

Speisen & Getränke

Frühstück zum Quadrat Mo. bis So. von 8 bis 12 Uhr "All you can eat"

Startteller

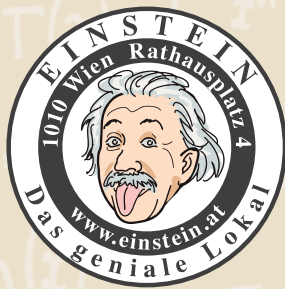
Semmel, Kornspitz, Croissant, Butter, Marmelade, Nutella, Gourmetschinken mit frischem Kren, Emmentaler.

Frühstückserweiterungen

Riesenscheibe Landbrot
Gebäck mit Butter bestrichen
Gebäck mit Butter und Schnittlauch
Gekochtes Ei oder Spiegelei
Gebratene Speckscheiben
Rohkostteller (Paprika, Paradeiser, Gurken und Karotten)
Ham oder Bacon and Eggs (jeweils mit 2 Spiegeleiern)
Eierspeise aus 2 Eiern (wahlweise auch mit Speck oder Schinken)
Früchtemüsli mit wahlweise Milch oder Joghurt
Frische Früchte mit Joghurt

Preis pro Person **16,90**

Im Preis inbegriffen ist ein Glas frisch gepresster Orangensaft sowie ein Heißgetränk Ihrer Wahl. Kinder bis 5 Jahre gratis.



EINSTEIN DAS GENIALE LOKAL

1010 Wien | Rathausplatz 4
+43 1 4052626 | Fax DW 24
albert@einstein.at | www.einstein.at

KEIN RUHETAG

Mo – Do 08.00 – 24.00
Fr 08.00 – 02.00
Sa 08.00 – 02.00
So 08.00 – 24.00

Frühstück bis 12 Uhr / Breakfast till 12 a.m.

Wiener Frühstück inklusive 1 Heißgetränk [A/C/G/O]
2 Gebäck und 1 Croissant, Butter, Marmelade, 1 Freilandeier,
Gourmetschinken, Emmentaler **10,80**

Vienna breakfast with 1 glass of hot beverage
2 bread rolls and 1 croissant, butter, jam, 1 free-range egg,
gourmet ham, emmental cheese

Vitales Frühstück inklusive 1 Heißgetränk [A/C/G]
2 Gebäck, Butter, Freilandeier, Emmentaler und
kleiner Rohkostteller, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft,
frisches Früchte-Joghurt **10,80**

Vital breakfast with 1 glass of hot beverage
2 bread rolls, butter, 1 free-range egg, emmental cheese,
a small portion of crudités, 1/8 l freshly pressed orange juice,
yoghurt with fresh fruits

Klassisches Frühstück inklusive 1 Heißgetränk [A/C/G]
1 Gebäck, Marmelade, Butter **6,90**

Classical breakfast with 1 glass of hot beverage
1 bread roll, Jam, Butter

Croissant mit Kaffee nach Wahl [A/C/G] **5,50**

Individuelle Frühstücksspeisen [A/E/G/N/O]

Additional breakfast components

Semmel / Salzstangerl / Kornweckerl / Riesenscheibe Landbrot	1,20
<i>Bread roll / Salty roll / Multigrain roll / large slice of Austrian country bread</i>	
Croissant	2,30
Butter	1,20
Marmelade oder Honig / Jam or honey	1,50
Nutella	1,50
Gourmetschinken mit frisch geriebenen Kren	5,70
<i>Gourmet ham with fresh horseradish</i>	
Speckscheiben gebraten	4,90
<i>Fried slices of bacon</i>	
Emmentaler oder Gouda	4,90
<i>Emmental or Gouda cheese</i>	
Rohkostteller mit Paprika, Paradeiser, Gurken und Karotten	4,10
<i>Plate of crudité's with paprika, tomatoes, cucumber and carrots</i>	
Müsli mit frischen Früchten und Joghurt	4,90
<i>Muesli with fresh fruits and yoghurt</i>	

Alles rund ums Ei | All about the egg

Gekochtes Ei oder Spiegelei [C/G/L]	1,80
<i>Boiled egg or fried egg</i>	
Ham oder Bacon and Eggs Gebratener Gourmetschinken oder Speck mit 2 Spiegeleiern [C/G/L]	6,50
<i>Ham or bacon and eggs</i> <i>Fried gourmet ham or bacon with 2 fried eggs</i>	
Eierspeise (2 Eier) [C]	5,50
<i>Scrambled Eggs (2 eggs)</i>	
Eierspeise 2 Eier, gebratener Gourmetschinken oder Speck) [C/O]	6,50
<i>Scrambled Eggs</i> <i>2 eggs with fried gourmet ham or bacon)</i>	
Orangensaft frisch gepresst 1/8 l (ein Glas)	2,50
<i>Orange juice freshly pressed 1/8 l (one glass)</i>	
Prosecco 0,10 l (ein Glas) Pur oder mit frisch gepresstem Orangensaft	3,90
<i>Prosecco 0,10 l (one glass)</i> <i>Straight or with freshly pressed orange juice</i>	

Preise in Euro. Prices in euro.

Suppen / Soups

Hausgemachte Rindsuppe [A/C/G/L/O] mit Leberknödel, Nudeln oder Frittaten	4,50
<i>Homemade beef consommé</i> <i>with liver dumpling, noodles or frittaten (strips of pancake)</i>	
Pinzgauer Kaspressknödelsuppe [A/C/G]	5,50
<i>Pinzgauer Kaspressdumpling soup</i> <i>bread dumplings containing cheese, fried in butter</i>	
Alt Wiener Suppentopf [A/C/G/L/O] mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch	5,50
<i>Old Vienna stockpot</i> <i>with vegetables, noodles and beef</i>	
Böhmische Erdäpfelsuppe [A/G/L/O] mit Schwammerl und Speck, im Suppentopf serviert	5,50
<i>Bohemian potatoe soup</i> <i>with mushrooms and bacon</i>	
Hausgemachte Gulaschsuppe [A/L/O] im Suppentopf serviert	5,50
<i>Homemade goulash soup</i>	

Salate | Salad

Große bunte Salatschüssel [C/D/M/O] mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und Ei	10,90
<i>Colourful mixed salad</i> <i>with tuna, red onions, olives and egg</i>	
Große bunte Salatschüssel [A/C/G/M] mit gebratenen oder gebackenen Hühnerbruststreifen	10,90
<i>Colourful mixed salad</i> <i>with fried or breaded chicken strips</i>	
Garnelen vom Grill [B/M/O] mit Blattsalat und Apfel-Balsamicodressing	13,90
<i>Grilled shrimp salad</i> <i>with leaf salad and apple balsamico dressing</i>	
Griechischer Bauernsalat [G] mit Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln und Oregano	10,90
<i>Greek farmer salad</i> <i>mixed salad with feta, olives, red onions and oregano</i>	
Büffelmozzarella [G/H] mit Tomaten und Basilikumpesto	9,90
<i>Buffalo mozzarella salad</i> <i>with tomatoes and basil pesto</i>	
Gemischter Salat [M/O]	3,90
<i>Mixed salad</i>	
Gemischter Blattsalat [M/O]	3,90
<i>Mixed leaf salad</i>	
Erdäpfelsalat [M/O]	3,90
<i>Potato salad</i>	

Preise in Euro. Prices in euro.

Spezialitäten des Hauses Specialities of the house

Frische Hühnerflügel [C/F/G]
mit Braterdäpfel, dazu Cocktail- und Knoblauchsauce **11,90**
Chicken wings
with fried potatoes and cocktail- and garlic dip sauce

Gegrilltes Hühnerfilet [G/L/O]
mit Kaminschinken und Bergkäse überbacken in Obersauce
mit Braterdäpfel und Gemüse **13,50**

Grilled chicken breast
gratinated with smoked ham and mountain cheese in a creamy sauce,
served with fried potatoes and vegetable beside

Ofenfrische hausgebeizte Spare Ribs [F/G/L]
mit Braterdäpfel und dreierlei Saucen **17,90**

Ovenfresh home-pickled spare ribs
with fried potatoes and three dip sauces

Spezial Mix: Hühnerflügel und Spare Ribs [F/G/C]
mit Braterdäpfel und dreierlei Saucen **18,50**

Special mix: chicken wings and spare ribs
with fried potatoes and three dip sauces

Filet vom Almschwein [A/C/G/L/O]
mit Kroketten, Pfefferrahmsauce und Broccoliröschen **17,90**

Pork medallions in creamy peppercorn sauce
with croquettes and broccoli

Ribeye Steak [G/L/O]
mit Folienerdäpfel, Kräuterrahm und Speckfisolen **18,90**

Ribeye Steak
with baked potatoes, herb cream and green beans in bacon

Rumpsteak [L/O]
mit Marktgemüse und Braterdäpfel **18,90**

Rumpsteak
with vegetables and fried potatoes

Kulturschmankerl aus Österreich Austrian delicacies

Saures Rindfleisch vom Almrind [M/O]
mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl auf Blattsalat **9,90**

Sour beef from alpine cattle
with red onions, pumpkin seed oil on leaf salad

Wiener Schnitzel vom Schwein [A/C/G/M]
mit Erdäpfel/Vogerlsalat **10,90**

Wiener Schnitzel from pork
with potato salad and corn salad mix

Original Wiener Schnitzel vom Kalb [A/C/G/M]
mit Erdäpfel/Vogerlsalat **18,90**

Original Wiener Schnitzel from calf
with potato salad and corn salad mix

Gebackenes Hühnerschnitzel [A/C/G/M]
mit Erdäpfel/Vogerlsalat **11,50**

Wiener Schnitzel from chicken
with mix of potato salad and corn salad

Cordon Bleu mit Erdäpfel/Vogerlsalat [A/C/G/M] **12,80**
Cordon Bleu with mix of potato salad and corn salad

Rindsgulasch mit Serviettenknödel [A/C/G/M] **13,90**
Beef Goulash with bread dumplings

Gekochter Tafelspitz vom Almrind [A/C/G/M]
serviert im Topf mit Bouillon-Gemüse, Apfelkren und
Schnittlauchsauce, dazu Erdäpfelrösti **15,70**

Boiled rump from alpine cattle
with bouillon-vegetables, apple-horseradish,
chives sauce and parch potatoes

Zwiebelrostbraten [A/C/G/M]
mit Braterdäpfel, Zwiebel und Fächergurkerl **16,50**

Fried beef and onions in gravy
with fried potatoes, onions and pickled gherkin

Lachsfilet vom Grill auf Gemüse [A/C/G/M]
mit Basmatireis und Sweet-Chili-Sauce **18,90**

Grilled salmon on vegetables
with basmati rice and sweet chili sauce

Pinzgauer Kaspressknödel [A/C/G]
mit Kräuterrahmsauce und grünem Salat **9,90**

Pinzgauer Kaspressdumpling - speciality from western Austria
butter fried bread and cheese dumpling served with
creamy herb sauce and green salad

Gebackener Emmentaler [A/C/G]
mit Preiselbeeren und Sauce Tartare **10,90**

Breaded Emmental cheese
with cranberries and sauce tartare

Berner Würstel [G/M/O]
mit Pommes und Zwiebelsenf **9,90**

Berner sausages
with french fries and onion mustard

Sacher Würstel [A/G/M/O]
mit Senf, Kren und Gebäck **5,90**

Sacher sausage
with mustard, horseradish and 1 bread roll

Pfannengerichte

Right out of the pan / fry-ups

Balkanpfanne [A/C/G/L/O]

Rind- und Schweinefleisch, Zwiebel und pikante Würstchen in Paprikasauce, mit Butternockerl **9,90**

Balkan stir fry

Beef and pork, onions and spicy sausages in paprika sauce, served with small dumplings

Holzhackergröstl [L/O]

Erdäpfelscheiben, gschmackige Speckwürfel, knusprig gebratene Zwiebel, verfeinert mit Kümmel und Petersilie **9,90**

Lamberjack stir fry

with sliced potatoes, delicious bacon, crispy fried onion, topped with fresh parsley and caraway seed

Kasnockerl [A/C/G/M]

mit geröstetem Zwiebel und grünem Salat **9,90**

Cheese „Nockerl“ - small dumplings

with cheese, fried onions and green salad

Eiernerkerl mit grünem Salat [A/C/G/M] **9,90**

Eiernerkerl - small dumplings with egg and green salad

Schinkenfleckerl [A/C/G/L/O]

mit Käse überbacken und Blattsalat **9,90**

Schinkenfleckerl - pasta with ham and green salad

Gemüsepfandl [O]

mit bunten Paprikastücken, Zucchini, Karotten, Zuckerschoten, Fisolen, Jungzwiebel und Erdäpfel **9,90**

Vegetable stir fry

with mixed paprika, zucchini/courgettes, carrots, sugar pea pods, green beans, spring onion and potatoes

Fingerfood

Gebackene Zwiebelringe mit Knoblauchsauce [A/C/G] **4,90**

Fried onion rings with garlic dip sauce

Erdäpfelspalten / Potato wedges [A/L] **4,90**

Fingerfood [A/B/C/G]

Hühnerflügel, gebackene Hühnerstreifen, Mozzarella Sticks und Zwiebelringe, dazu Erdäpfelspalten und dreierlei Saucen **13,90**

Fingerfood - chicken wings, breaded chicken strips, mozzarella sticks, onion rings, wedges and 3 dip sauces

Burger ca. 180 g saftiges Rindfleisch

Burgers approx. 180 g beef patty

Hamburger mit Pommes/ with french fries [A/C/F/G/M/N] **9,90**

Cheeseburger mit Pommes/ with french fries [A/C/F/G/N] **10,50**

Chickenburger mit Pommes/ with french fries [A/C/F/G] **9,90**

Chili-Cheeseburger [A/C/F/G/M/N]

mit Pfefferoni, Tomaten, Salat, scharfer Chilicreme, Pommes **10,90**

Chili Cheeseburger with peperoni, tomatoes, salad and spicy chili cream, served with french fries

Irish Burger [A/C/F/G/M/N]

mit Speck, Käse, Spiegelei, Salat und Pommes **11,50**

Irish Burger with bacon, cheese, fried egg, salad and french fries

Getoastetes Schwarzbrot „Veggie“ [A/G/H]

mit Tomaten, Paprika, Basilikum, Mozzarella **8,90**

Toasted brown bread „Veggie“ with tomatoes, paprika, basil, gratinated with cheese

Getoastetes Schwarzbrot „Einstein“ [A/C/G/O]

mit Speck, Zwiebel, Tomaten, Spiegelei und mit Käse gratiniert **8,90**

Toasted brown bread „Einstein“ with bacon, onions, tomatoes and fried egg, gratinated with cheese

Desserts

Riesenpalatschinke mit Marillenmarmelade [A/C/G] **5,90**

Giant pancake with apricot jam

Riesenpalatschinke mit Schoko-Nuß und Schlag [A/C/G/H] **5,90**

Giant pancake with chocolate and whipped cream

Schokokuchen mit warmer Schokosauce und Schlag [A/C/F/G/N] **4,90**

Chocolate cake with warm chocolate sauce and whipped cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers [A/C/G] **4,50**

Apple pie with vanilla sauce or whipped cream

Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers [A/C/G] **4,50**

Soft quark cheese strudel with vanilla sauce or whipped cream

Eismarillenknödel (2 Stück) mit Erdbeersauce [A/C/G] **5,50**

Ice cream apricot dumpling (2 pieces) with strawberry sauce

Sachertorte mit Schlagobers [A/C/F/G/N] **4,50**

Sacher cake with whipped cream

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster [A/C/G/O] **5,90**

Sweet cut up pancake with stewed plums

Kaffee auch koffeinfrei, mit Sojamilch oder laktosefreier Milch erhältlich

Coffee also available decaffeinated, with soy milk or lactose-free milk

Kleiner Espresso 2,70
Single Espresso

Kleiner Espresso Macchiato [G] 2,70
Single Espresso with foam

Kleiner Brauner [G] 2,70
Single Espresso with milk

Großer Espresso 3,90
Double Espresso

Großer Espresso Macchiato [G] 3,90
Double Espresso with foam

Großer Brauner [G] 3,90
Double Espresso with milk

Melange [G] 3,70

Verlängerter [G] 3,50

Cappuccino Classico mit geschäumter Milch [G] 3,70
with steamed milk

Cappuccino Viennese mit Schlagobers [G] 3,90
with whipped cream

Cafe Latte Milchkaffee in der großen Tasse / Big cup [G] 4,20

Dark Moccacino [G] 4,80
Großer Espresso mit dunkler Schokolade und Schlagobers
Double Espresso with dark chocolate and whipped cream

White Moccacino [G] 4,80
Großer Espresso mit heller Schokolade und Schlagobers
Double Espresso with milk chocolate and whipped cream

Jeder Kaffee auch zum Mitnehmen.
Every kind of coffee is also available to take away.

Glas Milch 1/4 l warm oder kalt [G] 2,50
Cup of milk hot or cold

Tee / Tea

Earl Grey, English Breakfast, Fruit Nature, Green Jasmine, Herbal Sweetness, Pure Mintpower
im Thermoglas [G] 3,70

Rum zum Tee (2cl) [G] 1,50

Choco Latte

Dark Choco Latte - Ankunft im Choco Himmel. [G] 4,70

Creinig, schokoladig, herb und voll im Geschmack - ein wahr gewordener Schokotraum

White Choco Latte - Die süße Versuchung. [G] 4,70

Leckere weiße Trinkschokolade mit echter Bourbon Vanille aus Madagaskar

Alkoholfreie Getränke

Red Bull 0,25 l 3,80

Coca Cola, Coca Cola light 0,33 l 3,20

Almdudler 0,33 l 3,20

Frucade 0,35 l 3,20

Mineralwasser mit/ohne 0,33 l 2,90

Mineralwasser mit/ohne 0,75 l 5,60

Schweppes Bitter Lemon / Tonic 0,20 l 3,20

Eistee 0,33 l 3,20

Pago Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Marille 0,20 l 3,20

Apfelsaft / Apple juice 0,25 l 3,20

Apfelsaft gespritzt 0,25 l 2,90

Apple juice mixed with soda

Apfelsaft naturtrüb 0,25 l 3,50

Apple juice naturally cloudy

Sodawasser / Soda water 0,25 l 1,90

Sodawasser (Jugendgetränk) 0,50 l 3,20

Aqua Coffea Ingwer, Minze, Zitrone 0,25 l 2,70

Ginger, mint, lemon 0,50 l 4,50

Aqua Coffea Zitrone 0,25 l 2,70

Lemon 0,50 l 4,50

Aqua Coffea Holunder Melisse 0,25 l 2,70

Elderflower, lemon balm 0,50 l 4,50

Aqua Coffea Himbeere, Zitrone 0,25 l 2,70

Raspberry, lemon 0,50 l 4,50

Winzerweine [O]

Grüner Veltliner Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,10
Goldgelb, herzhaft würzig in der Nase, fruchtig und finessenreich am Gaumen, spritzig-pfeffrig, lebhafte Säure und resche Würze	0,75 l	24,00
Chardonnay Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,40
Klares Goldgelb, vollwürzig delikate Fruchtaromen mit schönem Säurespiel, kräftig im Abgang	0,75 l	26,00
Sauvignon Blanc Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,40
Helles Grüngelb, einladendes Bukett, ein Hauch von Steinobst mit frischer Kräuterwürze, Stachelbeeren und Grapefruitessenzen	0,75 l	26,00
Gelber Muskateller Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,60
Intensive Muskateller-Frucht in der Nase, herzhaft traubige Würze im Bukett, am Gaumen Holunderblüten und Muskat, pikant feine Säure	0,75 l	27,00
Carnuntum Cuvée Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,40
Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch unkompliziert im Abgang	0,75 l	25,00
St. Laurent Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,60
Rubinrot, feinfruchtig-pikantes Bukett, leichte Schokotöne, gehaltvolle, komplexe Struktur, dunkle Beeren, geschmackvoll animierend im Abgang	0,75 l	27,00
Rubin Carnuntum Zweigelt Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,60
Dunkles Rubinrot, tiefe, angenehme Nase, reif und harmonisch am Gaumen, tiefe Frucht, leichte Röstaromen, stoffig und rund im Abgang	0,75 l	27,00

Offene Weine [O]

G'spritzter weiß/rot	1/4 l	2,90
Pfirsichspritzer	1/4 l	3,20
Kaiserspritzer	1/4 l	3,50
Aperolspritzer	1/4 l	4,50
Aperol Frizzante	1/4 l	5,50
Hugo	1/4 l	4,70
Himbeer-Limetten Spritz	1/4 l	4,50

Sekt [O]

Glas Prosecco	0,10 l	3,90
Prosecco	0,75 l	26,00
Hochriegl Sekt	0,20 l	9,00
Hochriegl Sekt	0,75 l	28,00
Moët & Chandon	0,20 l	24,00
Moët & Chandon	0,75 l	79,00

Spirituosen

Vodka	2 cl	3,00
Bacardi	2 cl	3,00
Captain Morgan	2 cl	3,00
Gin	2 cl	3,00
Tequila	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Birne, Haselnuss, Marille, Obstler	2 cl	3,00
Campari	4 cl	3,50
Martini	1/16 l	4,00
Remy Martin	2 cl	4,90
Jack Daniels / Glenfiddich	2 cl	3,50
Talisker (10 Jahre)	2 cl	4,80
Lagavulin (16 Jahre)	2 cl	6,30
Jameson Select	2 cl	4,10
Four Roses	2 cl	3,20
Grappa	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Kleine Flasche Vodka	0,35 l	45,00
Kleine Flasche Bacardi	0,35 l	45,00
Flasche Vodka	0,70 l	90,00
Flasche Bacardi	0,70 l	90,00
Flasche Tequilla	0,70 l	90,00

Cider

Strongbow		3,60
<i>Elderflower / Red Berries / Gold Apple</i>		

Bier vom Fass [A/O] 0,3l 0,5l

Wieselburger Gold	3,40	4,40
Gemischtes Bier	3,40	4,40
Starobno	3,40	4,40
Schwechater Zwickl	3,40	4,40
Kaiser Doppelmalz	3,40	4,40
Weihenstephaner	3,40	4,40
Gösser Natur Radler	3,40	4,40

Flaschenbier [A/O] 0,3l 0,5l

Wieselburger Stammbräu	4,40
Hofbräu Kaltenhausen Original	3,90
Heineken	3,90
Desperados	3,90
Gösser alkoholfrei	4,10

Zum Bier empfehlen wir unsere ofenfrische
Laugenbrezel serviert im Körberl (1 Stück) [A/G] **2,70**
Lye pretzel

Liebe Gäste,

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014 folgende nachstehend gelisteten allergene Stoffe beinhalten:

- [A] **Getreideprodukte (glutenhaltig):** in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.
- [B] **Krebstiere:** Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
- [C] **Eier:** in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)
- [D] **Fisch:** alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden
- [E] **Erdnuss:** Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden
- [F] **Soja:** Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaogetränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.
- [G] **Milch und Laktose:** in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.
- [H] **Schalenfrüchte (Nüsse):** und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
- [L] **Sellerie:** Knolle und Staude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
- [M] **Senf:** Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Curry, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse
- [N] **Sesamsamen:** Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche
- [O] **Schwefeldioxide und Sulfite:** in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
- [P] **Lupine:** Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweiß- konzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.
- [R] **Weichtiere:** Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a.

Die Allergenausweisung wurde gewissenhaft durchgeführt. Wir können jedoch keine Verantwortung bei falscher Kennzeichnung von Seiten des Lebensmittelherstellers übernehmen und ersuchen Sie in Eigenverantwortung Ihre Speisen- und Getränkeauswahl vorzunehmen.