


VorSpeisen



Kleines Gedeck 100 g Speck, Radi, Schnittlauch- & Radieschenbrot A, O		€ 5,90
 Beef Tartar nach dem Rezept der „Harry's Bar“ mit Käse-Knoblauch-Croustini, „scharf“	A, C, M, O, G	
	kleine Portion 90 g	€ 11,50
große Portion 150 g		€ 16,00
Klassischer Caesar Salad Romanasalat mit Croutons & Parmesan	A, C, G	€ 7,90
Gebeizter Nori-Lachs & Lachs mit Senf-Mousse mit Orangen- & Fenchelsalat und Sesam-Cracker	A, D, G, O, M	€ 13,80
Wild-Döner mit Spitzkohlsalat, Berberitzen & Minze	A, C, O	€ 11,90

„Suppen“

Kräftige Bouillon vom Brunnhof-Rind mit Frittaten		€ 4,50
mit Kaspressknödel	A, C, G, L	€ 5,20
mit Leberknödel	A, C, G, L	€ 5,20
	A, C, G, L	
Kürbis-Mango-Suppe mit Rohkost „scharf“	A, G	€ 5,90



Eine Rindswurst vom Brunnhof geschnitten in der Erdäpfelsuppe	G, L, O	€ 6,80
--	---------	--------



Klassiker

MAHLZEIT

wirtshaus

an Guat'n

classics

Wiener Schnitzel mit Petersil-Erdäpfel & Preiselbeeren vom Kalb	A, C, L, G	€ 18,50
vom Schwein	A, C, L, G	€ 14,20
Beilagen-Blattsalat		€ 4,50
Rindsgulasch vom Brunnhof mit böhmischen Knödeln	A, C, O	€ 15,90
Freiland-Gockel Wiener Art mit Erdäpfel-Vogelersalat	A, C, G, O	€ 16,20
Faschirtes Kalbs-Butterschnitzel nach dem Rezept von Hannes Blumschein mit Erdäpfel-Püree & Erbsen	A, C, G, M	€ 14,80

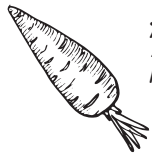




Vegetarisch



Quinoa-Sauerkraut-Laiiberl € 10,90
 Granatapfel, Kren & Spinat C. O



Hausgemachte Tagliatelle mit Bergkäse-Rahm € 15,80
 Porree & Belper-Knolle A. C. G



FISCH

Forellenfilets „Müllerin Art“ € 18,60
 Salz-Erdäpfel, Nußbutter & grüner Blattsalat D. G. O

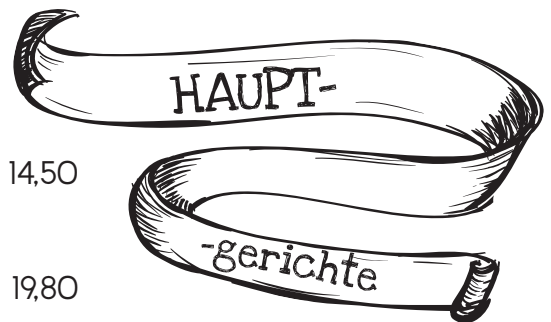
Kabeljau auf Kokos-Karfiolpüree € 17,80
 mit Honig-Kapern-Vinaigrette D. G. O



Rindsroulade vom Brunnhof € 14,50
 mit Erdäpfelpüree & Vichykarotten G. O

Zweierlei vom Reh aus der Kitzbüheler Jagd € 19,80
 mit Sellerie & Rotkraut A. C. G. O

Entrecôte double vom Brunnhof-Rind ca. 300 g € 33,00
 Rahm-Mangold & Rotweinsauce G. O



€ 21,00 Frittatensuppe
 Wiener Schnitzel vom Schwein
 mit Petersiel-Erdäpfel & Preiselbeeren
 Apfelstrudel mit Schlagobers

Kaiser
 Menü



täglich frisch
 EINGEKOCHT

nur an diesem Tag
 solange der
 Vorrat reicht!

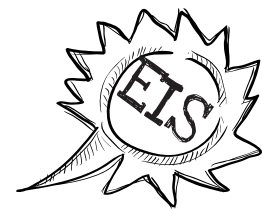
Montag:	Tiroler Gröstel mit Spiegelei	C. O. L	€ 13,20
Dienstag:	Kalbsleber mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebeln	A. C. G. O	€ 18,50
Mittwoch:	Rindfleischartopf mit Spinatmaultaschen	A. C. G	€ 12,80
Donnerstag:	Kalbsstelze mit Schmorgemüse & Erdäpfeln	C	€ 17,60
Freitag:	Pochierter Waller, Wurzelgemüse, Erdäpfel	D	€ 17,80
Samstag:	Tafelspitz mit Cremespinat & Röstkartoffeln	A. C. G	€ 18,50
Sonntag:	da isst man ein Schnitzerl!		



Post-Kaiserschmarrn karamellisiert, mit Walnüssen & Zwetschkenröster	A, C, G, O	€ 10,20
Mini-Gateau au chocolat mit Salz-Karamell, marinierten Himbeeren & Kokos-Rumeis	A, C, G, O	€ 9,90
Macarôn-Burger mit Birnenkompott	A, C, G, O, H	€ 8,60
Bananen-Schokotörtchen Passionsfruchtparfait, Ananascarpaccio & kreolischer Sauce	A, C, G, O	€ 7,90



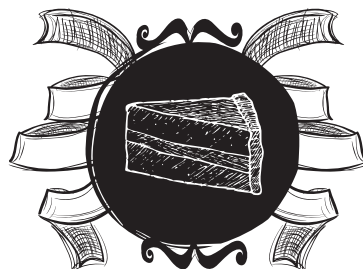
EIS - Sorten: C, G Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kokos-Rum, Joghurt, Latschenkiefer	€ 1,50
SORBET-Sorten: Zitrone, Erdbeer, Bier	€ 1,40




 Von unserer Mehlspeis-Köchin
 täglich frisch 



Montag:	Buchteln gefüllt mit Marillenmarmelade & Vanillesauce	€ 7,20	A, C, G
Dienstag:	Pofesen	€ 6,90	A, C, G
Mittwoch:	Im Ofen gebackene Topfenpalatschinken	€ 8,60	A, C, G
Donnerstag:	Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 4,50	A, C, G, O
Freitag:	Millirahmstrudel	€ 5,90	A, C, G, O
Samstag:	Powidltascherl mit Mohn	€ 7,90	A, C, G, H, O
Sonntag:	Topfenknödel	€ 8,60	A, C, G



Änderung der Gerichte	+ € 1,00
Kleine Portion	- € 2,00
Auf 2 Teller	+ € 2,00

Starters



Small Couvert	A, O	€ 5,90
100 g ham and white radish, chives- & radish bread		
Beef Tartar „Harry's Bar“	A, C, G, M, O	
with cheese-garlic-Croustini, „spicy“		
small portion 90 g		€ 11,50
large portion 150 g		€ 16,00
Classic Caesar Salad	A, C, G	€ 7,90
with Croutons & Parmesan		
Marinated Nori-salmon & Salmon with mustard mousse	D, G, M, O	€ 13,80
with sesame-cracker		
Doner of game with cabbage,	A, C, O	€ 11,90
berberitz & mint		



Hearty bouillon of Brunnhof beef		
with pancake strips	A, C, G, L	€ 4,50
with local cheese dumplings		€ 5,20
with liver dumplings	A, C, G, L	€ 5,20
	A, C, G, L	
Pumpkin-mango-soup with crudités		€ 5,90
„spicy“	A, G	



One sliced Brunnhof-beef sausage		€ 6,80
in potato soup	G, L, O	



Classics

ENJOY

Brunnhof

Tradition

classics

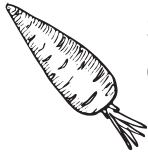
„Wiener Schnitzel“ Escalope Viennese classic		€ 18,50
with parsley potatoes and cranberries		
from veal	A, L, G	€ 14,20
from pork	A, L, G	
Green side salad		€ 4,50
Beef goulash from Brunnhof		€ 15,90
with Bohemian dumplings	A, C, O	
Free range chicken Viennese style		€ 16,20
with potato-lamb's lettuce-salad	A, C, G, O	
Minced veal à la Hannes Blumschein		€ 14,80
with mashed potatoes & peas	A, C, G, M	

 **Vegetarian**



Minced Quinoa + sauerkraut € 10,90
Pomegranate, horseradish + spinach C.O



 Homemade Tagliatelle with mountain cheese-cream € 15,80
Leek + kelp tuber A.C.G

FISH

Fillet of trout „Meuniere“ D, G, O € 18,60
Salt potatoes, nut butter & green side salad



Cod on coconut-cauliflower-mash D, G, O € 17,80
with honey-caper berry-vinaigrette



Beef roulade € 14,50
with mashed potatoes & Vichy carrots G, O

2 kinds of deer from Kitzbühel € 19,80
with cepes & celery A, C, G, O

Entrecôte double of Brunnhof-beef ca. 300 g € 33,00
with creamy chard & red-wine-sauce G, O

**MAIN-
-dishes**



€ 21,00 Beef bouillon with pancake strips
Wiener Schnitzel from pork with parsley potatoes and cranberries
Apple strudel with wipped cream

**Kaiser
Menu**



**DAILY
Special**

*only today,
limited
EDITION!*

- Monday: Tyrolian Gröstl: roasted potatoes, meat cubes & fried egg € 13,20 C, O, L
- Tuesday: Veal liver with mashed potatoes & roasted onions € 18,50 A, C, G, O
- Wednesday: Beef stew with German spinach ravioli € 12,80 A, C, G
- Thursday: Leg of veal with braised vegetables & potatoes € 17,60 C
- Friday: Poached catfish with root vegetables & potatoes € 17,80 D
- Saturday: Traditional boiled beef with creamy spinach & potatoes € 18,50 A, C, G
- Sunday: The best day to have a Wiener Schnitzel!



„Post-Kaiserschmarrn“ A. C. G. O € 10,20
Chopped & sliced and sugared pancake,
caramelized, with walnuts & potted plums

Mini-Gateau au chocolat A. C. G. O € 9,90
with salt-caramel, marinated raspberries
and coconut-rum-ice cream

Macarôn-burger A. C. G. O, H € 8,60
with pear compote

Banana-chocolate-cake with passion fruit parfait,
pineapple carpaccio & creolean sauce A. C. G. O € 7,90

Farmer'S ice cream

Ice cream flavours: C, G
Vanilla, chocolate, strawberry, coconut-rum
Yogurt, Sweet-mountain-pine € 1,50

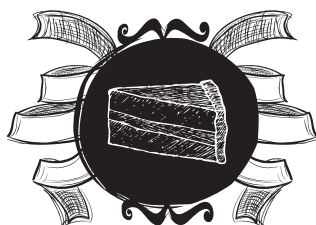
Sherbet flavours:
Lemon, strawberry, beer € 1,40



From our Pastry-Chef
daily fresh 



- | | | | |
|------------|---|--------|---------------|
| Monday: | Yeast dumplings filled with apricot jam & vanilla sauce | € 7,20 | A, C, G |
| Tuesday: | French toast (Austrian style - filled with plum jam) | € 6,90 | A, C, G |
| Wednesday: | Curd pancakes baked in the oven | € 8,60 | A, C, G |
| Thursday: | Apple strudel with wipped cream | € 4,50 | A, C, G, O |
| Friday: | Curd strudel with sour cream | € 5,90 | A, C, G, O |
| Saturday: | Sweet Austrian poppy-ravioli with plum jam | € 7,90 | A, C, G, H, O |
| Sunday: | Curd dumplings with caramelized bread crumbs | € 8,60 | A, C, G |



Special dish requests	+ € 1,00
Small portion	- € 2,00
Split on 2 plates	+ € 2,00





APERITIF

Veneziano Frizzante; BioBitter mit Prosecco, Orange, Eis		€ 7,70
Veneziano G'spritz; Weißwein, Soda, Orange, Eis		€ 6,50
Aperol Frizzante; Aperol mit Prosecco, Orange, Eis		€ 5,90
Aperol G'spritz; Weißwein, Soda, Orange, Eis		€ 4,80
Campari Soda		€ 4,40
Campari Orange		€ 5,10
Mancino, Vermouth Bianco	4 cl	€ 5,10
Mancino, Vermouth Secco	4 cl	€ 5,10
Mancino, Vermouth Rosso	4 cl	€ 5,10
 Martini; Gin, Vermouth Secco, Olive	6 cl	€ 9,80
Gin Tonic; Gin, Schweppes	4 cl	€ 6,50
Moscow Mule; Vodka, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 7,20
London Mule; Gin, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 7,20

PRICKELND

Prosecco, Frizzante organic brut DOC, La Jara	0,1 l	€ 3,60
	0,75 l	€ 24,00
Hugo; Prosecco, Holler, Minze, Limette, Zitronensaft		€ 6,20
Champagne Taittinger Brut Réserve	0,75 l	€ 87,00

OHNE.AUCH.GUT.PRICKELND

Vöslauer Mineralwasser, prickelnd	0,3 l	€ 2,30
	0,7 l	€ 4,70
Vöslauer Mineralwasser, still	0,7 l	€ 4,70
Coca Cola	0,25 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 4,80
Libella Orange oder Zitrone	0,25 l	€ 2,40
Coca Cola light	0,3 l	€ 2,80
Almdudler, Kräuterlimonade	0,3 l	€ 2,80
Tonic Water, Schweppes	0,2 l	€ 3,20
Tonic Water, Fever Tree	0,2 l	€ 4,20
Tonic Water, Fentimans	0,125 l	€ 3,70
BioZisch Ginger Life	0,33 l	€ 3,20
BioZisch Bitter Lemon	0,33 l	€ 3,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,50



OHNE. AUCH GUT. SAFTIG

Apfelsaft, Rauch	0,25 l	€ 2,40
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,25 l	€ 1,60
Apfelsaft gespritzt mit Wasser	0,25 l	€ 1,50
Orange, Johannisbeer, Marille, Mango, Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,80
alle Säfte von Höllinger & 100 % Bio		
Säfte gespritzt mit Wasser	0,25 l	€ 1,70
Säfte gespritzt mit Soda	0,25 l	€ 1,80
Säfte gespritzt mit Wasser	0,5 l	€ 3,40
Säfte gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 3,60
Soda Zitrone	0,5 l	€ 3,00
Hollundersaft, Nikolaihof, Mautern an der Donau		
gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 3,80
gespritzt mit Wasser	0,5 l	€ 3,60
Hausgemachter Eistee		
Schwarzer Tee, Hollersirup, Limette, Minze	0,25 l	€ 2,40

Say Yes!

... to coffee ...



**100 % ARABICA BOHNEN AUS KONTROLLIERTEM BIOLOGISCHEM ANBAU
(ALLE KAFFEESORTEN KÖNNEN SIE AUCH GERNE BIOLOGISCH KOFFEINFREI GENIEßEN)**



rööstfrisch

Verlängerter Schwarz, mit Milch oder Sahne	€ 2,70
Espresso, kleiner Schwarzer	€ 2,40
Kleiner Brauner oder Espresso Macchiato	€ 2,60
Doppelter Espresso, großer Schwarzer	€ 3,60
Großer Brauner	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Cappucino	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 3,00
Mit Schlagobers	€ 3,50



... and tea!

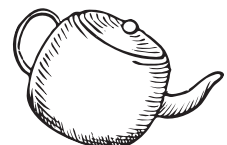


GENIEßEN SIE BESTE BIOLOGISCHE LOSE TEESORTEN AUS DEM WIENER TEEHAUS DEMMER.



kultur.zieht

Teekanne pro Portion		€ 3,20
Assam	Kräftig-malziger Schwarzer Tee aus Assam	
Earl Grey	Mit der Zitrusfrucht Bergamotte aromatisierter Schwarztee	
Nilgiri Oothu FOP	Frischer, harmonischer Schwarztee aus Südindien	
China Wuyuan Jasmin	Voller, herber Grüner Tee mit frischen Jasminblüten	
Japan Sencha	Ausgewogener Grüner Tee aus dem Süden Japans	
Weißer Tee Holunder	Lieblicher weißer Tee mit Holunderblüten verfeinert	
Rooibos Classic	Reichhaltig, vollmundig & koffeinfreier Rotbusch	
Kräuter Entspannung	Apfelminze, Salbei, Himbeerblättern, Malve und Kamille	
Früchte Blutorange Deluxe	Apfel, Orangenschalen, Hagebutten, Hibiskus, rote Rübe	





Bauernschnaps vom Erber, Brixen im Thale		
Obstler; Birne	2 cl	€ 3,00
Zwetschkenbrand	2 cl	€ 3,00
Haselnuss; Zirbe	2 cl	€ 3,00
Destillate Siegfried Herzog, Saalfelden		
Nusserl,ENZIAN-APFEL, Mirabelle	2 cl	€ 5,90
Vogelbeer	2 cl	€ 6,90
Hans Reisetbauer, Axberg		
Rote Williams	2 cl	€ 6,40
Gut Oberstockstall, Kirchberg/Wagram		
Marille	2 cl	€ 4,50
Alois Gölles, Riegersburg		
Alter Apfel	2 cl	€ 4,90
Kräuterbitter		
Fernet branca, Ramazzotti, Jägermeister, Averna	4 cl	€ 5,20
Underberg	2 cl	€ 4,00
Gin		
Brokers Premium London dry Gin	4 cl	€ 4,50
Hendricks Gin	4 cl	€ 8,50
O-Gin, Farthofer	4 cl	€ 8,80
Vodka, Russian Standard	4 cl	€ 5,20
Tequila, Don Julio Reposado	4 cl	€ 8,70
Rum		
Appleton white, Jamaika	4 cl	€ 5,20
Havana Club Anejo 7	4 cl	€ 7,10
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	4 cl	€ 9,90
Whiskey		
Johnnie Walker, Red Label	4 cl	€ 5,20
Jameson, Irish Whiskey	4 cl	€ 6,10
Talisker, Isle of Skye, 10 years	4 cl	€ 9,10
Laphroaig, Islay, 10 years	4 cl	€ 10,10
Macallan 12 years Highland Single Malt Scotch	4 cl	€ 16,40
Scapa, 1993, Island Whisky, Gordon & MacPhail	4 cl	€ 15,40
Weinbrand Scharlachberg	2 cl	€ 2,00
Cognac Pinard Bio VS	2 cl	€ 5,10
Cognac Martell Cordon Bleu	2 cl	€ 9,90
Portwein, Taylor's Tawny 10 years	1/16 l	€ 8,20
Amaretto di Saronno, Mandellikör	2 cl	€ 3,00
Baileys Irish Cream	4 cl	€ 4,90
Grand Marnier Cordon Rouge	2 cl	€ 4,20
Tia Maria, Kaffeelikör	2 cl	€ 3,50





PRIVATBRAUEREI EGGER

Egger Premium vom Fass

Das fein gehopfte und hochvergorene Egger Premium überzeugt mit 5,0 Vol % Alkoholgehalt und einer Stammwürze von 11,8° Plato durch seine außergewöhnliche Süffigkeit. Braugerste und hochwertiger Aromahopfen aus der Hallertau verleihen diesem goldgelben Vollbier einen unverwechselbaren Geschmack. Exklusiv gebraut und erhältlich in der Gastronomie!

Finely hopped and highly fermented, with 5.0% alcohol content and an original gravity of 11.8° Plato, Egger Premium is a guarantee to impress with its exceptional taste. Malting barley and aromatic hops from Hallertau in Germany give this golden yellow full-bodied beer its distinctive flavour. Exclusively brewed for the hotel industry.

Fassbier	0,20 l	€ 2,30
	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,90

Egger Radler vom Fass

Eine Kombination aus 40% Egger Premium Märzenbier und 60% Radlberger Zitronenlimonade machen den Durstlöcher zu einem herrlich erfrischenden Trinkvergnügen. Das ideale Biermischgetränk mit 2,2% Vol.

A blend of 40% Egger Premium lager beer and 60% Radlberger lemonade makes this thirst quencher a superbly refreshing drink. The lemon beer mix from Egger is an ideal beer mix with 2.2% alcohol.

Fassbier	0,20 l	€ 2,30
	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,90

Egger Bio Zwickl vom Fass

Die naturtrübe Bierspezialität aus 100% biologischer Herkunft. Süffig und sehr frisch im Geschmack mit zart hopfigem Abgang. 5,1%Vol.

An unfiltered speciality beer from Egger, fresh from the cellar. A full-bodied beer with 5.1% alcohol and an original gravity of 11.6° Plato, very palatable with a fresh taste and a delicately hoppy finish.

Fassbier	0,20 l	€ 2,40
	0,30 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 3,90

Egger Sprizz aus der Flasche

Vollmundig und kalorienbewusst.

Egger Sprizz, der Klassiker unter den Leichtbieren. Vollmundig und spritzig mit 3,5 Vol.% Alkoholgehalt und einer Stammwürze von 8,8° Plato. Mit einem Drittel weniger Kalorien im Vergleich zu herkömmlichen Bieren ist es das ideale Bier für Kalorienbewusste.

Full flavoured and low in calories.

Egger Sprizz, the classic among low-alcohol beers. Full-flavoured and tangy with 3.5% alc/vol 8.8° Plato. With a third less calories than conventional beers, it's the perfect beer for those watching their calorie intake.

Flasche	0,50 l	€ 3,90
---------	--------	--------

Egger Grapefruitradler aus der Flasche

Der erfrischende Sommerradler mit dem "gewissen Etwas"! Nicht nur an heißen Tagen erfrischt der Egger Grapefruitradler all jene, die bestes Bier mit einem Schuss Grapefruit suchen. 2,5%Vol.

Not just on hot days does the Egger grapefruit beer mix provide refreshment with its 2.5% alc/vol and 5% juice content to all those looking for a great beer with a dash of grapefruit. Through the successful mixing ratio of 52% grapefruit lemonade and 48% Egger beer the Egger grapefruit beer mix is a trendy summer refreshment.

Flasche	0,33 l	€ 3,00
---------	--------	--------

Egger Zisch naturtrüb alkoholfrei aus der Flasche

Das alkoholfreie Bier für Zwischendurch! Bestes Egger Bier – nur diesmal alkoholfrei! Die perfekte Erfrischung für Z(w)ischen-durch. Der Egger Zisch ist nicht nur alkoholfrei, sondern auch isotonisch.

Enjoy an Egger Zisch alcohol-free unfiltered now and then!

The popular Egger Zisch alcohol-free is now available in the unfiltered version. Our Egger Zisch tends to be isotonic. Enjoy the GOLD awarded refreshment!

Flasche	0,50 l	€ 3,60
---------	--------	--------



FAMILIENBRAUEREI HUBER

Huber Hefeweizen Hell

Das beliebte trübe Weizenbier von hier. Aus der St. Johanner Familienbrauerei Huber.

Mit spritzigem Hefegeschmack. 5,2%Vol.

Fassbier	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,00

Huber Hefeweizen dunkel

Dunkles Spezialmalz und ausgesuchter Aromahopfen geben diesem Weißbier eine besondere Note. Kräftig und Vollmundig im Geschmack. In der Flasche gereift. 5,2 %Vol.

Flasche	0,50 l	€ 4,10
---------	--------	--------





Martinshof, Laa/Zaya, Niederösterreich

Landwein Weiss O	1/4 l	€ 4,80
Landwein Rot O	1/4 l	€ 5,80



WEINE BOUTEILLE

glasweise

Weißwein			
Grüner Veltliner Friends o	2015	1/8 l	€ 4,10
Martinshof, Neusiedl/Zaya, Weinviertel			
Welschriesling o			
Weingut E. u. W. Polz, Spielfeld, Südsteiermark	2015	1/8 l	€ 4,10
Chardonnay o			
Weingut Judith Beck Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2015	1/8 l	€ 4,10
Weissburgunder o			
Weingut Judith Beck Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2015	1/8 l	€ 4,10
Sauvignon Blanc Klassik o			
Weingut Krispel, Hof bei Straden, Südsteiermark	2015	1/8 l	€ 4,50
Zweigelt Rosé o			
Sepp Moser, Apetlon, Burgenland	2015	1/8 l	€ 4,10
Rotwein			
Zweigelt Red Soil o	2012	1/8 l	€ 4,10
Weingut Fritsch, Kirchberg am Wagram, Weinviertel			
Blaufränkisch "Classic" o			
Igler, Deutschkreuz, Mittelburgenland	2015	1/8 l	€ 4,20
K+K Cuvée (BF ZW ME CS SY) o			
Kirnbauer, Deutschkreuz, Mittelburgenland	2014	1/8 l	€ 4,70
Pinot Noir o			
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Burgenland	2014	1/8 l	€ 4,90
Dessertwein			
Beerenauslese o	2010	1/16 l	€ 5,40
Weingut Velich, Apetlon, Neusiedlersee, Burgenland			

Eine große Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.



Allergie-Information gemäß Code-Empfehlung

A



Glutenhaltiges Getreide – namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose; Maltodextrine auf Weizenbasis; Glukose- sirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

B



Krebstiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse

C



Ei – Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D



Fisch – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

E



Erdnuss – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F



Soja – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett; natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnen- quellen.

G



Milch oder Laktose – Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; Lactit

H



Schalenfrüchte – namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

L



Sellerie – und daraus gewonnene Erzeugnisse

M



Senf – und daraus gewonnene Erzeugnisse

N



Sesam – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O



Sulfite – Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

P



Lupinen – und daraus gewonnene Erzeugnisse

R



Weichtiere – wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

