

MENÜ

INHALT	SEITE
FRÜHSTÜCK / BREAKFAST	2
VORSPEISEN / STARTERS	6
SUPPEN / SOUPS	7
SALATE / SALADS	8
BURGERS, SANDWICHES & CO.	9
AUS DER PFANNE / PAN-FRIED	11
VOM GRILL / GRILL	13
DESSERT	14
GETRÄNKE / DRINKS	15

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Mo bis Fr von 8:00 - 11:30 Uhr / Sa & Feiertage 10:00 - 15:00 Uhr
Sonntag ausschließlich Brunch in 2 Reservierungsgruppen (10:00 - 12:15 Uhr & 12:15 - 14:30 Uhr)

1090 Frühstück (A,F,G)

Mit Beinschinken, Mailänder-Salami, Gouda, Brie & weichem Bio-Ei, Kren-Gervais, Butter, Grilltomate, Joghurt mit Granola und Früchten, hausgemachter Marillenmarmelade, dazu Kaisersemmel und Hausbrot
°ham, italian salami, gouda, brie & soft-boiled organic egg, cream cheese with horseradish, butter, grilled tomato, yogurt with granola & fresh fruits, homemade apricot jam, roll & homemade bread included

€ 10,50

Vital Frühstück (A,F,G,H)

Gegrillter Räucher-Tofu mit rotem Babymangold und Sauerrahm, Rote-Rüben-Hummus, gegrillten Schwammerl, Gemüse-Sticks, Avocado, Grilltomate, Schnittlauchricotta, dazu Hausbrot und Roggenbrot / *°grilled smoked tofu, red baby chard, sour cream dip, beetroot hummus, grilled mushrooms, vegetable sticks, avocado, grilled tomato, chive ricotta, homemade bread and rye bread included*

€ 10

Frühstückssandwich (A,G,O)

Getoastetes Hausbrot, Brie, knuspriger Speck, Kräuteromelett mit 2 Bio-Eiern, roter Babymangold, Tomaten-Relish, rotes Zwiebelconfit, Gurken-Sticks
°toasted homemade bread, brie, crispy bacon, omelette from 2 organic eggs, red baby chard, tomato relish, red onion confit, cucumber sticks

€ 8,90

Bacon Cheese Pancake (A,G,O)

Mit gegrilltem Speck und Cheddar
°with grilled bacon and cheddar

€ 8,50

Wiener Frühstück (A,C,G)

Weiches Bio-Ei, Butter, hausgemachte Marillenmarmelade, dazu 2 Kaisersemmeln / *°soft-boiled organic egg, butter, homemade apricot jam, 2 kaiser rolls included*

€ 4,90

BROTE / SANDWICHES

Avo-Ciabatta (A,O)

Avocado-Tomaten-Tatar, frischer Koriander & gegrillter Ziegenkäse
°tartar made of avocado and tomato, coriander & grilled goat's cheese

€ 7,80

Avocadobrot (A)

Kräuterricotta, Avocado, Chiliflocken, Limette, Rucola
°ricotta with herbs, avocado, chili flakes, lime, rocket salad

€ 6,20

Hummus Brot (A,H)

Hummus, Gemüse, Kräuter / *°hummus, vegetables, herbs*

€ 4,50

Schnittlauchbrot (A,G)

Schnittlauch, Radieschen, Butter
°buttered bread with chives and small radish

€ 4,50

Frisch gepresster Orangensaft zum Frühstück

°freshly squeezed orange juice, added to your breakfast

0,25 l € 4,60

GERICHTE MIT EI / EGG DISHES

Ham & Eggs mit 2 oder 3 Eiern (C)

Gebratene Bio-Eier mit knusprigem Beinschinken
°2 or 3 fried organic eggs with crispy ham

€ 4,90 / € 6,80

Bacon & Eggs mit 2 oder 3 Eiern (C)

Gebratene Bio-Eier mit knusprigem Speck
°2 or 3 fried organic eggs with crispy bacon

€ 4,90 / € 6,80

Tortilla Española mit 3 Bio-Eiern (C)

Omelett mit spanischer Chorizo, Rucola, Tomaten & Zwiebeln

°omelette with 3 organic eggs, Spanish chorizo, rocket salad, tomatoes & onions

€ 7,20

Rührei oder Omelett natur

mit 2 oder 3 Bio-Eiern (C)

°scrambled eggs or omelette with 2 or 3 organic eggs

€ 3,90 / € 4,90

Ei-Gericht mit ... / .Add-on' to your egg dish ...

Gouda (G)

€ 1,40

Champignons

°mushrooms

€ 1,20

Tomaten

°tomatoes

€ 1,20

Wiener Beinschinken

°Viennese ham

€ 1,90

Mailänder Salami

°Italian salami

€ 1,90

GEBÄCK / PASTRY (A,F)

Kaisersemmel

°kaiser roll

€ 1,40

2 Stück Toastbrot

°2 pcs of toast

€ 1,50

Dunkles Hausbrot

°dark bread

€ 1,50

Oliven-Baguette

°olive baguette

€ 1,50

Roggenbrot

°rye bread

€ 1,50

Kornspitz

€ 1,50

Croissant (A,G)

€ 2

EXTRAS

Räucherlachs

°smoked salmon

€ 5,70

Halbe Avocado

°Half an avocado

€ 2,50

Weiches Bio-Ei

°organic soft-boiled egg

€ 1,80

Speck gegrillt (O)

°grilled bacon

€ 3,40

Hummus

€ 1,90

Portion Käse

°portion of cheese

€ 2,90

Wiener Beinschinken

°Viennese ham

€ 2,40

Mailänder Salami

°Italian salami

€ 2,40

Schnittlauch

°chives

€ 1

Marillen-Marmelade

°homemade apricot jam

€ 1,50

Blütenhonig

°blossom honey

€ 1

Butter

€ 1

SÜSS & FRUCHTIG / SWEET & FRUITY

Frische Früchte

°fresh fruits

€ 4,50

Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade (A,C,G) oder Nutella (A,C,G,H)

°crêpe with apricot jam or nutella

€ 2,90

Granola mit Joghurt und Früchten (A,G,H)

°granola with yogurt and fruits

€ 5,90

Pancakes (A,C,G,H)

Mit Nutella und frischen Früchten

°with nutella and fresh fruits

€ 6,50

VORSPEISEN / STARTERS

Beef Tatar (M,F,C,D)

Tatar vom Premium-Rind mit Senfmayo und Toastbrot

°premium beef tartar with mustard mayonnaise and toasted bread

€ 14,50

Carpaccio vom Bio-Rind (A,F,M)

Dijon Senf, Vinaigrette, Rucola und weißes Trüffelöl

*°premium beef carpaccio with dijon mustard, vinaigrette,
rocket salad and white truffle oil*

€ 13,80

Camembert au four (A,E,G,H)

Mit Akazienhonig, Trauben und Nüssen

°grilled camembert with acacia honey, grapes and nuts

€ 8,90

Antipasti (G,O)

Mariniertes Grillgemüse mit Prosciutto, Parmesan, Oliven und Ciabatta

*°marinated grilled vegetables with prosciutto,
parmesan, olives and ciabatta*

€ 12,50

Orientalische 1090 Dips mit Olivenbaguette (A,G)

Hummus, Melanzani Baba Ganoush, Guacamole, Karfiol-Creme / *°oriental dips
with olive baguette, hummus, baba ganoush, guacamole, cauliflower cream*

€ 7,20

Croque Monsieur (A,G,F)

Überbackener Schinken-Käse-Toast und Blattsalat
°gratinated grilled cheese sandwich with ham and lettuce

€ 5,80

Vegane Hummus-Trilogie (A,F)

Hausgemachte Hummus-Variation mit frischem Weißbrot
°variation of three vegan homemade hummus dips with white bread

€ 6,80

Buratta aus Büffelmilch (A,F,G)

Buratta auf Rucolasalat mit getrockneten Tomaten,
Balsamico-Glace, roten Zwiebeln, Gurken und Knoblauch-Stangerl
°Buratta with rocket salad, sun-dried tomatoes, balsamic vinegar glaze,
red onions, cucumber and garlic bread

€ 9,50

SUPPEN / SOUPS

1090 Suppentopf (G,C,L,A)

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse, Rindfleisch,
Grießnockerl und Frittaten / °beef consommé with root
vegetables, boiled beef, semolina dumplings & pancake strips

€ 5,70

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

mit Ihrer Wahl aus: (G,C,L)

°beef consommé with root vegetables and your choice out of:

Grießnockerl (A,C,G) / semolina dumplings

Leberknödel (A,C) / liver dumplings

Frittaten (A,C,G) / pancake strips

€ 4,50

Vegane Tomaten-Cremesuppe

mit Walnussöl und Pesto (O,H)

°vegan tomato soup with walnut oil and pesto

€ 4,80

Asiatische Garnelensuppe (B,D,F,L,N)

Garnelen, Kokosmilch, Koriander, Kaffir-Limettenblätter,
Gemüse, Limetten und grünes Curry

*°Asian prawn soup with coconut milk, coriander,
kaffir lime leaves, vegetables, lime and green curry*

€ 6,70

SALATE / SALADS

Caesar Salat (A,D,H,M)

Knackiger Römersalat, Sardellen, Speck,
Parmesan, Knoblauch-Baguette

*°romaine lettuce, anchovies,
bacon, parmesan, garlic baguette*

€ 9

Mit gegrillter Hühnerbrust / *grilled chicken* **€ 12,20**

Mit gegrillten Garnelen / *grilled prawns (R)* **€ 16,20**

Ziegenkäse-Blattsalat mit Pignoli (G,M,O)

Karamellisierter Ziegenkäse auf gemischten Blattsalaten, mit Himbeeren verfeinertes
Rote-Rüben-Dressing, roter Babymangold, Granatapfelkerne, Pinienkerne

*°caramelized goat's cheese on assorted leaf salads with red baby chard,
raspberry & beetroot dressing, pomegranate and pine seeds*

€ 11,50

Falafel auf Blattsalat und Joghurt-Minzsauce (A,G)

°mixed salad with falafel and yogurt-mint sauce

€ 9,90

Chili Hendl Salat (N,M,O,F,A)

Gebackene Hühnerstreifen in Honig-Chilisauce auf buntem Blattsalat mit Senfdressing,
Tomaten und Olivenbaguette / *°fried chicken coated with honey-chili-sauce on mixed*

leaf salads with mustard dressing, tomatoes and olive baguette

€ 11,90

BURGERS, SANDWICHES & CO.

Messy Mac (A,G,M,O)

Toastbrot-Doppeldecker
mit Rindfleisch-Käse-Füllung à la ‚Sloppy Joe‘
*°double decker with beef and tangy cheese
inspired by the classic ‚Sloppy Joe‘*

€ 11,90

Pulled Pork Burger (A,G,M,O,C)

72 Stunden gegartes Jungschwein mit roten Zwiebeln,
Gouda und Steak-Pommes
°72 hours cooked pork with red onions, gouda and steak fries

€ 15,50

1090 Burger (A,G,M,O)

Hausgemachte Sesambuns, Patty vom Premium-Rind,
Eisbergsalat, Cheddar, Röstzwiebel, Tomaten, Essiggurke,
knuspriger Speck, Jalapeños, Steak-Pommes, Ketchup
*°homemade sesame bun, premium beef patty,
iceberg lettuce, cheddar, crispy onion rings, tomatoes, pickles,
crispy bacon, jalapeños, steak fries, ketchup*

€ 14,50

Classic Burger (A,C,G,M,O)

Hausgemachte Sesambuns, Patty vom Premium-Rind,
Eisbergsalat, Cheddar, Tomaten, Essiggurke,
Steak-Pommes, Ketchup
*°homemade sesame bun, premium beef patty, iceberg
lettuce, cheddar, tomatoes, pickles, french fries, ketchup*

€ 12,50

Philadelphia Cheese Steaksandwich (A,M,C,O)

Gegrilltes Minutensteak vom Rind mit karamellisierten Zwiebeln und Cheddar
in Ciabatta mit Steak-Pommes und BBQ-Sauce
*°grilled minute steak, caramelized onions, cheddar, ciabatta
steak fries and BBQ sauce*

€ 15,50

Club Sandwich (A,M,C)

Triple Sandwich: Toast, gegrillte Hühnerbrust mit knusprigem Speck, Tomaten, Spiegelei, Steak-Pommes und hausgemachter BBQ-Sauce
°triple sandwich: toasted bread, grilled chicken breast, crispy bacon, tomatoes, fried egg, steak fries and homemade BBQ sauce

€ 12,50

Crispy Chicken Burger mit Avocado (A,C,G,M,O)

Hausgemachte Sesambuns, pikantes Hühnerfilet paniert in Cornflakes, Avocado, Eisbergsalat, Tomaten, Steak-Pommes, Ketchup / *°homemade sesame bun, spicy chicken breast in cornflake crust, avocado, iceberg lettuce, tomatoes, steak fries, ketchup*

€ 12,00

Berner Würstel (A,G,M,O)

Mit Zwiebelsenf, Pommes Frites und Ketchup
°grilled sausage stuffed with cheese and wrapped in bacon, with onion mustard, french fries and ketchup

€ 9,90

Sacherwürstel (A,G,M,O)

Mit Senf, Ketchup, Kren, Gebäck / *°Viennese sausage with mustard, ketchup, horseradish and kaiser roll*

€ 6,20

EXTRAS

Chili

€ 1

Cheddar Käse

°cheddar cheese

€ 2

Speck

°bacon

€ 3,40

Spiegelei

°fried egg

€ 1,50

Röstzwiebel

°fried onions

€ 2

Guacamole

€ 2,50

BEILAGEN / SIDE DISHES

Gemischter Blattsalat

°mixed leaf salad

€ 3,50

Bratkartoffeln

°roast potatoes

€ 3,90

Couscous

€ 3,90

Rucolasalat

°rocket salad

€ 3,90

Petersilkartoffeln

°parsley potatoes

€ 3,90

Grillgemüse

°grilled vegetables

€ 4,50

AUS DER PFANNE / PAN-FRIED

Blunzen-Lasagne (A,E,G,L,O)

Mit warmem Speck-Krautsalat

*°lasagne with black pudding (blood sausage)
and hot coleslaw with bacon bits*

€ 11,90

Cremige Schinkenfleckerl mit Käse überbacken (A,C,G,O) mit grünem Salat

°pasta with ham and baked cheese, served with green salad

€ 9,90

Rigatoni ‚Piedmontese‘ (A,C,F,G)

Getrocknete Tomaten, Spinat und Jungzwiebel in cremiger Glace

°with dried tomatoes, spinach and scallion in a creamy glaze

€ 9

Mit Filetspitzen / *°boeuf stroganoff* **€ 17,90**

Mit gegrillten Garnelen / *°grilled prawns* (R,B) **€ 16,90**

Mit gegrillter Hühnerbrust / *°grilled chicken* **€ 14,90**

Gnocchi mit Rahmpilzen und Zucchini (A,C,G)

°gnocchi in a creamy sauce of mushrooms and zucchini

€ 11,90

Pappardelle mit Riesengarnelen (A,B,C,G)

Pappardelle in einer Sauce aus Riesengarnelen, Tomaten, Chili, Knoblauch, Weißwein, rotem Babymangold, Parmesan und Crème fraîche

°pappardelle, tomatoes, chili, garlic, white wine, prawns, red baby chard, parmesan, crème fraîche

€ 15,90

Wiener Schnitzel (A,C,G,O)

Vom Milchkalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

°breadcrumbed veal cutlet with parsley potatoes and cranberry jam

€ 19,50

Eiernockerl (A,C,G,M)

Mit Zwiebeln, Röstzwiebeln und Eisbergsalat

°small, shapeless dumplings with eggs, onions, crispy onion rings and green lettuce

€ 10,50

VOM GRILL / GRILL

Rinderfilet ,Black Angus' (F,L,M)

Mit sautiertem Kartoffel-Fisolen-Gröstl

°beef filet with sauté potatoes and green beans

Match-fit Cut 250 g **€ 38**

King's/Queen's Cut 400 g **€ 52**

Zitrus-Huhn mit Garnelen und Chili (B,L,M,F)

Gegrillte Hühnerbrust und Garnelen mit würzigem Gemüse-Couscous

°grilled citrus chili chicken breast and prawns with vegetable couscous

€ 19,60

Gegrillte Calamari

mit sautierten Spinatkartoffeln und Aioli (R,C,M,G)

°grilled calamari with sauté spinach on potatoes and garlic lemon dip

€ 17,90

Zwiebelrostbraten (A,F,M,O)

Klassischer Zwiebelrostbraten vom Geru-Rind

mit Bratkartoffeln, Röstzwiebel und Senfgurke

*°fried beef and onions in gravy with roast potatoes
and mustard pickles*

€ 21,50

Gegrillter Zander (A,G,D)

Gegrillter Zander vom Neusiedler See auf Safran-Risotto mit Wildkräutern

°grilled pikeperch with saffron risotto and edible wild herbs

€ 17,90

DESSERT

Kernweicher Schokokuchen (A,C,G)

Mit Vanilleeis und Beerenröster / °center-melted chocolate cake
with vanilla ice cream and mixed hot berries

€ 7,20

Alt Wiener Apfelstrudel (A,C,G)

Mit Vanillesauce, Butterkrokant & Schlagobers
°apple strudel with vanilla sauce, brittle & whipped cream

€ 6,50

Flambiertes Schokomousse ,Tartufo' (C,F,G,H)

Zartbitter-Schokomousse, Meringue, frische Beeren
°dark chocolate mousse with meringue
and fresh berries

€ 9,20

Palatschinke mit hausgemachter Marillenmarmelade (A,C,G) oder **Nutella** (A,C,G,H)

°crêpe with apricot jam or nutella

€ 2,90

Salzburger Eismarillenknödel (A,C,G)

Auf Karamellsauce
°sweet dumplings with vanilla icecream and apricot inside,
with caramel sauce

€ 4,50

HOT PLEASURE

Kaffee | Coffee J. Hornig

Kleiner Mokka Espresso	€ 2,70
Großer Mokka Double Espresso	€ 4,20
Verlängerter Americano	€ 2,90
Melange Cappuccino (G)	€ 3,40
Latte Macchiato Caffè Latte (G)	€ 3,90
Bio-Tee von J. Hornig	€ 3,40
Organic Tea, J. Hornig (Austria)	
Grüntee Schwarztee Earl Grey	
Pfefferminze Kamille Blutorange	
Waldbeere Cranberry-Vanille-Rooibos	
Kräuter oder Früchte nach Steirischer Art	
Green Tea Black Tea Earl Grey	
Mint Camomile Blood Orange	
Wild Berries Cranberry-Vanilla-Rooibos	
Styrian Herbs or Fruits	

SOFT DRINKS

Hausgemachter Eistee	€ 3,60
Homemade ice tea (0,33 l)	
Limette-Minze Zitrone-Holunderblüte	
Mango Pfirsich Erdbeere Himbeere	
Lime & Mint Lemon & Elderflower	
Mango Peach Strawberry Raspberry	
Hausgemachter Joghurt-Lassi	€ 3,90
Homemade Yogurt Lassi (0,25 l)	
Mango Erdbeere Himbeere	
Mango Strawberry Raspberry	
Frisch gepresste Säfte	€ 4,90
Freshly squeezed juice (0,25 l)	
Orangen Karotte-Ingwer Apfel-Birne	
Orange Carrot-Ginger Apple-Pear	

Gasteiner still/prickelnd 0,33 l	€ 3,20
Gasteiner still/prickelnd 0,75 l	€ 5,20
Coca-Cola light*/zero* 0,33 l	€ 3,50
Red Bull* sugarfree 0,25 l	€ 4,80
Red Bull ORGANICS: Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	€ 4,80
Red Bull Summer Edition	€ 4,80
Sodawasser 0,25 l	€ 1,90
Sprite 0,33 l	€ 3,50
Fanta 0,33 l	€ 3,50
Almdudler 0,33 l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon, Dry Tonic, Russian Wild Berry, Ginger Ale/Beer 0,2 l	€ 3,20
Thomas Henry Elderflower Tonic 0,2 l	€ 3,50
Fever-Tree Indian Tonic Water 0,2 l	€ 3,50
Fentimans Tonic Water 0,125 l	€ 3,50
Fentimans Rose Lemonade 0,275 l	€ 5,50
Schweppes Premium Hibiscus Tonic 0,2 l	€ 3,60
Schweppes Premium Orange Blossom & Lavender Tonic 0,2 l	€ 3,60
Apfel, Johannisbeere, Mango, Maracuja, Orange, Erdbeer, Marille, Birne, Cranberry mit Soda auf 0,25 l / auf 0,50 l	€ 2,70 € 4,20
Apple, Blackcurrant, Mango, Passion Fruit, Orange, Strawberry, Apricot, Pear, Cranberry with Soda small/big pur/pure 0,25 l	€ 3,60

JUGENDGETRÄNKE

Soda Zitrone Himbeere Holunder	€ 2,00
Soda with lemon raspberry elderflower 0,25 l / 0,50 l	€ 3,90

BIER

DRAFT BEER & BOTTLED BEER

vom Fass (A)	0,3 l € 3,60
Heineken	0,5 l € 4,60
Zipfer Urtyp	
Schladminger Bio Zwickl	
Schladminger Märzen	
Gösser Naturradler	
Saurer Radler	
Edelweiß Weizen 0,50 l	€ 4,50
Gösser Naturgold 0,50 l	€ 4,50
Desperados 0,33 l	€ 4,50

WEISSWEIN / WHITE WINE

Grüner Veltliner Lobner 1/8 l 0,7 l	€ 4,80 / € 29
Wiener Gemischter Satz	
Mayer am Pfarrplatz 1/8 l 0,7 l	€ 5,50 / € 32
Sauvignon Blanc, Hagn 1/8 l 0,7 l	€ 5,80 / € 34
Gelber Muskateller, Hagn 1/8 l 0,7 l	€ 5,90 / € 34
Weißer Spritzer 0,25 l	€ 3,30

ROSÉWEIN / ROSE WINE

Rosé Zweigelt, Hagn 1/8 l 0,7 l	€ 5,20 / € 31
-----------------------------------	---------------

ROTWEIN / RED WINE

Zweigelt von	€ 5,20 / € 31
Markowitsch Kirchgarten 1/8 l 0,7 l	
Pinot Noir, Höpler 1/8 l 0,7 l	€ 6,20 / € 36
Big John Cuvée, Scheibelhofer 1/8 l 0,7 l	€ 6,50 / € 38

SEKT / PROSECCO

Briosio Treviso 0,1 l 0,7 l	€ 5,80 / € 36
Schlumberger DOM Rosé/Classic 0,7 l	€ 55
Schlumberger ON ICE Rosé/Classic 0,1 l 0,7 l	€ 6,50 / € 42
Prosecco Aperol Prosecco, Aperol, Soda	€ 6,50
Violetta Prosecco, Veilchensirup, Soda <i>Prosecco, violet syrup, soda</i>	€ 6,50
Cucumber Sprizz Schlumberger ON ICE, Lillet Blanc, Gurkenmark & Vanille <i>Schlumberger ON ICE, Lillet Blanc, cucumber pulp & vanilla</i>	€ 8,00
1090 Sprizz Schlumberger ON ICE, Soda, Honigsirup, Mirtillo, Beeren <i>Schlumberger ON ICE, soda, honey syrup, mirtillo and berries</i>	€ 8,00
Belvedere Sprizz Belvedere Vodka, Schlumberger ON ICE, Lavendelsirup <i>Belveder Vodka, Schlumberger ON ICE, lavender syrup</i>	€ 9,50
Ginger Bear Ingwerer, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfel & Limettenschale / <i>Ingwerer,</i> <i>Schweppes Russian Wild Berry, lime zest</i>	€ 9,50
Frose Schlumberger ON ICE, Himbeermark, Thymiansirup <i>Schlumberger ON ICE, raspberry pulp, thyme syrup</i>	€ 8,00
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze <i>Prosecco, elderflower syrup, soda, lime, mint</i>	€ 6,50
Lillet Spritz Prosecco, Lillet Blanc, Holunderblüten, Soda <i>Prosecco, Lillet Blanc, elderflower syrup, soda</i>	€ 6,50
Lillet Berry Lillet Rosé, Schweppes Russian Wild Berry, Soda <i>Lillet Rosé, Schweppes Russian Wild Berry, soda</i>	€ 6,50

*Aspartam

Allergenkennzeichnung | allergen labelling

Wir kennzeichnen die Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können wie folgt. Dennoch bitten wir Sie, unsere Mitarbeiter über eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz zu informieren.

Ingredients that may cause allergies are labeled with the following letter code. In case of any allergies or food intolerances, please inform our staff accordingly.

- A. Glutenhaltiges Getreide
 | cereals containing gluten
- B. Krebs & Krustentiere | Crustaceans
- C. Ei | Egg
- D. Fisch | Fish
- E. Erdnuss | Peanut
- F. Soja | Soy
- G. Milch & Laktose | Milk & lactose
- H. Schalenfrüchte | Edible nuts
- L. Sellerie | Celery
- M. Senf | Mustard
- N. Sesam | Sesame
- O. Sulfite | Sulphite
- P. Lupinen | Lupine
- R Weichtiere | Mollusca