

## WARME GETRÄNKE

040	<b>Espresso</b>	2,90
041	<b>Cappuccino</b>	3,50
043	<b>Tasse Kaffee</b>	3,10
045	<b>Schokolade mit Sahne</b> (G)	3,90
047	<b>Milchkaffee</b> (G)	3,30
049	<b>Kaffee HAG</b>	3,50
050	<b>Tee</b> Hagebutten-, Pfefferminz-, Früchte-, Grüner- und Schwarzer Tee	3,20
658	<b>Affogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,20
144	<b>Latte Macchiato</b> (G)	4,30

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE – FRUCHTSÄFTE

067	<b>Tafelwasser</b>	0,3 l	3,20
		0,5 l	4,20
145	<b>Soda-Zitrone</b>	0,3 l	3,20
086	<b>Soda-Zitrone</b>	0,5 l	4,20
069	<b>Fanta</b> <sup>1/2</sup>	0,3 l	3,20
070	<b>Fanta</b> <sup>1/2</sup>	0,5 l	4,20
071	<b>Cola</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	3,20
072	<b>Cola</b> <sup>1/2/9</sup>	0,5 l	4,20
073	<b>Cola light</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	4,20
074	<b>Cola Zero</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	4,20
075	<b>Spezi</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	3,20
076	<b>Spezi</b> <sup>1/2/9</sup>	0,5 l	4,20

## WARME GETRÄNKE

040	<b>Espresso</b>	2,90
041	<b>Cappuccino</b>	3,50
043	<b>Tasse Kaffee</b>	3,10
045	<b>Schokolade mit Sahne</b> (G)	3,90
047	<b>Milchkaffee</b> (G)	3,30
049	<b>Kaffee HAG</b>	3,50
050	<b>Tee</b> Hagebutten-, Pfefferminz-, Früchte-, Grüner- und Schwarzer Tee	3,20
658	<b>Affogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,20
144	<b>Latte Macchiato</b> (G)	4,30

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE – FRUCHTSÄFTE

067	<b>Tafelwasser</b>	0,3 l	3,20
		0,5 l	4,20
145	<b>Soda-Zitrone</b>	0,3 l	3,20
086	<b>Soda-Zitrone</b>	0,5 l	4,20
069	<b>Fanta</b> <sup>1/2</sup>	0,3 l	3,20
070	<b>Fanta</b> <sup>1/2</sup>	0,5 l	4,20
071	<b>Cola</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	3,20
072	<b>Cola</b> <sup>1/2/9</sup>	0,5 l	4,20
073	<b>Cola light</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	4,20
074	<b>Cola Zero</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	4,20
075	<b>Spezi</b> <sup>1/2/9</sup>	0,3 l	3,20
076	<b>Spezi</b> <sup>1/2/9</sup>	0,5 l	4,20

077	Apfelschorle	0,3 l	3,20
078	Apfelschorle	0,5 l	4,20
079	Eistee	0,3 l	3,20
080	Eistee	0,5 l	4,20
081	Sprite	0,3 l	3,20
082	Sprite	0,5 l	4,20
052	Tonic Water <sup>10</sup>	0,3 l	3,70
083	Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,3 l	3,70
084	Ginger Ale <sup>10</sup>	0,3 l	3,70
085	Almdudler	0,3 l	3,50
055	Orangina	0,3 l	3,50
090	Acqua Panna „stilles Wasser“	0,25 l	3,30
091	Acqua Panna „stilles Wasser“	0,5 l	4,50
088	San Pellegrino	0,25 l	3,30
089	San Pellegrino	0,5 l	4,50
146	Red Bull <sup>8</sup>	0,25 l	4,70
710	Soft und Nektar	0,3 l	3,50
	Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Maracujanektar, Mangonektar, Johannisbeernektar, Multivitamin, Marillensaft	0,5 l	4,50

## ITALIENISCHE WEINE WEISS & ROSÉ

027	Chardonnay DOC	0,25 l	6,70
028	Frascati DOC	0,25 l	6,70
029	Pinot Grigio DOC	0,25 l	6,70
004	Rose IGT	0,25 l	6,70
005	Schorle weiß oder rosé	0,25 l	4,70

## ITALIENISCHE WEINE ROT

006	Merlot IGT	0,25 l	6,70
007	Chianti DOC	0,25 l	6,70
008	Montepulciano DOC	0,25 l	6,70
009	Lambrusco IGT	0,25 l	6,70
010	Primitivo Zolla DOC	0,25 l	10,80
011	Schorle rot	0,25 l	4,70

## ÖSTERREICHISCHE QUALITÄTSWEINE WEINGUT MÜLLER, KREMSTAL / ROT & WEISS

132	Grüner Veltliner Göttweiger Berg	0,25 l	6,30
131	Zweigelt Göttweiger Berg	0,25 l	6,30

## BIRRA – BIERE

021	Leibinger Radler	0,5 l	4,10
012	Leibinger Edel-Spezial vom Fass	0,5 l	4,10
014	Leibinger Edel-Pils vom Fass	0,3 l	3,60
013	Leibinger Edel-Spezial vom Fass	0,3 l	3,40
024	Leibinger alkoholfreies Pils	0,33 l	3,70
018	Leibinger Seeweisse Kristall	0,5 l	4,50
015	Leibinger Seeweisse Hefe hell	0,5 l	4,50
019	Leibinger Seeweisse Hefe dunkel	0,5 l	4,50
025	Leibinger Seeweisse Hefe leicht	0,5 l	4,50
022	Cola-Weizen	0,5 l	4,50
030	Desperados	0,33 l	4,50
032	Corona (Mexico)	0,33 l	4,50
033	Leibinger Seeweisse Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,50

## SPIRITUOSEN

056	Averna	4 cl	4,50
057	Ramazotti	4 cl	4,50
058	Fernet Branca	4 cl	4,50
059	Amaretto	4 cl	4,50
087	Jägermeister	4 cl	4,50
060	Sambuca	2 cl	3,80
061	Grappa	2 cl	3,90
062	Vecchia Romagna	2 cl	3,90
063	Johnny Walker	2 cl	4,20
064	Bailey's	2 cl	4,90
065	Tequila	2 cl	3,90
066	Jack Daniels	2 cl	4,90

## APERITIVI – APERITIFS

092	Glas Prosecco <sup>1</sup>	0,1 l	4,70
094	Flasche Prosecco <sup>1</sup>	0,75 l	28,50
106	Aperol & Prosecco <sup>1</sup>	0,2 l	6,20
044	Aperol & Wein, gespritzt	0,2 l	6,20
105	San Bitter & Prosecco	0,2 l	6,20
016	Lillet	0,2 l	6,20
095	Campari Soda <sup>1</sup>	4 cl	5,90
096	Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	5,90
097	San Bitter <sup>1</sup> alkoholfrei	0,1 l	4,20
098	Martini bianco	4 cl	4,30
099	Bacardi-Cola <sup>1/9</sup>	4 cl	6,20
100	Aperol-Soda <sup>1/9</sup>	4 cl	6,10
101	Wodka Lemon <sup>10</sup>	4 cl	7,90
107	Wodka & Red Bull <sup>8/9</sup>	4 cl	7,90
108	Jack Daniels & Cola <sup>1/9</sup>	4 cl	6,20
102	Gin Tonic <sup>10</sup>	4 cl	7,20
046	Hugo	0,2 l	6,20

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

- 200 **Antipasto italiano** (AG) mit verschiedenen Vorspeisen, 16,90  
gegrilltem Gemüse und verschiedenen Aufschnittsorten
- 201 **Parmaschinken mit Melone** 11,90
- 202 **Insalata di Mare** (BDLR) Meeresfrüchte-Salat 15,50
- 204 **Bruschetta** (AN) Vier Scheiben geröstetes Brot mit Tomaten, 6,90  
Basilikumpesto und Knoblauch
- 205 **Rinder-Carpaccio** (G) mit Rucola & Parmesanschuppen in Balsamico 15,50
- 207 **Vitello tonnato** (GD) Kalter Kalbsbraten mit Thunfischcreme 15,50
- 210 **Pizza-Brot** (AN) Pizzaboden mit Tomatensauce 6,50

## ZUPPE – SUPPEN



- 208 **Zuppa di Pomodoro** (AL) Tomatencremesuppe 6,30
- 209 **Minestrone** (L) Gemüsesuppe 6,30
- 217 **Zuppa di Pesce** (CR) Fischsuppe mit Garnelen 13,50

## INSALATE – SALATE

- 211 **Insalata mista** (GMO) kleiner gemischter Salat mit French Dressing 5,70
- 212 **Insalata mista grande** (GMO) großer gem. Salat mit French Dressing 8,50
- 213 **Insalata verde** (GMO) grüner Salat mit French Dressing 5,50
- 214 **Insalata Pomodoro con Cipolle** Tomatensalat mit Zwiebeln 7,50
- 215 **Insalata Caprese** (DG) mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto 10,50
- 218 **Insalata Buon Gustaia** (GLMO) gemischter Salat mit gebratenen 13,90  
Garnelen, Rucola und Grana Padanoschuppen mit Balsamico-Essig
- 219 **Insalata Apollo** (CGLMO) 14,90  
gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen & French Dressing  
mit doppelter Portion Hähnchenbrust + 6,50
- 199 **Insalata Pescatore** (CDGMO) 15,50  
gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet und French Dressing  
mit doppelter Portion Lachs + 7,50
- 197 **Insalata Surprise** (CGO) 13,50  
gemischter Salat mit Schafskäse, gekochtem Ei, Parmaschinken  
und French Dressing
- 216 **Insalata Italiana** (DGO) 12,90  
gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und French Dressing
- 198 **Insalata Fattoria** (GO) 16,50  
gemischter Salat mit gegrillten Roastbeefstreifen und French Dressing  
mit doppelter Portion Roastbeefstreifen + 7,50



## PIZZA – PIZZE

Alle Pizzen mit Tomaten und Käse

222	<b>Pizza Margherita</b> (AGN) mit Tomaten & Käse	8,90
223	<b>Pizza Funghi</b> (AGNP) mit Champignons & Käse	9,90
224	<b>Pizza Salami</b> (AGMNP) mit Salami & Käse <sup>5</sup>	10,20
225	<b>Pizza Prosciutto</b> (AGNP) mit Vorderschinken & Käse <sup>2/4/5/6</sup>	10,20
226	<b>Pizza Contadina</b> (AGMNP) mit Salami & Champignons <sup>5</sup>	10,70
227	<b>Pizza Regina</b> (AGNP) mit Vorderschinken & Champignons <sup>2/4/5/6</sup>	10,70
228	<b>Pizza Capricciosa</b> (AGMNP) mit Salami, Artischocken, Zwiebeln & Oliven <sup>5/7</sup>	11,30
229	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> (AGNP) mit Vorderschinken, Artischocken, Champignons & Peperoni <sup>2/4/5/6</sup>	11,90
230	<b>Pizza Napoli</b> (AGDNP) mit Sardellen, Mozzarella & Oliven <sup>5/7</sup>	11,90
231	<b>Pizza Tonno</b> (AGDNP) mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven <sup>5/7</sup>	12,50
232	<b>Pizza Pino</b> (AGDNP) mit Salami, Vorderschinken, Thunfisch & Knoblauch <sup>2/4/5/6</sup>	12,90
233	<b>Pizza Gamberetti</b> (ABGDNP) mit Krabben & Knoblauch <sup>5</sup>	12,90
234	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> (AGNP) mit 4 verschiedenen Käsesorten <sup>1/2</sup>	12,20
235	<b>Pizza Parma</b> (AGNP) mit Parmaschinken <sup>2</sup>	12,50
236	<b>Pizza Gorgonzola</b> (AGNP) mit Gorgonzolakäse	11,90
237	<b>Pizza Nico</b> (AGNP) mit scharfer Salami & Peperoni <sup>5</sup>	11,50
238	<b>Pizza Marinara</b> (ABGNP) mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Kapern	13,50
239	<b>Pizza Vegetariana</b> (AGNP) mit Gemüse & Käse	11,90
240	<b>Pizza Hawaii</b> (AGNP) mit Vorderschinken & Ananas <sup>2/4/5/6</sup>	11,30
241	<b>Pizza Caprese</b> (AGDMNP) mit frischen Tomaten, Mozzarella & Thunfisch	12,20
242	<b>Pizza Pazza</b> (AGDNP) mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola & Knoblauch	12,50
243	<b>Pizza</b> (AGMNP) mit Rucola & Gorgonzola	12,50
244	<b>Pizza</b> (AGMNP) mit Rucola & Parmaschinken <sup>2</sup>	12,90
245	<b>Pizza</b> (ABGDNP) mit Rucola & Gamberetti	13,30
246	<b>Pizza Calzone</b> (AGNP) mit Vorderschinken, Champignons & Artischocken <sup>2/4/5/6</sup>	12,30
247	<b>Pizza Calzone quattro formaggi</b> (AGNP) mit 4 verschiedenen Käsesorten <sup>2/4/5/6</sup>	12,50
248	<b>Pizza Scarpetta</b> (AGNPC) mit Speck, Spinat, Eier & Zwiebeln	13,00

NEU

ALLE PIZZEN SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH  
Aufpreis: € 3,50

Für Zusätze & Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite.  
Unsere Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgezeichnet.

Für spezielle Zusatzbeilagen, die auf der Karte so nicht angegeben  
sind, müssen wir einen Aufpreis verlangen. Wir bitten um Verständnis.

## PASTA – TEIGWAREN

- 
- 250 **Spaghetti al Pomodoro** (AF)  
mit frischen Tomaten und Basilikum in Tomatensauce 9,30
- 251 **Spaghetti Bolognese** (AFG)  
mit Hackfleisch in Tomatensauce 9,70
- 252 **Spaghetti Carbonara** (AFCG)  
mit Speckwürfeln und Ei in leichter Sahnesauce 10,90
- 253 **Spaghetti Ciociara** (AFPG)  
mit Vorderschinken, Erbsen & Champignons in Tomatensahnesauce <sup>2/4/5/6</sup> 11,20
- 254 **Spaghetti Aglio e Olio** (AF)  
mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili 9,70
- 259 **Spaghetti Genovese** (AFL)  
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Sahne 10,20
- 273 **Penne al Salmone** (AFDG)  
mit Lachswürfeln und frischen Tomaten in leichter Tomatensahnesauce 12,70
- 274 **Penne al Arrabiata** (AF)  
mit frischem Chili und Knoblauch in pikantem Tomatensugo 9,50
- 272 **Penne Wodka** (AFG)  
mit Speck und Zwiebeln, mit Wodka abgelöscht, in Tomatensahnesauce 11,50
- 277 **Penne Tarantina** (AFRD)  
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce (scharf-pikant) 12,60
- 283 **Linguine Golfo di Sorrento** (AFRD)  
mit Meeresfrüchten und frischen Tomaten in leichter Weißweinsauce 13,10
- 281 **Linguine dello Chef** (AF)  
mit Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Estragon 15,90
- 260 **Linguine Portofino** (AFRD)  
mit Seeteufel, Garnelenschwänzen und Cocktailtomaten  
in leichter Weißweinsauce 16,90
- 269 **Tortelloni alla Panna** (AFG)  
mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Vorderschinken in leichter Sahnesauce 10,30

NEU

ALLE GERICHTE SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich

Aufpreis: € 2,50



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 270 | <b>Tortelloni San Marco</b> <small>(AFG)</small><br>mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit frischen Tomaten, Rucola und Grana Padanoschuppen | 10,30 |
| 264 | <b>Gnocchi quattro Formaggi</b> <small>(AFG)</small><br>mit 4 verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce                                      | 11,30 |
| 266 | <b>Gnocchi „Capri“</b> <small>(AFG)</small><br>mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella   | 10,90 |
| 255 | <b>Tagliatelle alla Siciliana</b> <small>(AFG)</small><br>mit Auberginen und Ricotta Salata in Tomatensauce                               | 11,10 |
| 284 | <b>Tagliatelle Mare e Monti</b> <small>(AFGR)</small><br>mit Garnelenschwänzen und Champignons in Tomatensahnesauce                       | 14,70 |
| 280 | <b>Tagliatelle Caruso</b> <small>(AF)</small><br>mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce     | 12,90 |
| 261 | <b>Tagliatelle Montebianco</b> <small>(AFG)</small><br>mit Steinpilzen, Knoblauch und Grana Padano  | 13,50 |

**NEU**

ALLE GERICHTE SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich. Aufpreis: € 2,50

## PASTA AL FORNO – TEIGWAREN AUS DEM OFEN

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 286 | <b>Lasagne</b> <small>(AGF)</small><br>mit Rinderhack, im Ofen überbacken   | 12,10 |
| 282 | <b>Penne Primavera</b> <small>(AGF)</small><br>mit Gemüse in Rosasauce, im Ofen überbacken                                | 12,10 |
| 288 | <b>Penne al Forno</b> <small>(AGF)</small><br>mit Vorderschinken, Erbsen und Champignons in Rosasauce, im Ofen überbacken | 12,10 |
| 285 | <b>Cannelloni</b> <small>(AGF)</small><br>mit Hackfleisch in Rosasauce, im Ofen überbacken                                | 12,10 |

Zu unseren Pastagerichten servieren wir Ihnen geriebenen Grana Padano Käse.  
Zu allen anderen Gerichten erheben wir einen Aufpreis für Grana Padano von 1,50 pro Portion.

## RISOTTO – REIS

- 289 **Risotto Funghi** (AGF) mit Steinpilzen 15,30  
290 **Risotto Marinara** (AGFRDB) mit Riesengarnelen und Meeresfrüchten 14,30  
291 **Risotto Verdure** (AGFL) mit Gemüse 12,20

## PESCE – FISCHGERICHTE



- 320 **Calamari fritti** (ADGC) 20,90  
Tintenfisch frittiert, mit Buttergemüse und einem Beilagensalat.
- 322 **Calamari alla Griglia** (D) 21,90  
Tintenfisch vom Grill mit frischen Kräutern, dazu Buttergemüse.  
Mit einem Beilagensalat.
- 325 **Filetti D' Orata** (DG) 24,50  
Filets von der Dorade an leichter Weißweinsauce mit frischen Tomaten  
und Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.
- 326 **Coda di Rospo alla Veneziana** (AFDRB) 28,50  
Medaillons vom Seeteufel, gebraten mit frischen Champignons  
und Garnelenschwänzen an Hummerschaumsauce, dazu Butternudeln.  
Mit einem Beilagensalat.
- 327 **Saltimbocca di Coda di Rospo** (AFD) 28,50  
Medaillons vom Seeteufel mit Parmaschinken und frischem Salbei  
auf Butternudeln. Mit einem Beilagensalat.
- 328 **Salmone alla Griglia** (DG) 22,50  
Lachsfilet gebraten mit selbst gemachter Kräuterbutter auf Buttergemüse.  
Mit einem Beilagensalat.
- 330 **Scampi alla Catalana** (RBG) 24,90  
Garnelenschwänze mit Cherrytomaten in Weißweinsauce,  
dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.
- 331 **Scampi Saporiti** (RBG) 24,90  
Gebratene Garnelenschwänze in Knoblauchöl, dazu Buttergemüse.  
Mit einem Beilagensalat.
- 332 **Orata alla Griglia** (DG) 24,90  
Dorade im Ganzen gebraten, mit frischen Kräutern, dazu Buttergemüse.  
Mit einem Beilagensalat.
- 333 **Grigliata Mista Pesce** (ADFGR) 33,90  
Mediterraner Fischteller mit einer ganzen Dorade, Garnelenschwänze  
und einem Tintenfisch, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.

## CARNE – FLEISCHGERICHTE

- 296 **Pollo Griglia** (AG) 19,90  
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.
- 300 **Cotolette Milanese** (AC) 19,90  
vom Kalbsrücken, paniert, mit einem Beilagensalat und Bratkartoffeln.
- 298 **Scaloppina Funghi** (AG) 20,00  
vom Kalbsrücken in feiner Champignonsauce, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.
- 302 **Saltimbocca alla Romana** (AF) 21,00  
vom Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei gebraten, dazu Butternudeln. Mit einem Beilagensalat.
- 303 **Piccata Milanese** (AFGC) 23,90  
vom Kalbsrücken, im Grana Padanomantel gebraten auf Tomatenspaghetti. Mit einem Beilagensalat.
- 304 **Filetto di Maiale** (AG) 19,50  
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsauce und Bratkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.
- 305 **Bistecca alla Griglia** 25,50  
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.
- 306 **Bistecca alle Erbe** (AFG) 26,50  
Rumpsteak vom Grill unter der Kräuterkruste, dazu Speckbratkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.
- 308 **Tagliata di Manzo** (G) 26,50  
Rumpsteak auf einem Salat von Rucola, Cherrytomaten und Grana Padanoschuppen. Mit einem Beilagensalat.
- 313 **Filetto ai Porcini** (AFG) 33,50  
Rinderfilet vom Grill mit Steinpilzsauce, dazu Rosmarinkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.
- 314 **Filetto ai Pepe Verde** (AFG) 33,00  
Rinderfilet flambiert, mit feiner Pfeffersauce, dazu Rosmarinkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.
- 315 **Filetto alla Griglia** (G) 30,00  
Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.
- 316 **Filetto Stroganoff** (AFG) 28,90  
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Champignons und Risotto. Mit einem Beilagensalat.

## PER BAMBINI – NUR FÜR KINDER

- 340 **Kinderschnitzel** (ACG) (Hühnerfleisch) mit Pommes frites 8,90
- 341 **Tortelloni** (AFG) mit Sahnesauce und Vorderschinken <sup>2/4/5/6</sup> 6,90
- 342 **Spaghetti Bolognese** (AFG) 6,90
- 343 **Penne** (AFG) mit Butter und Grana Padano Käse 6,20

**EXTRAS**

Knoblauchöl € 1,00  
Ketchup und Mayonnaise € 0,30

Wir bitten um Verständnis!

**Zusätze:**

* Formvorderschinken 2/4/5/6	5 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
1 mit Farbstoff	6 mit Geschmacksverstärker	11 Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	7 geschwärzt	12 Sulfite
3 mit Süßungsmittel	8 Taurin	13 mit Säuerungsmittel
4 mit Phosphat	9 koffeinhaltig	14 mit Stabilisator

**Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:**

A Glutenhaltiges Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	O Sulfite
C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	

Für weitere Informationen bezüglich Allergene fragen Sie bitte unser Personal.



Ristorante La Scarpetta, Hintere Achmühlerstr. 1a, 6850 Dornbirn  
Telefon +43 (0) 5572 / 21 03 93, [info@ristorante-lascarpetta.at](mailto:info@ristorante-lascarpetta.at)