanshipizza with tomatoes, mozzarella, feta, olives, onion, salami, garlic</i>	19.50	
Quattro Formaggi ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mountain cheese, parmesan</i>	18.50	
Diavola (scharf) ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Pfefferoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, hot peppers</i>	19.00	
Heidi ® ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola <i>Tomatoes, mozzarella, dried beef, arugula</i>	23.00	
Almrausch ® ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz <i>Tomatoes, mozzarella, mountain cheese, dried beef, salsiz sausage</i>	23.00	
Mare ^{A,B,G,H} Tomaten, Mozzarella, 4 Riesengarnelen, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, 4 prawns, garlic</i>	25.50	
Tonno ^{A,D,G,H} Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i>	18.00	
Goliath ^{A,D,G,H} Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Sardellen, Knoblauch, Pfefferoni, Salami picante <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, anchovy, hot peppers, spicy salami, garlic</i>	22.00	

Luigi^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola
Tomatoes, mozzarella, salami, gorgonzola

**19.00****Capricciosa**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Artischocken
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts

19.00**Calzone (zugedeckt)**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schweineschulter*
Covered pizza with tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham

19.00**Hawaii**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Ananas
Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple

19.00**Vier Jahreszeiten**^{A,D,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Sardellen, Artischocken
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, anchovy, artichoke hearts

19.50**Vegetaria**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Gemüse
Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables

19.00**Americana**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch, Mais
Tomatoes, mozzarella, salami, hot peppers, onions, corn, garlic

19.50**O sole mio**^{A,C,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Spargel, Ei
Tomatoes, mozzarella, ham, asparagus, egg

21.00**Stroganoff**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletspitzen, Champignons, Paprika
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, sweet pepper, slices of beef filet

27.50**San Daniele**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Philadelphia
Tomatoes, mozzarella, raw ham, arugula, philadelphia

21.50**Erotica**^{A,D,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch
Tomatoes, mozzarella, salmon, spinach, garlic

24.00**Prosciutto & Funghi**^{A,G,H}

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms

18.00**Glutenfreie Pizza (Ø 25cm)****+ 3.00**

Für glutenfreie Pizza verwenden wir Fertigteigrohlinge der Firma Schär! Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Mehlrückstände am Pizzaposten, in der Küche oder auch im Steinofen vorhanden sind, so dass es bei uns **keine 100%-ige Sicherheit** für „glutenfrei“ gibt.

Extra Zutaten werden individuell berechnet.

Lactosefreie Pizza bereiten wir ohne Käse zu!

Für Pizza verwenden wir Schulterblock (magere Schweinsschulterteile, mild gewürzt und schonend gegart)

Raclette & Fondue

auf Vorbestellung ab 2 Personen

„ordering in advance“

RACLETTE vom Tischofen pro Person **36.00**

250g Raclettekäse

mit Frühlingskartoffeln & Essiggemüse

Raclette from the table-oven

with spring potatoes & vinegar vegetables Extra fruit plate

Hotel Menu + 6.00



Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) 9.50

Portion of spring potatoes

Früchteteller extra (200g) 10.50

Extra fruit plate

Hüttenfondue Chinoise pro Person **49.00**

250g Fleisch pro Person

mit Rind, Schwein, Huhn mit Pommes frites^A, Potato Wedges^A,
verschiedenen Saucen & Früchte

*with beef, pork, chicken with French fries, potato wedges,
various sauces & fruits*

Hotel Menu + 19.00

Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) 9.50

Portion of spring potatoes

Portion Schwein oder Huhn pro 50g 6.00

Portion pork or chicken per 50g

Portion Rindfleisch pro 50g 8.00

Portion beef meat per 50g

Portion Garnelen 3 stk.^B 10.50

Portion of prawns 3 pcs.

Früchteteller extra (200g) 10.50

Extra fruit plate



♥ **JEDEN Montag**
gibt's 10% Ermässigung

... auf unser **Hüttenfondue Chinoise** und auch auf den **Feinschmeckerspiess**...

Hüttenhits

auf Vorbestellung

„ordering in advance“



Feinschmecker Spiess 46.00

„vom heißen Stein“

Hotel Menu + 16.00

Spiess (280g) mit Rinds-, Schweins-, Hühnerbrustfilets, Riesengarnele^B & diversen Saucen
with beef, pork, chicken breast fillets, prawns & various sauces

Als Beilage wähle zwischen:
Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder
Beilagensalat^{C,G,K,M}

*As a side dish choose between:
French fries, potato wedges or salad*

Almrausch's bekannte OFENRIPPCHEN **28.50**

mit Knoblauch-Wurzelbaguette^{A,G} & Knoblauchsauce^G
Freshly grilled ribs with garlic bread & garlic sauce

Tomahawksteak ca. 1000 - 1400g **pro 100g 11.50**

Wähle 2 Beilagen:
Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder Beilagensalat^{C,G,K,M}
Choose between two side dishes: French fries, potato wedges or salad

Auch im Winter ein Besuch wert♥:

Als Hotelgast vom Cresta genießt **Du bei uns im Almrausch** Dein
„3 Gang Halbpensionsmenü“ aus unserer à la carte Speisekarte ...


CRESTA
Hotel ★★★



Übernachtungsangebote & Informationen
www.hotelcresta.com

Für Feinschmecker

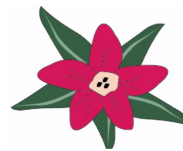
Berta[®]
DISTILLERIE

Erlesene Grappe 2cl

Berta „Paolo Berta“ Barrique Nebbiolo, Barbera d'Asti 45%	18.00
Berta „Magia“ Barrique Barbera, Mavasia, Brachetto 45%	16.00
Berta „Tre Soli Tre“ Barrique Nebbiolo da Barolo 45%	12.00
Berta „Roccanivo“ Barrique Barbera 45%	12.00
Berta „Bric del Caian“ Barrique Moscato d'Asti 45%	12.00
Berta „Casalotto“ Barrique 43%	12.00
Berta „Giulia“ 40%	7.50


Grappe 2cl

Grappa di Sassicaia Barrique Cabernet 40%	14.00
Grappa di Chardonnay Barrique Nonino 40%	7.00



Destillerie Stainer 2cl

Vogelbeer 40% / Himbeer 40%	14.50
-----------------------------	-------

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	4cl	12.00
Rum Millionario Solera 15	4cl	13.00
Rum Zacapa Centenario XO 40%	4cl	16.00
Davidoff XO 40%	2cl	13.00
Red Wood Austrian Whisky Destillerie Pfanner	4cl	12.00
Beluga Vodka	4cl	8.00
Alpinist Swiss Premium Gin	4cl	11.00
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4cl	12.00
Ophir Oriental Spiced Gin	4cl	9.00
VEGE Samnaun Gin 	4cl	11.00
TIP: Thomas Henry Premium Tonic Water	Flasche 0.2l	5.50

... Süsse Verführungen ... 

Findest Du in unserer Dessertkarte

Allergene



A. Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse
A. Cereals containing gluten and products derived therefrom



B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
B. Crustaceans and products derived therefrom



C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Eggs and products derived therefrom



D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Fish and products derived therefrom



E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
E. Peanuts and products derived therefrom



F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Soybeans and products derived therefrom



G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Milk and products derived therefrom



H. Hartschalenobst oder Nüsse
H. Hard-shell fruit and Nuts



I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Celery and products derived therefrom



K. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K. Mustard and products derived therefrom



L. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
L. Sesame and products derived therefrom



M. Schwefeldioxide und Sulfite
M. Sulphur dioxide and sulphites



N. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
N. Lupin and products derived therefrom



O. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
O. Molluscs and products derived therefrom

Vegetarisch



Laktosefrei



Glutenfrei



Allergien und Unverträglichkeiten

Die Allergene werden pro Gericht mit den jeweiligen Buchstaben gekennzeichnet.
Bei Unklarheiten zu Unverträglichkeiten oder weiterführenden Information,
können Sie sich jederzeit an unser Personal wenden.