

Wir verwöhnen unsere Gäste mit Spezialitäten aus Tirol und internationalen Gerichten

# Restaurant Charly

## Speisekarte

Zusätzlich bieten wir Spezialtage an :

<u>Dienstag</u> :	Steaktag
<u>Mittwoch</u> :	Schnitzelfestival
<u>Freitag</u> :	Steaktag
<u>Sonntag</u> :	Schnitzelfestival

Reservierungen nehmen wir gerne unter der Tel.Nr.: + 43 5476 6677 21 oder  
+ 43 664 528 94 90 entgegen.

E-mail : [restaurant.charly.fiss@live.at](mailto:restaurant.charly.fiss@live.at)

### Unsere Öffnungszeiten

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, und Sonntag  
von 15:00 -22:00Uhr geöffnet.

Samstag ab 11:00Uhr geöffnet

Montag Ruhetag ausser Weihnachten und Silvester2022

Warme Küche bis 21:00Uhr.

Besuchen sie uns auf unserer Homepage [www.alpenroyal-fiss.at](http://www.alpenroyal-fiss.at)

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und den gesetzlichen Abgaben.

Änderungen, Satz und Druckfehler vorbehalten !

# Kalte und warme Vorspeisen

Cold and warm appetizer

## geräuchertes Fjordlachsfilet

Auf buntem Salat mit Balsamico und Toastbrot

Slices of smoked salmon with lettuce balsamico and toasted bread

(ADG) €16,90

## Vegane Spaghetti Pesto Rosso

mit Knoblauch und Wolfi's Kräuter

vegan spaghetti with pesto rosso and wolfis herb mixture

(A) €12,90

## Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet

auf buntem Salat, Kräuterdressing, Toastbrot mit Butter

und frischem Parmesan

Beef filet on mixed lettuce, vinaigrette of herbs, toasted bread with butter and fresh parmesan

(A,G) €17,90

## Falsche Schnecken

Rindsrückenspitzen mit Kräuterbutter überbacken und Weißbrotwürfeln

Sirloin beef with herb butter and white bread cubes

(A,G) €16,90

## kleiner gemischter Salat

oder

## großer gemischter Salat

small mixed salad or big mixed salad

€5,90 oder €8,50

\_Ketchup und Mayonaise .....€0,30

Seniorenteller .....minus €1,00

# Aus dem SuppenTopf

## Soups

### Vegane Tomatencremesuppe

vegan Italian tomato soup

(A,G) € 5,90

### Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons im Topf serviert

french onion soup with cheese croutons, served in a pot

(A,G) € 5,90

### Wolfi's hausgemachte Knoblauchschaumsuppe

mit gerösteten Brotwürfeln

Wolfi's garlic cream soup with croutons

(A,G) € 5,90

### Frittatensuppe

klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

beef broth with homemade sliced herb pancakes

(ACG) € 5,20

### Fisser Graukäsesuppe

mit Sahnehäubchen und gerösteten Brotcroutons

Fisser grey chesse soup with creamy topping and croutons

(A,G) € 6,30

# Nur für unsere Dreikäsehochs

Children`s menu

## Mickey Maus

1 Stück Frankfurter mit Pommes frites

1 piece vienna sausage with french fries

€ 6,90

## Nemo

gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites

fish fingers with french fries

(A,D,C) € 8,30

## Goofy

kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Viennese cutlet of pork with french fries

(A,C) € 10,20

## Speedy Gonzales

feine Kräuterspaghetti mit Tomaten – Fleischragout und frischem Parmesan

Herb spaghetti with tomato – meat sauce and fresh parmesan

(A,C,G) € 7,90

## Harry Potter

gebackene Hühnernuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with french fries

(A,C) € 10,20

## Einmal anders

Once Differently

### Tortellini Casanova

in Schinken – Championrahmsauce und frischem Parmesan  
Tortellini with ham and champignon cream sauce and fresh parmesan  
(A,C,G,L) € 15,90

### Spaghetti Bolognese

in Tomaten – Fleischragout und frischem Parmesan  
Spaghetti bolognese with fresh parmesan  
(A,C,G) € 13,50

### Vegetarisch Tortellini Gorgonzola

in leichter Gorgonzolarahm  
Tortellini with gorgonzola cheese sauce  
(A,C,G,L) € 15,90

### Fisser Käsespätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat  
Kind of pasta from tyrol with chesse and mixed salad  
(A,C,G) € 17,90

### Veganes Gemüsegröstl mit kleinem Salatschüssel

Röstkartoffeln - gemischt mit Gemüse und Zwiebeln plus Salatschüssel  
Vegan gröst'l fried potatoes with vegetables and onions mixed and salad  
€17,20

# Hauptspeisen

Main course

## Wienerschnitzel

von Jungschwein mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

Schnitzel viennese style of pork with french fries and cranberries

(A,C) € 18,50

## Cordon Bleu

mit Schinken und Käsefüllung, Pommes frites und Wildpreiselbeeren

stuffed with ham and cheese, french fries and cranberries

(A,C,G) € 21,90

## Entrecote

vom heimischen Rind in Pfeffer Cognacrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse

Grilled entrecote of beef in pepper cognac cream sauce, french fries and vegetables

(G,O) € 35,90

## #Rumpsteak

vom heimischen Rind mit Hofmeisterbutter, Folienkartoffel mit Joghurt-Sauerrahm  
und Butterbohnen

Rumpsteak of beef with herb butter, jacket potatoes with sour cream and beans with butter

(G) € 35,90

## Putenfilet

gegrilltes Putenfilet in Champignonsauce und handgeschabten Eierspätzle

Grilled filet of turkey on champignon cream sauce and spaetzle

(A,C,G,O) € 23,90

## Grillteller

das Beste vom Grill mit Kräuterbutter, Cocktailsauce, Speckscheibe, Grilltomate und

Pommes frites

Specialities of the barbecue with herb butter, cocktail sauce, sliced bacon,

grilled tomato and french fries (C,G) € 23,80

### Tiroler Zwiebelrostbraten

Scheibe vom Rinderrücken gebraten an kräftiger Zwiebelsauce,  
Butterbohnen und Kartoffelkroketten

Slice of beef and onions, gravy beans with butter and potatoe croquettes

(A,G) € 25,90

### Hauspfandl

Eine Spezialität von Küchenchef Wolfi

Lassen Sie sich überraschen

A speciality of chef Wolfi, let yourself be surprised

(A,G,O) € 24,90

### Alexsteak

250g feinstes Rinderfilet in Pfefferrahmsauce,  
feiner Gemüse garnitur und Pommes frites

250g filet of beef in pepper cream sauce, vegetables and french fries

(G,O) € 42,90

### Wolfi's Filetsteak

250g feinstes Rindsfilet in Cognacjus, Butterbohnen und Kroketten  
250g filet of beef in cognac sauce, beans sauted in butter and potatoe croquettes

(G,O) € 42,90

### Wolfi's Riesenfuhr

in der Schubkarre serviert, Pute-Rind-Schweinefleisch gegrillt, Pommes frites, Speck,  
Früchtespieß Cocktailsauce, Grillwurst'l,  
Kräuterbutter und gemischter Salat

served in a wheel barrow,grilled turkey, beef and pork,french fries,fruits  
cocktailsauce,barbecue sausages,sliced bacon,  
herb butter and small salad

(C,G) € 27,90

# Für Liebhaber der asiatischen Küche bieten wir ...

Asian food

## Wok Vegan

### Vegan Butcher no chicken chunks

in Currycreme, asiatischem Gemüse und Reis

vegan butcher no chicken chunk with curry cream , asian vegetables and rice

€19,90

## Mäky's Wok

Schweinefleisch mit asiatischem Gemüse

süß – sauer und Reis

Meat of pork with asian vegetables sweet -sour and rice

(A,E,F,G,H,L) € 19,90

## Wolfi's Spezial Wok

gegrillte Rindfleischstreifen mit asiatischem Gemüse,

grüner und roter Curry (leicht scharf) mit Reis

Grilled beef with green and red curry sauce,asian vegetables and rice (a little bit spicy)

(A,E,F,G,H,L) € 23,90

## Putenstreifen Asiatisch

gegrillt, asiatisches Gemüse in Chili Thaisauce und Reis

(leicht scharf)

Grilled slices of turkey in chili thaisauce, asian vegetables and rice (a little bit spicy)

(A,E,F,G,H,L) € 21,90

Das Kochen mit dem Wok verdankt seinen weltweiten Erfolg einem ebenso einfachen, wie überzeugendem Konzept, frischen Zutaten, kurzen Garzeiten und aromatischen Gewürzen.

Ob vegan, mit Geflügel oder Fleisch im Wok lassen sich in minutenschnelle unkomplizierte und köstliche Gerichte zaubern !

# Fondue`s ab zwei Personen / nur auf Vorbestellung

Fondue`s starting with 2 persons / only on reservation

## Fondue Bourguinonne

400g feinstes Rinderfilet mit Pommes frites, drei verschiedene Saucen  
kleinem Salatteller und Essiggemüse

400g filet of beef with french fries, three different types of sauces  
small mixed salad and vinegar vegetables

(C,G) pro Person : € 34,90  
per person

## Fondue Chinoise (Suppe)

400g Rind-Schwein und Putenfilet mit Curryreis, drei verschiedene Saucen  
kleinem Salatteller und Essiggemüse

400g filet of beef-pork and turkey with curry rice, three different types of sauces  
small mixed salad and vinegar vegetables

(C,G) pro Person : € 34,90  
per person

## Käsefondue

mit Brotwürfeln, Essiggemüse, kleinem Salatteller und  
Folienkartoffel mit Sauerrahm

Cheese fondue with bread cubes, vinegar vegetables, small mixed salad  
jacket potatoes with sour cream

(A,G,O) pro Person : € 29,90  
per person

## Hausfondue

400g Rind-Schwein und Putenfilet mit Pommes frites  
Folienkartoffel mit Sauerrahm, kleinem Salatteller, drei verschiedene Saucen und  
Essiggemüse

400g beef -pork and turkey filet with french fries  
jacket potatoes with sour cream, three different types of sauces,  
small mixed salad and vinegar vegetables

(C,G) pro Person : € 35,90  
per person

## Dessert

### Mohr im Hemd

Schoko-Nußgugelhupf mit Schokosauce , Vanille-Oberseis und Sahne  
Chocolate nut cake with chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream  
(A,C,E,F,G,H) € 9,10

### Zimtparfait

hausgemacht, geeist auf Sauerkirschenragout mit Schlagsahne  
Homemade cinnamon parfait with sour cherry ragout and whipped cream  
(C,G,O) € 9,90

### Apfelstrudel

hausgemacht, mit Schlagsahne und 1 Kugel Vanille-Oberseis  
Homemade apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream  
(A,C,E,F,G,H) € 7,40

### Wiener Eiskaffee

Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers  
Vanilla ice cream with coffee and whipped cream  
(A,C,E,F,G,H) 6,90

### gemischtes Eis

(Vanille - Schoko - Erdbeer)  
Mixed ice cream (vanilla-chocolate-strawberry )  
(A,C,E,F,G,H)  
ohne Sahne : € 4,50  
without whipped cream  
mit Sahne :€ 5,50  
with whipped cream

## Dessert

### Coupe Dänemark

Vanille-Oberseis mit Schokosauce und Schlagsahne

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

(A,C,E,F,G,H) € 8,10

### Heiße Liebe

Vanille-Oberseis mit lauwarmen Himbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream

(A,C,E,F,G,H,O) € 9,10

### Schwarzwaldbecher

Vanille und Schokoeis mit marinierten Sauerkirschen und Schlagsahne

Vanilla and chocolate ice cream with marinated sour cherries and whipped cream

(A,C,E,F,G,H,O) € 9,40

### Coupe Colonel

3 Stk. Zitronensorbet mit Wodka

3 balls lemon ice cream with wodka

€ 7,40

### Friky

Spielfigur mit Eis gefüllt

For children we offer a playing piece filled with ice cream

(A,C,E,F,G,H) € 4,90

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke 0,33 l:

Fanta, Sprite, Almdudler, Mezzo Mix, Coca Cola, Cola Zero, Eistee  
€ 3,90

## Alkoholfreie Getränke 0,5 l:

Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta, Almdudler, Eistee  
€ 5,10

## Fruchtsäfte 0,2 l

Marillen, Johannisbeeren, , Multivitamin  
€ 3,90

## Fruchtsäfte 0,3 l

Apfelsaft, Orangensaft  
€ 3,90

Gespritzt mit Mineral oder Still 0,3 l  
:€ 3,90

Gespritzt mit Mineral oder Still 0,5 l:  
€ 4,90

## Alkoholfreie Getränke 0,2 l:

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale  
€ 4,20

## Mineralwasser:

Mineralwasser 0,33 l mit oder ohne Kohlensäure  
€ 3,70

### Biere offen:

Zwickl Imperial 0,3l	€4,30
Zwickl Imperial 0,5	€5,30
Stiegl Goldbräu 0,3 l	€4,30
Stiegl Goldbräu 0,5 l	€5,30
Hefe Stiegl weiss 0,3 l	€4,60
Hefe Stiegl weiss 0,5 l	€5,60

(A)

### Flaschenbiere:

Hefe Franziskaner dunkel 0,5 l	€5,60
Hefe Stiegl alkoholfrei 0,5 l	€5,40
Alkoholfreies Bier 0,5 l	€5,20

(A)

### Weisswein offen 1/4l:

Grünen Veltliner trocken, Welschriesling trocken, Rivaner halbtrocken €8,40  
(O)

### Rotwein offen 1/4l:

Zweigelt trocken, Roter Kaiser trocken-fruchtig, Merlot fruchtig €8,40  
(O)

### Rose 1/4l:

Trocken €8,40  
(O)

### G'spritzter Wein 1/4l

Rot oder Weiß, süß oder sauer (O) €5,10

### Aperitifs 5 cl:

Martini Bianco € 5,70  
Campari Orange € 5,90

### Liköre 2 cl:

Baileys (G) € 4,30  
Amaretto (E) € 4,30  
Cointreau € 4,30

### Bitter`s 2 cl:

Fernet Branca, Jägermeister, Appenzeller € 4,30  
Cynar € 4,90

### Whiskey 4 cl:

Johnny Walker Red Label, Jack Daniels € 7,50  
Chevas Regal, Ballantines € 7,90  
(A)

### Longdrinks 4 cl:

Cola Rum € 7,10  
Bacardi Cola € 7,10  
Wodka Orange (A) € 6,90  
Wodka Red Bull (A) € 6,90  
Red Bull € 3,90

## Sekt:

(O)

Schlumberger White Secco 0,75 l € 35,90

Hochriegel 0,75 l (halbtrocken) € 32,90

Schlumberger White Secco 0,2 l € 9,90

Gianni Kattus Prosecco 0,2 l € 9,90

## Spezialitäten:

### Rum von Plantation

Extra Old Barbados Rum,  
speziell zum 20. Jubiläum 2 cl € 7,90

## Kaffee:

Espresso (G) € 3,40

Verlängerter (G) € 3,40

Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum (G) € 3,90

Latte Macchiato (G) € 4,90

Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen (E,G) € 4,00

Lumumba (E,G) € 5,40

Tee € 3,00

Alex Special Kaffee mit Whiskey und Sahne (A,G) € 7,20

Alpenroyal Kaffee mit Amaretto und Sahne (A,G) € 6,20

Chef Kaffee mit Baileys und Sahne (E,G) € 6,20

Charly Kaffee mit Cointreau und Sahne (E,G) € 7,20

## Weinkarte

### Weißweine 0,75L

#### Sommernachtstraum (GV/RI)

Weingut Tom Dockner/Theyern – Traisental  
Qualitätswein halbtrocken

Ein wahrer Traum in heißen Sommernächten, inspiriert von William Shakespeare. Vielschichtige Fruchtaromen, Marille und reifer Apfel, gelbe Pfirsich Aromen, Exotik, weich, finessenreich, charmant, verspielt, guter Trinkfluss.

€ 32,90

### Weißburgunder

Weingut Gerald Waltner/Engelmannsbrunn – Wagram  
Qualitätswein trocken

Charakter von den Hängen des Wagram. In der Nase erinnert er an Türkischen Honig und kandierten Mandeln, charakteristisch überzeugt er am Gaumen. Der ausgewogene Abgang erinnert wiederum sehr an Mandeln.

€ 33,90

### Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

Dreisiebner Stammhaus/Gamlitz – Südsteiermark  
Qualitätswein trocken

Charismatisch-pikante Sauvignonwürze, außergewöhnliche Aromendichte nach schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Paprika. Ein echtes Erlebnis.

€ 34,90

### BIO Traminer Spätlese

Weingut Georg Seiler/Rust – Burgenland Prädikatswein süß

Goldgelb. Eleganter Traminer, duftet herrlich nach Rosenholz unterlegt von etwas Zitrus, am Gaumen getragen von feiner Fruchtsüße. Im Abgang von der Restsüße getragen.

€ 34,90

## Weinkarte

### Weißweine 0,75L

#### Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried Kogl

Weingut Müller/Krustetten – Kremstal  
Qualitätswein trocken

Helles Grüngelb im Glas, aus dem zart duftende Aromen von Heublumen, frischer Äpfeln und grünen Birnen hochsteigen. Am Gaumen sehr klar und rassig mit einer sehr schönen, mineralisch ausklingenden Säure und würzigem Abgang.

€ 32,90

#### Grüner Veltliner Ried Gaisberg

Weingut Christian Parzer/Oberfucha – Kremstal Qualitätswein trocken

Typisch, lössige Einschlüsse, Margeriten. Delikate Würzenoten, reife Blumen und Melonen, umgeben von pfeffrigen Anklängen; vielschichtig, saftig, glasklar strukturiert, schöne Länge.

€ 34,90

#### Riesling Kamptal DAC „Urgestein“

Weingut Ehn/Langenlois – Kamptal  
Qualitätswein trocken

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mineralisch, elegante Frucht, köstlich, saftig mit dezenter Steinobstnoten, spritzig, nach hinten pikant und ziemlich gebündelt, belebend, sortentypisch. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

€ 35,90

#### BIO Chardonnay Ried Rieglband

Weingut Georg Seiler/Rust – Burgenlan Qualitätswein trocken

Intensiver Apfelduft, zart nach Blütenhonig. Saftig, weiße Frucht, zart nach reifen Birnen, knackige Struktur, lebendiger Säurebogen, kerniges Finale, macht Lust auf mehr.

€ 37,90

## Weinkarte

### Rotweine 0,75L

#### Zweigelt Heideboden

Weingut Göschl/Gols – Neusiedlersee  
Qualitätswein - trocken

In der Nase einladende, süße Weichselfrucht, etwas Nougat. Am Gaumen elegant, kraftvoll, mit guter Holzstütze, bleibt gut haften, hat gutes Reifepotential.

€ 35,90

#### Blaufränkisch Ried Hochberg

Weingut Hundsdorfer/Neckenmarkt – Mittelburgenland  
Qualitätswein - trocken

Dunkles Rubinrot mit intensivem Duft von dunklen Waldbeeren und Früchten sowie dezenter Röstaromatik und feinwürzigen Noten. Am Gaumen sehr harmonisch und kompakt, mit fülligem Körper und kräftiger Tanninstruktur.

€ 35,90

#### BIO HILL 1 (ME/BF/ZW)

Weingut Leo Hillinger/Jois – Neusiedlersee Qualitätswein - trocken

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Reife Herzkirsche, feiner Edelholztouch, ein Hauch von Mandarinenzesten. Saftig, elegante Textur, rotbeerige Nuancen, gut integrierte Tannine, zart nach Nougat im Abgang. Großes Entwicklungspotential!

€ 55,00

#### The Legends (CS/ME)

Weingut Scheiblhofer/Andau – Neusiedlersee Qualitätswein - trocken

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

€ 41,90

## Weinkarte

### International 0,75L

#### Eaglehawk Shiraz

Wolf Blass/Melbourne – Südastralien  
Wine of South Australia - trocken

Tiefdunkles Purpur. Markanter Duft nach reifen Himbeeren und Brombeeren. Am Gaumen, viel Fruchtsüße, aber nicht marmeladig, schöne Würze, anhaltend und zielsicher.

€ 34,90

#### Shiraz Allesverloren/Swartland – Südafrika Wine of Origin - trocken

Tiefrote Farbe mit Granatrand. Ein Bouquet von reifen Pflaumen, Pfefferaromen und Zigarrenkiste. Am Gaumen viel Frucht, hervorragende Tanninstruktur und lang anhaltendem Finish.

€ 39,90

#### Ripasso Acinatico

Stefano Accordini/Fumane – Venetien  
Ripasso Classico Superiore DOC – trocken

Intensives Rubin, tiefgründig. Noten nach Kirschen und frischen Zwetschken, im Hintergrund feine, balsamische Noten, Vanille und Kardamom, zarte Holzwürze.

€ 38,90

#### El Coto Crianza

Bodegas El Coto/Oyón – La Rioja Rioja DOCa - trocken

Dunklen Beeren, die mit feinen Vanille- und Röstnoten unterlegt sind. Im Gaumen wunderschön ausgewogen, mit seidigem Tannin und einem runden, feinwürzigen Abgang.

€ 38,90

#### Ales Negres

Terra Remota/S. Climent Sescebes – Katalonien Vino de España – trocken  
Intensiv nach Waldbeeren, süßlichen Gewürzen und Trüffel, komplexe Tannine, Likör- und Röstaromen.

€ 39,90

## Weinkarte

### Gehaltvolle Weine 0,75L

#### Grüner Veltliner Smaragd Ried Spitzer Graben

Weingut Rixinger/Spitz – Wachau

Qualitätswein - trocken

Vollmundig und doch elegant, mit Kraft, Frucht und Würze, der auf das ganze Potential der Sorte und die Bedeutung des Spitzer Grabens verweist.

€ 44,90

#### Blaufränkisch Reserve

Seegut Lentsch/Podersdorf – Neusiedlersee

Qualitätswein - trocken

Dunkles Beerenkonfit, untermalt von zarten Kokosnoten, ein Hauch von Kirsch und Vanille. Komplex, dicht, dezente Fruchtsüße, feine Tannine, zarte Schokonoten im Abgang. Viel

Potential!

€ 43,90

#### Bastioni

Tenuta I Collazzi/Tavarnelle – Toscana

Chianti Classico DOCG – trocken

Klare, rot- und schwarzbeerige Nase mit Kirscharomen, leicht tabakig und Nuancen von Wacholder. Reife Frucht mit röstigen und leicht rauchigen Holzaromen, ein wenig Tabak und getrocknet-kräutrigen Nuancen, sehr guter Abgang.

€ 45,90

#### Rebsortenverzeichnis:

GV=Grüner Veltliner , RI=Riesling,

ME=Merlot , BF=Blaufränkisch, ZW=Zweigelt

CS=Cabernet Sauvignon

# EU – Lebensmittelinformationsverordnung

Mit Inkrafttreten der neuen EU – Lebensmittelverordnung Nr. 1169/2011 am 13. Dezember 2014 wird die bisher nur für verpackte Lebensmittel geltend Informationspflicht über das Vorkommen der 14 Hauptallergene auch auf sogenannte „lose Ware „ ausgedehnt.

Ab diesem Zeitpunkt müssen europaweit alle Gastgewerbebetriebe jene Zutaten, in Ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Allergieinformation gemäß Codex Empfehlung:

Kurzbezeichnung:

Buchstabencode:

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R