

Vorspeise *Starters*

Marinierter Stangenspargel

Marinated asparagus

20,00€

Strauchtomaten/ Zitronenvinaigrette/ Bio-Baguette (a,n)

Vine tomatoes / Lemon vinaigrette / Organic baguette

Grüner Spargel vom Grill oder Tempura

Grilled green asparagus or asparagus tempura

17,00€

Bärlauch-Pesto/ pochiertes Ei/ Garten-Kresse (a,c)

wild garlic pesto / poached egg / garden cress

Wahlweise mit:

optionally with:

Gegrillte Filets vom Lachs unter der Bärlauch-Pignolienkruste

15,00€

Grilled salmon fillets under a wild garlic and Pinolus crust

Heimischer Karree-Schinkenspeck

6,00€

Local karree bacon

Mit Räucherlachs Scheiben/ Meerrettich (d)

7,00€

With smoked salmon slices/horseradish

Mit 3 gebratenen Garnelen (a,b,g)

9,00€

With 3 fried Shrimps

Gegrilltem Minutensteak vom Weiderind

20,00€

Grilled minute steak from grass-fed beef

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel / ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /

¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /

^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /

^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Vorspeise *Starters*

Handgemachtes Bärlauchpesto mit Pinienkernen

Homemade wild garlic pesto with pine

12,00€

Parmesan/Bärlauchbutter mit Fleur de sel/ Bio-Baguette

Parmesan/wild garlic butter with fleur de sel/organic baguette

Obazda/Radi/rote Zwiebeln/Radieserl/Brez'n

Obazda/Radishes/Red Onions/Radishes/Pretzels

9,00€

Echte Oliven und Grana Padano

Real olives and Grana Padano

9,00€

Oliven grün & schwarz/Grana Padano/ Aniscracker (h)

Green & black olives/Grana Padano

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Natriumpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /
^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /
^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Salatbowl Salatbowl

Hausgemachter Dill-Gurkensalat oder Krautsalat

Homemade dill-cucumber salad or bavarian cabbage salad 5,00€

Vogerlsalat

lamb's lettuce 8,00€

Kleiner Gemischter Blattsalat

Small mixed leaf salad 7,00€

Radieschen/Karotte/Gurke
radish/carrot/cucumber

Rucolasalat

Arugula salad

Kirschtomate
Cherry tomatos

8,00€

Bunte und vitaminreiche Blattsalate

Colorful and vitamin-rich leaf salads 12,00€

Gurke/Tomate/rote Zwiebel/Radieschen/Karotte/Dressing nach Wahl (a,m)
with cucumber/tomato/red onion/radish/dressing of your choice

Caesarsalat

Caesar salad

Parmesan-Senfdressing/Romanasalat/Tomate/Gurke/Croutons (a,m,j)
Parmesan-Mustard dressing/romaine lettuce/tomato/cucumber/croutons

12,00€

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /
^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /
^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Salatbowl Salatbowl

Wahlweise mit:

Optionally with:

<i>Im Sesam-Kokos-Kernöl-Kleid gebackene Hendlstreifen (a,c,n)</i> Chicken strips baked in a sesame-coconut-& other seeds coating	12,00€
<i>Gebratene Landhendlstreifen (a,c)</i> Fried Chicken strips	11,00€
<i>Gegrilltes Fischfilet (d)</i> grilled fish filet	12,00€
<i>Ziegenkäse im Knusper-Kernölkleid gebacken (a,c,g)</i> Baked Goat cheese with kerneles	10,00€
<i>Falafel Mix (a)</i>	11,00€
<i>Gebackene Champignons (a,c)</i> Baked mushrooms	9,00€
<i>3 gebratenen Garnelen (a,b,g)</i> 3 fried Shrimps	9,00€

Hausgemachte Salatdressings zur Wahl.

Homemade salad dressings to choose from:

Waldmeister

Woodruff

Joghurt-Orange

Yogurt-Orange

Balsamico

Balsamic Vinegar

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Natrippökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel / ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat / ¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch / ^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere / ^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen / Takeaway + 1,50€



Aus unserem Suppenkessel *from our soup kettle*

Spargelcremesuppe

10,00€

Asparagus cream soup

Spargel/ Schnittlauch/ Croutons (a,c)

Asparagus/ Chives/ Croutons

Bärlauchschaumsuppe

10,00€

Wild garlic foam Soup

Eingelegte Radieschenscheiben/ Brez'n Croutons (a,c)

Pickled radish slices / Pretzel croutons

Landhendlbouillon

10,00€

Chicken bouillon

Schnittlauch und Kräuter-Pfannkuchenstreifen oder Kaspressknödel (a,c,g,i)

Chives and herb pancake strips or cheese dumplings

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel

/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /

¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /

^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /

^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen / Takeaway + 1,50€

Schmelmer Hof Klassiker *Classics*

Schweinebraten

Roast pork

18,00€

Aiblinger Schwarzbiersauce/ gefüllter Kartoffelknödel/Krautsalat (a,c)
Aiblinger dark beer sauce/potato dumplings/coleslaw

Wiener Schnitzel vom heimischem Kalbsrücken

Wiener Schnitzel from local veal

30,00€

Bratkartoffeln / Gurkensalat/ Preiselbeeren/ Zitrone (a,c,g)
Fried potatoes or super crunch fries/cucumber salad/cranberries/lemon

Geschmorte Keule vom Wiesenlamm

Braised leg of meadow lamb

23,00€

Alpenkräuter-Kaffeejus/ buntes Frühlingsgemüse/ Kartoffelmousseline (i,h,n)
Alpine herb coffee jus / colorful spring vegetables / potato mousseline

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /
^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /
^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Schmelmer Hof Klassiker *Classics*

Schrobenhausener Stangenspargel

Schrobenhausen asparagus

20,00€

mit Petersilien-Kartoffel/Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
with parsley potato/hollandaise sauce or melted butter

Dazu servieren wir Ihnen:

We will serve you:

Schinken-Arrangement | Karreeschinkenspeck/Nussschinken

7,00€

Ham arrangement | karree ham bacon/Nut ham

3 gebratenen Garnelen (a,b,g)

9,00€

3 fried Shrimps

Ein Wiener Schnitzel vom Kalb

14,00€

Wiener Schnitzel from local veal

Gegrillte Filets vom Lachs unter der Bärlauch-Pinoliengeruste

15,00€

Grilled salmon fillets under a wild garlic and pinolen crust

Heimisches Steak von der Ochsenlende (180g)

20,00€

Locally sourced steak from the ox tenderloin

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /
^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /
^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Vegetarisch *Vegetarian*

Frische Tagliatelle

Fresh Tagliatelle

22,00€

Frische Tagliatelle/ grüner & weißer Spargel/Mini-Datterini
Tomaten/Frühlingszwiebel/Grana Padano (a,c,g)

Fresh tagliatelle/ green & white asparagus/mini Datterini tomatoes/spring onion/Grana Padano

Schupfnudeln

finger-shaped potato dumplings

20,00€

Zucchini/ getrocknete Strauchtomaten/Grüner Spargel/Bärlauch-Pesto
Pinienkerne/Grana Padano (a,c)

Zucchini/ dried vine tomatoes/ green asparagus/ wild garlic pesto/ pine nuts/ Grana Padano

Bärlauchknödel mit Allgäuer Bio-Bergkäse gratiniert

Wild garlic dumplings gratinated with organic Allgäu mountain cheese

18,00€

Glasierter Spinat mit Sonnenblumenkerndl/Gemüsearrangement (a,c)

Glazed spinach with pumpkin seeds/vegetables arrangement

Bunte Käsespätzle

Colorful cheese spaetzle

15,00€

Zweierlei Spätzle/ Allgäuer Biobergkäse/Röstzwiebeln/Schnittlauch(a,c)

Two types of spaetzle/organic Allgäu mountain cheese/fried onions/chives

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker/ ² mit Farbstoff/ ³ mit Konservierungsstoff/ ⁴ mit Nitritpökelsalz/ ⁵ mit Nitrat/ ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt/ ⁸ geschwärzt/ ⁹ gewachst/ ¹⁰ mit Phosphat/
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer)/ ^b Krebstiere/ ^c Eier/ ^d Fisch/
^e Erdnüsse/ ^f Schalenfrüchte/ ^g Soja/ ^h Milch/ ⁱ Sellerie/ ^j Senf/ ^k Sesamsamen/ ^l Weichtiere/
^m Schwefeldioxid und Sulfite/ ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/ Takeaway + 1,50€

Die süße Verführung *The sweet seduction*

Heiße Liebe - Becher

Hot Love Cup

10,00€

Mit Vanilleeis/heißen Himbeeren/Sahne/Topping (a,c)
vanilla ice cream/raspberry/cream/topping

Mini-Schoko-Cake

Mini-chocolat-cake

12,00€

Erdbeerragout mit Bourbon Vanille/Passionsfruchtcrunch/Joghurt-Himbeereis (a,h)
Strawberry ragout with bourbon vanilla/passion fruit crunch/yogurt-raspberry ice cream

Apfelstrudel

Apple strudel

6,00€

Vanilleeis/Sahne (a,c,h,f)
Vanilla ice cream/cream

Kaiserschmarrn

sweet cut-up pancake

10,00€/15,00€

Klein oder groß (a,c,h,g)
Small or big

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Natrippökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /
^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /
^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Eiskarte *ice cream menu*

Nur natürliche Zutaten/ ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe...ausschließlich hochwertige, natürliche Qualitätsprodukte vorzugsweise aus unserer Region.

Kürbis-Prunch-Becher

Pumpkin Prunch sundae

9,00€

2 Kugeln Vanilleeis/ kandierte Kürbiskerne/ Sahne/ Kürbiskernöl (a,c)
Vanilla ice cream/ roasted pumpkin seeds/ cream/ pumpkin seed oil

Nuss-Prunch-Becher

Nut Prunch sundae

9,00€

Nussmix/ Pistazie/ Sahne/ karamellisierte Nüsse/ Schokosauce (a,f,c,h)
Walnut ice cream/ hazelnut ice cream/ cream/ caramelized nuts/ chocolate sauce

Eiskaffee oder Eisschokolade

Iced coffee or Iced chocolate

8,00€

Vanilleeis/ Kaffee oder Schokolade/ Sahne/ Toppings (a,c,h)
Vanilla ice cream/ coffee or chocolate/ cream/ toppings

Lieblings Eisbecher

Favorite Sundae

6,00€

2 Kugeln Eis & Sauce nach Wahl mit Sahne
2 scoops of Ice cream your choice with cream and toppings

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Natrippökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /
^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /
^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/ Takeaway + 1,50€

Eiskarte *ice cream menu*

Eiscreme

Ice Cream

pro Kugel 2,00€

Vanille/Schokolade/Nuss-Duett/Pistazie/Stracciatella/Weißbier/Joghurt-Himbeer/Joghurt-Zitrone/Salzkaramell

Vanilla/Chocolate/Nut Duet/Pistachio/Stracciatella/Wheat Beer/Yogurt-Raspberry/Yogurt-Lemon/Salted Caramel

Sorbet

Sorbet

pro Kugel 2,00€

Mango-Orange/Cassis/Himbeer/Rharbarber-Erdbeer/Waldbeere/Passionsfrucht
Mango-Orange/Blackcurrant/Raspberry/Rhubarb-Strawberry/Wild Berry/Passion Fruit

Lieblings-Toppings

Favorite toppings

Mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce
With fresh strawberries & strawberry sauce

9,00€

Mit Banane & Schokosauce
With banana & chocolate sauce

6,00€

Mit frischem Obstsalat
With fresh fruit salad

7,00€

Lieblings-Sauce

Favorite sauce

Erdbeere/Kaffee/Kirsche/Kiwi/Schokolade/Karamell/Waldbeere
Strawberry/Coffee/Cherry/Kiwi/Chocolate/Caramel/Wild Berry/Whipped Cream

1,00€

Geschlagene Sahne
Whipped cream

1,00€

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel
/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /
¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /
^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /
^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Sharing Bowls

„Geteilte Freude ist doppeltes Glück“

<i>Falaffel Mix</i>	10,00€
<i>Gegrillte Grüner Spargel Platte</i> Grilled green asparagus platter	15,00€
<i>Super Crunchy Pommes small/big</i> Super crunchy fries small/big	7,00€/11,00€
<i>Süßkartoffelfries</i> Sweet potato fries	8,00€/12,00€
<i>Bio Chia-Süßkartoffelfries</i> Organic chia sweet potato fries	9,00€/13,00€

Zu deiner Pommes Bowl:

Saucen/Dips

<i>Ketchup oder Mayonnaise</i>	1,00€
<i>Asiasauce</i>	2,00€
<i>Asiamayo</i>	3,00€
<i>Trüffelmayo</i>	6,00€
<i>Trüffelmayo mit extra Trüffel</i>	12,00€
<i>Rauchige BBQ Sauce (vegan)</i>	3,00€
<i>Eingelegte Jalapeños (Scharf)</i>	1,00€

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel / ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat / ¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch / ^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere / ^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€

Kinderkarte (nur für Kinder)

„Liebe Sonne, lieber Regen, danke für den Lebenssegen. Lasst uns schmecken, lasst uns leben, das Essen sei uns gut gegeben. Liebe Erde, lieber Baum, danke für diesen Traum.

Nahrung gibt uns neue Kraft, die auch Freude schafft. Guten Appetit wünsch ich dir, guten Appetit wünsch ich mir. PiepPiepPiep, wir haben uns alle lieb.

Gebackenes Kinder-Gourmet-Fischfilet

Baked fish fillet

12,00€

Karottenscheiben/Kartoffelpüree (a,c,d)

Carrot slices/mashed potatoes

Kinder-Spätzle

Spaetzle

7,00€

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße (a,c,i)

Homemade spaetzle with gravy

Kinder-Knödel mit Soße

dumplings with sauce

7,00€

Kartoffelknödel mit Bratensoße (c,i)

Potato dumplings with gravy

Kinder-Schnitzel vom Kalb

Children's veal schnitzel

13,00€

Frisches Markt-Gemüse/Pommes Frites (a,c)

Vegetables/French fries

Kinder-Eispalatschinken

pancakes

8,00€

Pfannenkuchen/Schokosauce/ Vanilleeis (a,c,h,f)

Pancake with Nutella and banana

Zusatzstoffe:

¹ mit Geschmacksverstärker / ² mit Farbstoff / ³ mit Konservierungsstoff / ⁴ mit Nitritpökelsalz / ⁵ mit Nitrat / ⁶ mit Antioxidationsmittel

/ ⁷ geschwefelt / ⁸ geschwärzt / ⁹ gewachst / ¹⁰ mit Phosphat /

¹¹ mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer) / ^b Krebstiere / ^c Eier / ^d Fisch /

^e Erdnüsse / ^f Schalenfrüchte / ^g Soja / ^h Milch / ⁱ Sellerie / ^j Senf / ^k Sesamsamen / ^l Weichtiere /

^m Schwefeldioxid und Sulfite / ⁿ Lupinen

Aufpreis für Speisen zum Mitnehmen/Takeaway + 1,50€