



Der Speisenmeister
BIORESTAURANT

Unsere Top 12 auf einem Blatt...
Kleine Hauptkarte

| | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 711 | Grüne Erbsensuppe mit Minze | | 6.80 |
| 717 | Gebratenes mariniertes Gemüse auf Zitronen-Rosmarin-Vinaigrette | ✿ | 9.80 |
| V21 | Bunte Sommersalatplatte mit Wassermelone und Mozzarella | ✿ ⭐ | 16.50 |
| 752 | Salatvariation mit marinierten Alblinsen, Schafskäse, Apfelbalsamicovinaigrette, Brotkorb | ✿ ✽ ✽ | 18.50 |
| 754 | Salatplatte mit gebratenem Rindfleisch und Orangen-Ingwer-Vinaigrette, Brotkorb | ✿ | 19.80 |
| 621 | Alblinsenbraten mit Beerencreme und Rosmarinrisotto (vegetarisch) | ✿ ⚡ ⭐ | 18.50 |
| 731 | Gemüseplatte – Gebratenes Marktgemüse mit Dinkelküchle, Tomatendip (vegetarisch) | ✿ ✽ ⭐ | 18.80 |
| V19 | Bunter Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Brotkorb (auf Wunsch auch mit Schwarzwurst) | ✿ | 13.90 |
| 722 | Laichinger Pfannenschnitzel vom Albschwein mit Kartoffelsalat | ✿ ⭐ | 15.80 |
| 724 | Zwiebelrostbraten vom Albrind mit Bratkartoffeln und Salat | ✿ | 26.80 |
| 723 | Dreierlei vom Albrind an feiner Portwein-Demi-Glace mit Bratkartoffeln und Marktgemüse | ✿ | 29.80 |
| 725 | Black Aberdeen Angus Rinderhüfte aus der Brühe mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln | ✿ ⚡ | 22.50 |

Darüberhinaus dürfen Sie wechselnde kulinarische Überraschungen erwarten, die nicht auf der Karte stehen.
Sie leiden an Nahrungsunverträglichkeiten oder haben Sonderwünsche? Sprechen Sie mit unserem Service-Personal!

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen

Anmerkung zur Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen immer angegeben werden. Zur Kennzeichnung der betreffenden Zutaten verwenden wir die nachfolgend erläuterten Symbole, ggf. ergänzt durch Ziffern, soweit sich namentlich zu nennende Zusatzbezeichnungen nicht aus der Menü- oder Getränkebeschreibung ergeben.

Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

Die 14 häufigsten Nahrungsmittelallergene im Überblick

🌾 Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

🦑 Krebstiere ⚡ Eier 🐟 Fisch 🥜 Erdnüsse 🌽 Soja

🥛 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

🌰 Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

🥔 Sellerie 🥅 Senf 🌿 Sesamsamen

SO₂ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

㉓ Lupinen 🍎 Weichtiere

Zusatzstoffe

In unserer Bio Küche werden keine deklarierungspflichtige Zusatzstoffe oder Konservierungstoffe verwendet!

Alle Preise in Euro | Änderungen vorbehalten | Beachten Sie bitte unser Hinweisblatt zu Allergenen und Zusatzstoffen!
Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003