

GASTHOF
Zum
Wilden
Kaiser

s' Wilde Kaiser Blattl



English

Wild genießen.

Saisonale, regionale Produkte werden zu feinen Gaumenfreuden – kreativ angerichtet und herzlich serviert. Guten Appetit!



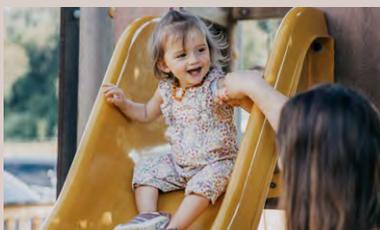
Himmliche Alpenluft wirkt wahre Wunder.

Ab jetzt schlafen Sie noch besser in unseren neuen Zimmern. Bergenergie spüren, Sonne genießen und den Alltag loslassen!



Genussmomente unter freiem Himmel.

Mit einem Drink auf der Terrasse entspannen und den Kleinen beim Spielen zusehen.



Ja,
das ist die
Speisekarte.

Zu finden auf
Seite 4-5.

Sommer-Urlaubstage am Wilden Kaiser.

Wenn die Hitze ruft, gibt es kaum etwas Schöneres, als in die frische Bergluft zu entfliehen. Rund um den Wilden Kaiser wartet ein echtes Naturparadies – perfekt zum Wandern, Schwimmen, Radeln oder auf einer ganz besonderen Tour mit Alpakas und Lamas neue Wege zu entdecken. Hier ist für jeden Bewegungshungrigen etwas dabei.

Tauchen Sie ein in das Paradies der Berge.
Spüren Sie die Freiheit, genießen Sie wild!



HERZLICH

Willkommen

Unser traditionsreicher Gasthof erstrahlt frisch renoviert: Wohlfühlzimmer, ein moderner Restaurantbereich und unsere gemütliche Tiroler Gaststube warten auf Sie!

Genießen Sie die große Terrasse mit Blick auf den Spielplatz und lassen Sie die Seele baumeln.

Freuen Sie sich auf die schönste Zeit des Jahres – Ihren Urlaub. Wir, die Familie Schönberg und unser Team, sorgen dafür, dass Ihre Wünsche erfüllt werden und Ihre Zeit bei uns unvergesslich wird. Wir freuen uns auf Sie!

Familie Schönberg



„Urlaub war schon immer die Zeit der großen Gefühle. Ankommen, aufatmen, Freiheit spüren und sich geborgen fühlen an einem der schönsten Plätze der Welt: hier am Wilden Kaiser.“

EINE GESCHICHTE VOLLER

Herz & Tradition

Seit 1947 wächst unser Gasthof aus dem Erbe unserer Großeltern, die auf diesem ehemaligen Köhlerei-Grundstück begannen. Mit dem ersten Spatenstich 1955 entstand ein Ort, der mit einem großen Saal, gemütlichen Tiroler Abenden und schönen Hochzeiten zur Drehscheibe der Region wurde. 1973 übernahmen unsere Eltern

und modernisierten das Haus, bis 1981 auch das private Wohnhaus zum Landhaus wurde. Heute führen wir, Familie Schönberg, den Gasthof mit modernen Zimmern, einem gemütlichen Speisesaal und einer kleinen Wellness-Oase weiter – stolz, dass schon die 4. Generation Teil dieser Geschichte ist.

GENUSSZEIT

Freuen Sie sich auf unvergessliche Urlaubstage am Wilden Kaiser

Bei uns ist jeder Gast König – oder Königin! Authentische & ehrliche Gastfreundschaft, bodenständige & traditionelle Küche und eine herzliche Atmosphäre laden zum Wohlfühlen ein. Genießen Sie Tiroler Gemütlichkeit in unseren mit Zirbe und Altholz gestalteten

Zimmern. Nach einem Tag auf der Piste erwartet Sie Entspannung pur in unserer Bio-Kräutersauna, Finnischen Sauna und Infrarotkabine. Abends verwöhnen wir Sie mit einem herzhaften Menü – hier wird jeder Moment zum Genuss!



Wild Genießen

Vorspeisen

- * **Knusprig gebackene Zwiebelringe** (A,C,G,L) € 9,50
Sauerrahm Dip
- * **Mariniertes Carpaccio** (A,F,G,L,M,O) € 17,-
vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesanspäne, Toast
- * **Bruschetta** (A,C,F,G,L,O) € 14,50
Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmaschinken und Rucola
- * **Frische gebackene Champignons** (A,C,F,G,L,M,O) € 13,50
Sauce Tartare
- * **Gebackener Camembert** (A,C,F,G,L,O) € 11,50
mit Preiselbeerobers, Toast

Suppen

- * **Kräftige klare Rindfleischsuppe** (A,C,G,L,M,O) € 5,10
mit hausgemachten Frittaten oder Nudeln
- * **Rindssuppe mit hausgemachten Pressknödel** (A,C,G,L,M,O) € 5,90
+ 2 Pressknödel € 8,90
- * **Gulaschsuppe** (A,F,L,M,O) € 6,10
mit Brot
- * **Tomatencremesuppe** (F,G,L,O) € 5,80
mit Mozzarellawürfeln
- * **Knoblauchrahmsuppe** (A,F,G,L,O) € 5,80

Frischer Fisch

- * **Frischer gebratener Bachsaibling** (A,C,D,G,L,O) € 26,50
mit Petersilienkartoffel
- * **Gegrilltes Zanderfilet** (A,D,F,L,O) € 26,50
auf mediterranem Gemüse, Kartoffel

Salate

- * **Bauernsalat** (A,C,F,G,L,M,O) € 16,50
Frische Salate mit gerösteten Speckstreifen, Pilzen, Schafkäsewürfel, Kernöldressing, Brot
- * **Fitnesssalat** (A,C,F,G,L,M,O,P) € 19,-
frische Salate mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Yoghurtdressing, Knoblauchbrot
- * **Gebackenes Hühnerfilet im Kürbismantel** € 19,50
auf Blattsalate, Knoblauchbrot (A,C,O)
- * **Bunte Blattsalate mit gegrillten Garnelen** € 24,90
Avocado, Knoblauchbrot (A,G,B,O)
- * **Gemischter Salat der Saison** (A,C,F,G,L,M,O,P) € 5,90
Öl-Essigmarinade oder Kräuter-Yoghurtdressing



Burger

- * **Wilder Kaiser Burger** (A,C,G,F,L) € 19,50
200g saftiges Almoachsenpaddy auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, gebackene Zwiebelringe, gebratener Speck, Pommes Frites, 2erlei Saucen
- * **Kaiserinnen Burger** (A,C,G,L) € 19,50
gegrillte Hühnerfilets, Cheddar Käse, Tomaten, Avocado, Eisbergsalat, Pommes Frites, 2erlei Saucen
- * **Vegi Burger** (A,C,G,L,O) € 18,50
gegrilltes Gemüselaiichen auf Eisbergsalat, Tomaten, Cheddar Käse, Avocado, Süßkartoffel-Pommes Frites, Sauerrahmsauce
- * **Fischburger** (A,C,D,G,L,O) € 19,90
gebackenes Barschfilet, Gurken und Tomatenscheiben, Rucola, Potato Wedges, Sauce Tartare

Gutes vom Grill

- * **Chateaubriand** (A,C,F,G,L,M,O,P) pro Person € 39,90
ab 2 Personen – rosa gegrillt, Gemüsebouquet, Pfeffersauce, Kartoffelgebäck
- * **„Kaiserplatte“** (A,C,F,G,L,M,O,P) pro Person € 29,-
ab 2 Personen – verschiedene gegrillte Filets, feines Gemüse, Kartoffelgebäck, Knoblauchsauce, Grillsauce
- * **Filetsteak vom heimischen Rind** (A,C,F,G,L,M,O,P) € 39,50
250g – mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kroquetten, feines Gemüse
- * **Grillteller** (A,C,F,G,L,M,N,O,P) € 28,90
Medaillons vom Rind, Huhn, Schwein Pommes Frites, Gemüse, Knoblauch- Grillsauce

Hauptgerichte

- * **Cordon bleu** (A,C,F,G,L,O) € 19,50
Pommes Frites
- * **Wiener Schnitzel** (A,C,F,G,L) € 18,50
vom Schwein, Petersilienkartoffel oder Pommes Frites
- * **Zwiebelrostbraten** (L,M,O) € 29,50
medium vom Beiried, Röstkartoffel, Speckbohnen
- * **Gegrillte Schweinefilets „Wilder Kaiser“** (A,C,G,L,O) € 27,50
in Pilzrahmsauce mit Kroquetten
- * **Jägerpfanne (Hirschragout) „Förster Art“** (A,C,G,L,M,O) € 29,-
mit Pilzen, Preiselbeeren, Spatzl und Blaukraut
- * **Ofenkartoffel** (C, G, L) € 19,50
mit Hühnerfilet, Gemüse, Sauerrahm-Sauce



Gerichte zum Mitnehmen mit * gekennzeichnet.

Reservierungen für Feierlichkeiten
+43 (0) 5358 8118
info@wilderkaiser.org

Wlan-Passwort
estersophia

Allergeneinformation auf der letzten Seite.

Hausmannskost

- * **Tiroler Gröstl** (C,F,L) mit Spiegelei € 14,50
- * **Vegi Gröstl** (C,F,L) mit 2 Spiegeleiern € 11,50
- * **Hausgemachte Schlutzkrapfen** (A,C,G,L,O,P) € 19,50
mit Spinat-, Kürbis-, Pfifferling-, Fetafülle, braune Butter, geriebener Parmesan
- * **Kasspatzl** (A,C,G,F,L,O) € 16,-
mit würzigem Bergkäse, brauner Butter, Zwiebeln
- * **Spinat-Käse-Knödel** (A,C,F,G,L,M,O) € 16,-
mit Pilzrahmsauce oder brauner Butter und Parmesanspänen

Beilagen

- * **Portion Pommes** € 5,-
- * **Portion Süßkartoffelpommes** € 6,50
- * **Portion Gemüse** (L) € 5,-
- * **Knoblauchbrot** (A,C,G) € 5,-
- * **Krautsalat** (F,M,L,P) € 4,50
- * **Blattsalate** (F,M,L,P) € 5,-

Desserts

- * **Eispalatschinken** (A,C,E,G,H,N) Spezialität des Hauses € 9,-
Vanilleeis, Schokosauce, Früchte
- * **Kaiserschmarren** (A,C,E,G,H) € 14,80
mit Vanilleeis und Apfelmus
- * **Hausgemachter Apfelstrudel** (A,C,E,G,H) € 5,50
mit Schlagobers € 6,50
mit Vanillesauce oder Vanilleeis
- * **Hausgemachter Topfenstrudel** (A,C,E,G,H) € 6,-
mit Schlagobers € 7,-
mit Vanilleeis oder Vanillesauce
- * **Warmes Schokosoufflé** (A,C,E,G,H) € 8,90
mit schokoladigem Kern, Vanilleeis
- * **Sachertorte mit Schlagobers** (A,C,E,F,G,H,N,O,P) € 6,-

Weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte oder Tageskarte!

Langjährige Partnerschaft

Das Traditionshaus „Gasthof zum Wilden Kaiser“ der Familie Schönberg-Feger und der Lebensmittel Großhändler Eurogast Sinnesberger pflegen seit Jahren eine sehr gute Partnerschaft.

eurogast

Sinnesberger

Exquisit shoppen

Tauch ein in die Welt der Genüsse!

Auf über 3.000 m² erwarten dich über 35.000 regionale und internationale Köstlichkeiten.

Genieße die große Auswahl an frischem Fisch, regionalem Fleisch - garantiert gentechnikfrei mit Herkunftsgarantie, über 50 verschiedene Obst- und Gemüsesorten in bester BIO Qualität, eine Vinothek mit einem außergewöhnlichen Angebot von österreichischen & internationalen Spitzenweinen und in jeder Abteilung Experten, die ihr Fachwissen gerne teilen.

In Sinnesberger's Markthalle wird der Einkauf zum Erlebnis.



www.sinnesbergersmarkthalle.at

S
SINNESBERGER'S
Markt
Halle



Wir sind ein regionaler Getränkefachgroßhandel und betreuen unsere Kunden vorwiegend aus der Gastronomie und Hotellerie sowie Vereine und Festveranstaltungen. Unser Verkaufsgebiet umfasst die politischen Bezirke Kufstein, Kitzbühel und Schwaz.

Unsere Produktpalette verfügt über ein Vollsortiment an Getränken:

- Bier
- Importbier
- alkoholfreie Getränke
- nationale und internationale Spirituosen
- verschiedenste Weine
- Kaffee

KASPAR FUCHS GmbH
Getränkefachhandel
Kaffeerösterei
6300 Wörgl - Wörgler Boden 22
Tel 05332/72254
http:// www.getraenke-fuchs.at

Zu unserem Dienstleistungspaket gehört neben der Zustellung auch die entsprechende Schanktechnik sowie diverses Werbematerial und Gläser. Besonders stolz sind wir auf den in unserer eigenen Rösterei verarbeiteten Fuchs Kaffee, der noch traditionell im Trommelröstverfahren schonend geröstet wird. Diese Produktvielfalt ermöglicht uns, unseren Kunden alles aus einer Hand anzubieten.



GUTEN
• APETIT •

REZEPT

Spinat-Käse-Knödel

ZUTATEN

750 g Knödelbrot
300 g Blattspinat
200 g Cremespinat
2 Eier
1 Zwiebel gehackt
100 g würziger Bergkäse gerieben
100 g Mehl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schneiden und glasig braten, den Blattspinat klein schneiden. 2. Alle Zutaten miteinander vermengen. 3. Mit den Händen kleine Knödel formen (nicht zu groß, da sie beim kochen noch etwas aufgehen). 4. 20 min in gesalzenem Wasser kochen. Eh voilà! Mit brauner Butter und Parmesanspänen servieren. **Guten Appetit!**



Franz Kieslinger
Chefkoch

Tradition trifft Leidenschaft.

Seit 36 Jahren lebt das Hotel und Restaurant „Zum Wilden Kaiser“ die Philosophie von Gastfreundschaft und Qualität. Stolze langjährige Mitarbeiter wie Küchenchef Franz Kieslinger, der vor über 30 Jahren als junger Lehrling begann, prägen das Haus mit Leidenschaft und Kreativität. Die Speisekarte bietet eine Vielfalt an Tiroler Spezialitäten, Fleisch- und Fischkreationen sowie vegetarischen Köstlichkeiten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Werte von Wertschätzung und Begeisterung sind das Herzstück unserer Küche und werden von unseren treuen Stammgästen geschätzt.

„Seit über 30 Jahren koche ich hier mit Leidenschaft – für echte Tiroler Köstlichkeiten und glückliche Gäste.“

Getränke

Warmes

Tasse Kaffee	€3,-
Cappuccino Milchschaum (G)	€3,80
Latte Macchiato (G)	€4,-
Espresso	€2,60
Tasse Tee auf Wunsch mit Zitrone (O) Schwarztee, Hagebuttete, Pfefferminztee, Früchtetee, Kräutertee und Kamillente	€2,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G,P)	€3,50
Affogato Espresso + Vanilleeis (O)	€4,80

Alkoholfrei

Coca Cola Flasche 0,33l	€3,60
Coca Cola zero Flasche 0,33l	€3,60
Spezi, Fanta, Sprite 0,3l	€3,30
Almdudler Flasche 0,35l	€3,60
Apfelsaft 0,3l	€3,30
Apfelsaft gespritzt 0,3l	€2,90
Apfelsaft gespritzt 0,5l	€4,90
Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry Flasche 0,2l	€3,50
Rauch Säfte Flasche 0,2l Orangensaft, Multivitamin, Johannisbeer, Mango, Marille	€3,50
Mineralwasser „Römerquelle“ Flasche 0,33l	€3,-
Mineralwasser „Römerquelle“ Flasche 0,75l	€5,80
Eis Tee Pfirsich Flasche 0,33l	€3,60
Krug „Wilder Kaiser“ Wasser	€2,50

Weinbrand & Cognac 2cl

Asbach Uralt (O)	€2,80
Remy Martin (O)	€4,60

Biere

Zipfer Märzen vom Fass (A) 0,3l	€3,90
Zipfer Märzen vom Fass (A) 0,5l	€4,90
Zipfer hell alkoholfrei (A) 0,33l	€3,90
Maisel's Weisse Weizen (A) 0,3l	€3,90
Maisel's Weisse Weizen (A) 0,5l	€4,90
Maisel's Weisse Weizen alkoholfrei (A) 0,5l Flasche	€4,90
Dunkles Landbier (A) 0,5l Flasche	€4,90
Radler vom Fass (A) 0,3l	€3,90
Radler vom Fass (A) 0,5l	€4,90

Aperitifs & Bitters

Glas Mionetto Prosecco	€4,50
Campari Soda	€4,90
Campari Orange	€5,50
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda	€6,80
Hugo Holunder, Prosecco, Soda	€6,80
Hugo alkoholfrei Holunder, Tonic, Soda	€5,50
Lillet Wild Berry Wild Berry, Lillet blanc	€6,80
Amalfi Spritz 4cl Limoncello, Prosecco, Soda	€6,80
Gin Tonic 4cl	€6,90
Bacardi – Cola 4cl	€6,90
Martini bianco oder dry ¼l	€4,10
Fernet branca 2cl	€3,30
Jägermeister 2cl	€3,30
Ramazotti (O) ¼l	€4,10
Eristoff Vodka weiß 2cl	€3,50

Whisky 4cl

Jack Daniel's Tennessee Whisky (A,O)	€6,80
Tullamore Dew Irish Whisky (A,O)	€4,80

Spirituosen 2cl

Obstler (O)	€3,-
Williams-Edelbrand (O)	€3,20
Haselnussschnaps (O)	€3,20
Marillenschnaps (O)	€3,20
Kräuterschnaps (O)	€3,20
Johannisbeerschnaps (A,O)	€3,20
Zirbenschaps (O)	€3,20

Edelbrände 2cl

Holunderbrand (O)	€5,70
Vogelbeer Spezialität (O)	€5,70
Subirer (O)	€5,30
Grappa Barric (O)	€4,60
Wildschönauer Krautinger (O)	€4,90

Liköre

Amaretto di Soronno	€3,50
Bailey's Irish cream (C,G)	€3,50
Besoffene Marille	€3,50
Honig-Birne Hauser	€3,50

Offene Weine

WEISS 1/8 l

Grüner Veltliner (O) Trocken, kräftig, würzig. Kremstal	€3,60
Bel Ami Cuveé (O) Halbtrocken. Weingut Dürnberg	€5,40
Lugana Gocce d'Oro DOC (O) Frisch, Aromen von gelben Steinobst. Bulgarini	€5,80
Alie Rosé IGT (O) Blumig, aromatisch. Tenuta Ammiraglia, Toskana	€5,40
Weiß oder Rot gespritzt (O)	€4,00
Weiß oder Rot gespritzt süß (O)	€4,20

ROT 1/8 l

Blauer Zweigelt (O) Voll, kräftig, samtig. Kremstal	€3,60
Heideboden Cuvee Keringer (O) Dezente Holzwürze, frisch und anhaftend	€4,90



Flaschenweine

WEISS 0,7 l

Grüner Veltliner „Steinfeder“ (O) Leichter und duftiger Wein, jugendliche Frische. Weingut Holzapfel, Wachau	€30,-
Riesling „Federspiel“ (O) Ein balancierter, sehr eleganter Riesling mit Länge und Kraft. Weingut Ried Bruck, Wachau	€31,-
Chardonnay Fuchaberg Reserve (O) Kraftvoll, sehr harmonisch eingebundene Holznoten. Weingut Müller, Kremstal	€32,-
Lugana Gocce d'Oro DOC (O) Tolle Aromen vom gelben Steinobst und Thymian. Weingut Bulgarini, Lombardei	€34,-
Alie Rosé IGT (O) Anklänge von Zitrusfrüchten, blumige Noten. Weingut Tenuta Ammiraglia, Toskana	€33,-

ROT 0,7 l

Heideboden Cuvee (O) Dezente Holzwürze, tiefe Aromen nach Weichsel und Kirschen. Weingut Keringer, Neusiedlersee	€29,-
Merlot (O) Schwarze Kirsche und Brombeeren sowie Noten von Mokka und Schokolade, harmonisch. Weingut Aumann, Tribuswinkel Thermenregion	€31,-
Castiglioni Chianti DOCG (O) Angenehm fruchtigen Wein mit einem starken, gut definierten Charakter. Weingut Tenuta Castiglioni, Toskana	€29,-
Zolla Primitivo di Manduria DOP (O) Intensiv mit komplexen Bouquet, leicht rauchige Note nach Gewürze, Fruchtbombe. Weingut Vigneti del Salento, Apulien	€30,-
Big John (O) Cremige Fruchtigkeit und Duft nach dunkler Schokolade, komplex und vielschichtig. Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee	€34,-

Gemütliche
Sommerabende:

Grill & Genuss

Jeden Freitag ab 18 Uhr.
Gemütliche Grillabende
mit herzhaften Köstlichkeiten
im Gasthof Zum Wilden Kaiser.

Wir freuen uns auf Sie!

Zum Wilden Kaiser
GASTHOF



Bitte um
Reservierung
+43 (0)5358 8118
info@wilderkaiser.org

Herzlich Willkommen in Scheffau & Ellmau

Sportlich durch den Sommer.

Wir lieben Sport. Und wir lieben die Berge. Genau wie unsere Gäste sind wir begeistert von der Vielfalt am Wilden Kaiser – Sommer wie Winter. In unseren Shops in Ellmau und Scheffau findest du hochwertige Ausrüstung, persönliche Beratung und unsere ganze Leidenschaft für Bewegung in der Natur.

Was dich bei uns erwartet:

- Wanderschuhe und Bekleidung mit individueller Anpassung
- Alles rund um Bergsport, Laufen & Tennis
- Große Auswahl an Tennisschlägern, Tennisbekleidung und Zubehör in unserem Shop in Ellmau
- Sämtliche Accessoires wie Wanderstöcke, Sonnencremes, Regenschutz & Kopfbedeckungen

Gegen die Wegwerfgesellschaft:

Mit unserer hauseigenen Werkstatt reparieren wir Schuhe und Ausrüstung – nachhaltig und mit viel Handwerkskunst – ganz nach dem Motto: „Klein, fein und persönlich.“



Dein Vorteil:

Beste Beratung, perfekt abgestimmte Produkte und ein Team, das weiß, wovon es spricht.

Komm vorbei – wir freuen uns auf dich!
Sport Gatt – dein Sportpartner am Wilden Kaiser und dein persönlicher Sportpartner in Ellmau & Scheffau



Sport Gatt

Am Trattenbach 8, A-6351 Scheffau
+43 (0) 650 44 83 772
www.sport-gatt.at

Was uns verbindet ist unser Bier.

1858 als kleine Brauerei in Zipf gegründet, entwickelte sich die mutige Unternehmung zum beliebtesten Bier im Westen Österreichs. Vor allem wegen dem unnachahmlichen Geschmack von naturbelassenem Hopfen nach handwerklicher Zipfer-Brautradition. Und weil Tradition in Tirol besonders hoch gehalten wird, verbindet Zipfer mit den Tiroler:innen nicht nur das Sponsoring von Vereinen, sondern auch eine lange Freundschaft.

Genieß im Wilden Kaiser die besondere Brautradition und Vielfalt der Zipfer Biere – ob in aller Ruhe oder gemeinsam mit Freunden.



ZIPFER. UNSER BIER.



WILDER KAISER



HERBSTplus

DER GENUSS DES HERBSTES
plus GEFÜHRTE WANDERUNGEN GRATIS!

06. OKTOBER BIS 02. NOVEMBER 2025



Zum
PROGRAMMplus:



wilderkaiser.info/
herbstplus

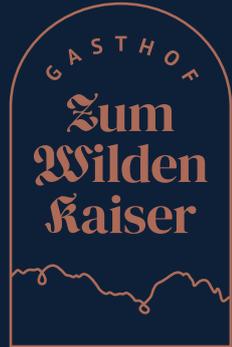


UNVERGESSLICH
**Alpen Winter
 Momente**



Freuen Sie sich jetzt schon auf einen Winter voller Schnee, Genuss und wundervollen Momenten.

Der Winter in Scheffau am Wilden Kaiser hat seinen ganz besonderen Zauber – mit verschneiten Landschaften, unvergesslichen Momenten und herzhaften Genüssen im Gasthof Zum Wilden Kaiser. Besuchen Sie uns gerne – bis bald!



Schönberg KG
 Am Trattenbach 4 + 5
 6351 Scheffau am Wilden Kaiser
 T. +43 (0)5358 8118
 E. info@wilderkaiser.org
www.wilderkaiser.org



ALLERGENENINFORMATION LAUT CODEX

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

Für persönliche Informationen steht unser ausgebildetes Fachpersonal gerne zur Verfügung! Werte Gäste bitte beachten Sie folgendes: Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU- Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle Angaben ohne Gewähr!