

EINSTEIN

DAS GENIALE LOKAL

Rathausplatz 4, 1010 Wien

+43 1405 26 26 | Fax DW 24

albert@einstein.at & www.einstein.at

Für Ihre Feier das Besondere

Sie möchten Geburtstag, Hochzeit oder Kommunion feiern? Sie wollen ein Jubiläum begehen, oder suchen für Ihre Weihnachts- oder Betriebsfeier eine besondere Lokalität? Nutzen Sie unsere besonderen Angebote für Ihr nächstes Fest.

Für Gesellschaftsfeiern bietet Ihnen unser wunderschöner Saal Platz für bis zu 100 Personen, in unserer urigen Gastwirtschaft bis zu 150 Personen und weitere 100 Plätze finden Sie in unserem herrlichen Garten.

Wir stehen Ihnen zur Seite. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung bereits bei der Planung und Organisation Ihrer Feierlichkeit. Sprechen Sie uns an, für uns ist jede Feier etwas Einzigartiges.

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Frühstück bis 11.30 Uhr *Breakfast* till 11.30 a.m.

Croissant mit Butter und Marmelade inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G) € 7,90

Croissant with butter and jam, including a cup of hot beverage

Klassisches Frühstück inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G) € 8,50

1 Gebäck, Marmelade und Butter

Classic breakfast including a cup of hot beverage, bread roll, jam and butter

Sunny Side up - Käse inklusive 1 Heißgetränk (A/C) € 9,90

Toastbrot mit Philadelphia, 2 Spiegeleier, Schnittlauch und Käse

*Sunny side up- cheese including a cup of hot beverage
toasted bread with cream cheese, 2 fried eggs, chives and cheese*

Bauern Frühstück inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G) € 12,90

1 Gebäck, Omelett (3 Eier) mit Schinken und Käse, Sauerrahm

*Farmers breakfast including a cup of hot beverage
1 bread roll, omelet (3 eggs) with ham and cheese, sour cream*

Wiener Frühstück inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G) € 13,90

1 Gebäck, 1 Croissant, Butter, Marmelade, 1 Ei, Philadelphia
Gourmetschinken, Gouda und Haferbrei

*Viennese breakfast with a cup of hot beverage, 1 bread roll and 1 croissant,
butter, jam, egg, cream cheese, gourmet ham, gouda cheese and porridge*

Englisches Frühstück inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G) € 15,50

3 Toastscheiben, 2 Spiegeleier, Butter, Marmelade oder Honig,
gegrillter Speck, Philadelphia, Würstel und Haferbrei

*English breakfast with a cup of hot beverage
3 slices of toasted bread, 2 fried eggs, butter, jam or honey, cream cheese,
grilled bacon, sausages and porridge*

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Individuelle Frühstücksspeisen bis 11.30 Uhr

Customized Breakfast Options till 11.30 a.m.

Semmel / Kornweckerl / Riesenscheibe Landbrot (A) <i>bread roll / multigrain roll / large slice of austrian country bread</i>	€ 1,70
Croissant (A/G)	€ 2,90
Butter (G)	€ 1,50
Marmelade or Honig <i>jam or honey</i>	€ 1,70
Nutella (H/F)	€ 1,70
Gourmetschinken mit frisch geriebenem Kren <i>Gourmet ham with fresh horseradish</i>	€ 5,90
Speckscheiben gebraten <i>fried slices of bacon</i>	€ 5,50
Gouda <i>Gouda cheese</i> (G)	€ 5,50
Avocadobrot garniert auf Krustenbrot (A) <i>Avocado bread garnished on crusty bread</i>	€ 8,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Alles rund ums Ei

All about Eggs

Gekochtes Ei oder Spiegelei (C) € 2,20
Boiled egg or fried egg

Ham oder Bacon and Eggs (C) € 8,50
Gebratener Gourmetschinken oder Speck mit Spiegeleiern
Ham or bacon and eggs
fried gourmet ham or bacon with 2 fried eggs

Eierspeise (2 Eier) (A/C) € 6,90
mit Kernöl und Semmel
Scrambled eggs
with pumpkin seed oil and bread roll

Eierspeise mit Gourmetschinken (2 Eier) (A/C) € 9,50
mit Gourmetschinken und Semmel
Scrambled eggs with gourmet ham
with gourmet ham and bread roll

Prosecco 0,1l (O) € 4,90
Pur oder mit frisch gepresstem Orangensaft
Prosecco 0,1l
straight or with freshly pressed orange juice

Vorspeisen

Starters

Vorspeisenvariation (A) € 12,90

mit Schafskäse, Avocadocreme, Oliven, und Toastbrot

Appetizers Variation with sheep's cheese, avocado, olives and toast

Mozzarella Caprese (A/G/O) € 12,50

mit Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikumpesto und Toastbrot

Mozzarella Caprese with mozzarella cheese, tomatoes, basil pesto and toast

Suppen

Soups

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten (A/C/G/L) € 5,90

Homemade beef soup with sliced pancake strips

Pinzgauer Kaspressknödel (A/C/G/L) € 6,50

mit in Butter gebratenen Käseknödeln

Pinzgauer cheese dumpling soup with cheese dumplings, fried in butter

Alt Wiener Suppentopf (A/C/G/L) € 6,90

mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch

Old Viennese stockpot with vegetables, noodles and beef

Hausgemachte Gulaschsuppe im Suppentopf serviert (A/L) € 7,90

Homemade goulash soup served in a traditional soup pot

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Salate

Salads

Ziegenkäse-Spinat Salat (G/E/M) € 14,90

Gegrillter Ziegenkäse, Apfel, Walnüsse, rote Rüben und Ahorndressing

Goat's cheese and spinach salad

grilled goat's cheese, apple, walnuts, beets & maple dressing

Bauernsalat (G/E/M) € 15,90

Großer gemischter Salat, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse und Hausdressing

Farmers Salad

large mixed salad, olives, onions, sheep's cheese and homemade dressing

Caesar Salat mit Grana und Croutons (A)

Caesar salad with grana and croutons

wahlweise mit:

Hühnerfleisch *chicken*

€ 16,90

Scampi vom Grill *grilled scampi* (B)

€ 21,90

Gemischter Salat *Mixed salad* (M)

große Portion *large*

€ 5,90

kleine Portion *small*

€ 4,50

Grüner Salat *green salad* (M)

€ 4,50

Erdäpfelsalat *potato salad* (M)

€ 4,50

Spezialitäten des Hauses

Specialities of the house

Brokkoli-Käselaibchen (A/C/G/O) mit Petersilienkartoffeln und Knoblauchsauce <i>Broccoli-cheese Patties with parsley potatoes and garlic dip</i>	€ 13,90
Veganes Süßkartoffel-Curry <i>Vegan sweet potato curry</i>	€ 14,90
Frische Hühnerflügel (C/F/G/M) mit Braterdäpfel, dazu Cocktail- und Knoblauchsauce <i>Chicken wings with fried potatoes, cocktail and garlic dip</i>	€ 18,50
Gegrilltes Hühnerfilet (G/L/O/A) mit Kroketten und Pfeffersauce <i>Grilled chicken breast with potato croquettes and pepper sauce</i>	€ 18,90
Ofenfrische, hausgebeizte Spareribs (C/G/M) mit Braterdäpfel und dreierlei Saucen <i>Oven fresh home-pickled spareribs with fried potatoes and dipping sauces</i>	€ 27,90
Holzhackergröstl (C/G/M) mit Zwiebeln, Speck und Kartoffeln <i>Traditional austrian potato hash with onions, bacon and potatoes</i> mit extra Spiegelei with fried egg	€ 13,90 + € 1,00
Gegrilltes Zanderfilet (D/G) mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln <i>Grilled pike perch fillet with herb butter and parsley potatoes</i>	€ 26,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Kulturschmankerln aus Österreich

Austrian delicacies



Wiener Schnitzel vom Schwein (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>Viennese Schnitzel from pork with potato salad and lamb's lettuce</i>	€ 18,90
Wiener Schnitzel vom Huhn (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>Viennese Schnitzel from chicken with potato salad and lamb's lettuce</i>	€ 18,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>Viennese Schnitzel from veal with potato salad and lamb's lettuce</i>	€ 28,90
Gekochter Tafelspitz vom Almrind (A/C/G/L) mit Bouillon-Gemüse, Apfelkern, Schnittlauchsauce und Rösti im Kochtopf serviert <i>Boiled rump from alpine cattle with bouillon vegetables, apple horseradish, chives sauce and roasted potatoes served in a cooking pot</i>	€ 26,90
Alt Wiener Zwiebelrostbraten (A/L/M/O) mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln und Fächergurkerl <i>Original Viennese roast beef with onions with roasted potatoes, roasted onions and pickled gherkin</i>	€ 26,90
Einsteins Grillteller (A/G/L/M/O) mit Huhn, Rind, Schwein, Pommes und Salatgarnitur <i>Einstein's mixed grill plate with chicken, beef, pork, fries and salad garnish</i>	€ 28,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Kulturschmankerln aus Österreich

Austrian delicacies



Cordon Bleu (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>Cordon Bleu with potato salad and lamb's lettuce</i>	€ 20,90
Fiakergulasch (A/C/G/L) mit Serviettenknödel, Würstel, Spiegelei und Fächergurkerl <i>Beef goulash</i> <i>with bread dumplings, sausage, fried egg and pickled gherkin</i>	€19,90
Schinkenfleckerl (A/C/G/M) mit grünem Salat <i>Traditional ham pasta squares with green salad</i>	€ 15,50
Kasnockerln (A/C/G/M) mit Bergkäse und grünem Salat <i>Traditional small dumpling with mountain cheese and green salad</i>	€ 14,50
Pinzgauer Kaspressknödel (A/C/G) mit Kräuterrahmsauce und grünem Salat <i>Pinzgau speciality cheese dumplings</i> <i>with herb cream sauce and green salad</i>	€ 13,90
Berner Würstel (G/M) mit Pommes und Zwiebelsenf <i>Berner sausages with fries and onion mustard</i>	€ 13,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Burger ca. 200g saftiges Rindfleisch

Burgers approx. 200g beef patty



Haloumi Burger (A/C/G) mit Avocado Crème, Haloumi, Rucola, Tomate und Pommes <i>Haloumi Burger with avocado, haloumi, rocket, tomatoes and fries</i>	€ 16,90
Hamburger (A/C/G) mit Gurkerl, Ketchup, Tomaten, Salat und Pommes <i>Hamburger with pickles, ketchup, tomatoes, salad and fries</i>	€ 15,50
Cheeseburger (A/C/G) Mit Cocktailsauce, Salat, Tomaten, Gurkerl und Pommes <i>Cheeseburger with cocktail sauce, salad, tomatoes, pickles and fries</i>	€ 16,90
Chili Cheeseburger (A/C/G) mit Chili, Tomaten, Salat, Gurkerl, scharfer Chilisauce und Pommes <i>Chili Cheeseburger with chili, tomatoes, salad, pickles, spicy chili sauce and fries</i>	€ 17,90
Irish Burger (A/C/G) mit Speck, Cheddar, Spiegelei, Salat, Tomate, Gurkerl und Pommes <i>Irish Burger with bacon, cheese, fried egg, salad, tomato, pickles and fries</i>	€ 19,90
Getoastetes Schwarzbrot „Einstein“ (A/C/G) mit Speck, Zwiebel, Tomaten, Spiegelei mit Käse gratiniert <i>Toasted dark bread „Einstein“ with bacon, onions, tomatoes, fried egg, topped with melted cheese</i>	€ 12,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Beilagen

Side dishes

Gebackene Zwiebelringe mit Knoblauchsauce (A/C/G/M) € 6,50

Fried onion rings with garlic sauce

Portion Pommes *French fries* € 5,50

Bratkartoffel *Roasted potatoes* € 5,50

Portion Reis *Rice* € 5,90

Saucen

Sauces

Mayonnaise (C/G) € 1,80

Ketchup € 1,80

Pfeffersauce € 4,50

Cocktailsauce (C/G) € 2,20

Knoblauchsauce (C/G) € 2,20

Sauce Tartar (C/G/M/D) € 2,20

Chilisauc (C/G) € 2,20

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Nachspeisen

Desserts

Schokokuchen (A/C/G) € 7,20

mit warmer Schokosauce und Schlagobers

Chocolate cake with warm chocolate sauce and whipped cream

Apfelstrudel *Apple pie* (A/C/G)

mit Vanillesauce *with vanilla sauce*

mit Schlagobers *with whipped cream*

€ 7,50

€ 5,90

Topfenstrudel *Soft quark cheese strudel* (A/C/G)

mit Vanillesauce *with vanilla sauce*

mit Schalgobers *with whipped cream*

€ 7,50

€ 5,90

Eisamarillknödel (2 Stück) (A/C/G)

mit Erdbeersauce und Schlagobers

Ice cream apricot dumpling (2 pieces)

with strawberry sauce and whipped cream

€ 8,90

Sachertorte mit Schlagobers (A/C/G)

Sacher cake with whipped cream

€ 6,90

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster (A/C/G)

Traditional Viennese Kaiserschmarren with plum compote

€ 8,90

Kaffee & Tee auch decaf oder laktosefrei

Coffee & Tea also decaf or laktosefree

Kleiner Espresso oder Kleiner Brauner (G) € 3,60
single espresso or espresso with milk

Espresso Macchiato (G) € 3,90
single espresso with foam

Großer Espresso oder Großer Brauner € 5,90
double espresso or double espresso with milk

Verlängerter mit Milch (G) € 4,90
Americano with milk

Melange oder Cappuccino mit geschäumter Milch (G) € 5,50
Melange or Cappuccino with steamed milk

Cappuccino Viennese mit Schlagobers (G) € 6,50
Cappuccino Viennese style with whipped cream

Caffe Latte Milchkaffee in der großen Tasse (G) € 6,50
Caffe Latte with milk in a big cup

Tee Schwarztee, Früchte, Kräutertee, Grüner Tee, Pfefferminze € 4,90
Tea black tea, fruit tea, herbal tea, green tea, peppermint tea

Rum zum Tee with rum (2cl) € 2,90

Dark Choco Latte Heiße Schokolade, cremig & schokoladig (F/G) € 5,50
Hot chocolate creamy & rich in chocolate flavour

mit Schlagobers with whipped cream € 6,50

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Alkoholfreie Getränke

Red Bull	0,25l € 5,50
Coca Cola / Light / Zero	0,33l € 4,90
Almdudler / Fanta	0,33l € 4,90
Mineralwasser mit / ohne	0,33l € 3,50
Mineralwasser mit / ohne	0,75l € 6,50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	0,20l € 4,90
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33l € 4,90
Saft Orange, Erdbeer, Johannisbeer, Marille	0,20l € 4,90
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,25l € 3,90
Apfelsaft gespritzt <i>Apple juice mixed with soda</i>	0,25l € 3,50
Apfelsaft naturtrüb <i>Apple juice naturally cloudy</i>	0,25l € 3,90
Sodawasser <i>Soda water</i>	0,25l € 1,90
Einstein Limonade Ingwer-Minze*	0,25l € 3,50
Fruchtig erfrischend kühl – mit frischer Minze <i>Lemonade with ginger and mint</i>	0,50l € 4,90
Einstein Limonade Zitrone*	0,25l € 3,50
Vitaminreich und erfrischend – der Klassiker <i>Lemonade with lemon</i>	0,50l € 4,90
Einstein Limonade Holunder-Melisse*	0,25l € 3,50
Erfrischend und beruhigend auf Geist und Körper <i>Lemonade with elderflower and lemon balm</i>	0,50l € 4,90
Einstein Limonade Himbeer-Zitrone*	0,25l € 3,50
Saftigen Himbeeren und ein Schuss frische Zitrone <i>Lemonade with raspberry and lemon</i>	0,50l € 4,90

*Jugendgetränk

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Winzerweine ^(O)

Grüner Veltliner Weingut Taferner NÖ

1/8l € 5,90

Goldgelb, herzhaft würzig in der Nase, fruchtig und finessenreich am Gaumen spritzig-pfeffrig, lebhafte Säure und resche Würze

0,75l € 35,00

Chardonnay Weingut Taferner NÖ

1/8l € 6,50

Klares Goldgelb, vollwürzige delikate Fruchtaromen mit schönem Säurespiel, kräftig und schön im Abgang

0,75l € 38,00

Sauvignon Blanc Weingut Taferner NÖ

1/8l € 6,90

Helles Grüngelb, einladendes Bukett, ein Hauch von Steinobst mit frischer Kräuterwürze, Stachelbeeren und Grapefruitessenzen

0,75l € 39,00

Gelber Muskateller Weingut Taferner NÖ

1/8l € 6,90

Intensive Muskateller-Frucht in der Nase, herzhaft-traubige Würze im Bukett, am Gaumen Holunderblüten und Muskat, pikant-feine Säure

0,75l € 39,00

Carnuntum Cuvée Weingut Taferner NÖ

1/8l € 5,90

Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch und unkompliziert im Abgang

0,75l € 35,00

Rubin Carnuntum Zweigelt Weingut Taferner NÖ

1/8l € 6,50

Dunkles Rubinrot, tiefe, angenehme Nase, reif am Gaumen, tiefe Frucht, leichte Röstaromen, stoffig und schön rund im Abgang

0,75l € 38,00

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Offene Weine ^(O)

G'spritzer weiß / rot

1/4l € 4,50

Austrian white or red wine with soda

Kaiserspritzer

1/4l € 4,90

Austrian white wine with soda and elderflower

Aperol Spritz

1/4l € 6,90

Austrian white wine with soda, Aperol and orange

Aperol Frizzante

1/4l € 7,50

Prosecco with soda, Aperol and orange

Hugo Spritz

1/4l € 7,50

Prosecco with soda, elderflower, lime and mint

Himbeer-Limetten Spritz

1/4l € 7,50

Prosecco with soda, raspberry and lime

Schaumwein ^(O)

Glas Prosecco

0,10l € 5,50

Prosecco

0,75l € 38,00

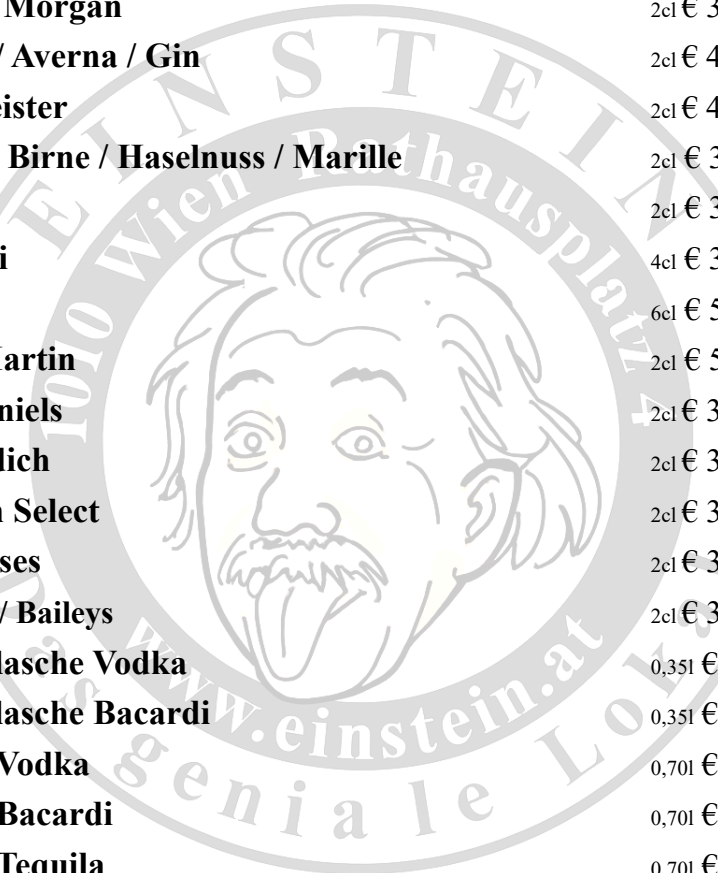
Moët & Chandon

0,20l € 35,00

0,75l € 110,00

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Spirituosen



Vodka / Bacardi	2cl € 3,90
Captain Morgan	2cl € 3,90
Tequila / Averna / Gin	2cl € 4,20
Jägermeister	2cl € 4,20
Schnaps Birne / Haselnuss / Marille	2cl € 3,90
Obstler	2cl € 3,90
Campari	4cl € 3,90
Martini	6cl € 5,80
Remy Martin	2cl € 5,90
Jack Daniels	2cl € 3,90
Glenfiddich	2cl € 3,90
Jameson Select	2cl € 3,90
Four Roses	2cl € 3,90
Grappa / Baileys	2cl € 3,90
kleine Flasche Vodka	0,35l € 50,00
kleine Flasche Bacardi	0,35l € 50,00
Flasche Vodka	0,70l € 90,00
Flasche Bacardi	0,70l € 90,00
Flasche Tequila	0,70l € 90,00
Flasche Jack Daniels	0,70l € 110,00

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Fassbier ^(A)

Wieselburger Gold	0,3l € 4,60
	0,5l € 5,60
Gemischtes Bier	0,3l € 4,90
	0,5l € 5,90
Starobrno	0,3l € 4,90
	0,5l € 5,90
Schwechater Zwickl	0,3l € 4,90
	0,5l € 5,90
Kaiser Doppelmalz	0,3l € 4,90
	0,5l € 5,90
Weihenstephaner	0,3l € 4,90
	0,5l € 5,90
Gösser Naturradler	0,3l € 4,60
	0,5l € 5,60

Flaschenbier

Wieselburger Stammbräu	0,33l € 4,50
Gösser Alkoholfrei	0,5l € 4,50

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Informationen

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 gelistete allergene Stoffe, beinhalten.

- Code A,** Getreideprodukte (glutenhaltig): in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffel-fertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.
- Code B,** Krebstiere: Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
- Code C,** Eier: in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)
- Code D,** Fisch: alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen: Vorsicht auch bei 15 Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden
- Code 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
- Code 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.
- Code G,** Milch und Laktose: in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.
- Code H,** Schalenfrüchte (Nüsse): und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
- Code L,** Sellerie: Knolle und Stäude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
- Code N,** Sesamsamen: Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche
- Code M,** Senf: Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse
- Code O,** Schwefeldioxide und Sulfite: werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
- Code P,** Lupine: Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweiß- konzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.
- Code R,** Weichtiere: Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a.

Die Allergenaussweisung bei unseren Getränken und Speisen wurde gewissenhaft durchgeführt, wir können aber keine Verantwortung übernehmen bezüglich falscher Kennzeichnung von Seiten des Lebensmittelherstellers, somit ersuchen wir Sie in Eigenverantwortung die Speisen- und Getränkewahl vorzunehmen.

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.