

Speisekarte Hotel Post

Vorspeisen

Luftgetrockneter Tiroler Rohschinken

mit Melone, Büffelmozzarella, dazu Pesto,
Senf-Honig-Frischkäse und Südtiroler Schüttelbrot

€ 13,90 (A, M, G, E)

Gebrannter Ziegenkäse

auf Gurken-Carpaccio mit Nüssen, Radieschen,
gepufftem Dinkel, Sprossen und Mango-Aceto

€ 13,90 (A, E, H, O)

Cocktail von Garnelen

mit Ananas, Chili und Knuspergarnelen

€ 14,90 (B, R, O, M, G)

Eine Suppe vor einem guten Essen

Tagessuppe - unser Serviceteam berät Sie gerne

€ 4,90

Rinderkraftsuppe

mit Frittaten oder Backerbsen

€ 4,90 (A, C, G, L, M)

Rinderkraftsuppe

mit zwei Leber- oder Käseknödel

€ 5,90 (A,C, G, L, M)

Unser Tomatensuppentopf

mit frittiertem Basilikum, Selleriestroh und Kirschtomaten

€ 6,10 (L, G, O)

Tiroler Weinsuppe

mit Apfel, Zimt-Schaum und knusprigen Croutons

€ 6,10 (A, G, O, L)

Knackige Salate - immer knackig frisch

Gemischter Salatteller € 6,50 (C, G, L, M, O)
oder am Abend vom Buffet

Rustikale Salatschüssel € 11,50 (A, M, O, C)
Bunte Salatschüssel mit Feta, rotem Zwiebel,
gekochtem Ei und Balsamico

Post`s Salatschüssel € 15,90 (A, M, O, R)
Knackiger Wildkräutersalat mit Apfel, knusprigen Brotwürfeln,
Kirschtomaten, Garnelen und rosa gebratenen Rinderrücken

Posttraum € 14,90 (A, M, O)
Blattsalate mit geraspelter Karotte, gehackten Kürbiskernen,
Mangowürfeln und Sesam-Hähnchenstreifen
auf knusprigen Mais-Chips

Der Fischersalat € 14,90 (A, D, O, M)
Eine bunt gemischte Kombination mit in Kartoffelflocken gebratenem
Forellenfilet und gebratenem Speck

Spaghetti in verschiedenen Variationen

„Napoli“ € 10,90 (A, C, G, H)
mit Ragout von Rispentomaten und Basilikum

„Bolognese“ € 11,90 (A, C, G, L, O)
mit hausgemachtem Fleischragout

Post's Nudelpfanne € 15,50 (A, B, G, H)
mit Garnelen, Tomaten und einem Hauch Curry

Al Gricia € 11,50 (A, G, E, H)
mit geröstetem Speck, Pinienkernen, Parmesan und reichlich Pfeffer

Pesto € 12,10 (A, G, E, H)
mit Basilikum, Mascarino, Nüssen und frischen Kirschtomaten

Traditionelles vom Grill und Pfanne

Knusprig gebackenes Wiener Schnitzel

€ 14,50 (A, C)

vom Jungschweinrücken mit Wildpreiselbeeren
und Pommes frites

Cordon bleu

€ 16,70 (A, C, G, M, O)

vom Jungschwein mit Pommes frites und kleiner Salatschüssel

Unser Zwiebelrostbraten – Geheimtipp

€ 19,90 (A, L, M, O)

mit Rotwein-Zwiebelsauce, Butterspätzle und Speckbohnen

Das Post-Steak

€ 27,50 (G, L, M, O)

200 g Rinderrücken umgeben von knackigem Gemüse,
Pfeffercreme und Ofenkartoffelscheiben

Duo von Rind und Schwein

€ 21,50 (G, L)

auf knackigem Gemüse-Arrangement, zart schmelzender
Gewürzbutter und Zündholz-Kartoffeln

Unser Knoblauchsteak

€ 27,50 (O, B, G)

200g Entrecote vom Rind mit Knoblauch gegrillt,
serviert mit Knoblauch-Garnelen, frittierten Tomaten,
gebackene Kartoffeln und einer Dipsauce

S`Postpfandl

€ 21,00 (G, A, O, L)

Schweinefiletscheiben auf einer rosa Pfeffersauce
mit Kroketten und ZucchiniGemüse

Hühnerbrüstchen

€ 18,50 (L, M, O)

vom Grill auf Chili-Wok-Gemüse und Reis mit Cashewnüssen

Gegrilltes Zanderfilet

€ 19,50 (D, G, O)

auf cremigem Orangen-Sauerkraut
und knusprigen Kartoffelwürfel

Alle Gerichte servieren wir auch als kleine Portion! Abschlag € 2,00

Schmankerl aus der Region



Eine kulinarische Reise durch die Tiroler Küche

Tiroler Knoblauchrahmsuppe

mit Bauernbrotkrusteln und Knoblauch-Chips

€ 6,10 (A, G, L, O)

Vier Stück Tirolerknödel

auf Sauerkraut serviert

€ 11,50 (A, C, G, L, M, O)

Post's Käsespätzle Pfanne

Hausgemachte Spätzle mit Kobler Bauernkäse
und knusprigen Zwiebelringerln

€ 12,90 (A, C, G)

Post`s traditioneller Lebertopf

Geröstete Schweineleber mit viel Zwiebeln und Speck,
serviert mit Röstkartoffeln

€ 14,50 (L, M, O)

Filet von der Gebirgsseeforelle „Tiroler Art“

Knoblauchbutter, Zwiebel, gerösteter Speck und Brotwürfel
dazu Butterkartoffeln mit Alpenkräutern

€ 21,50 (A, C, G, M, O)

Gebeizter Rücken vom Tiroler Berglamm

auf Schmorgemüse und Fichten-Schupfnudeln

€ 26,50 (A, L, M, O)

Unser Chef jagt ...

€ 27,00 (A, C, G, L, M, O)

Zart rosa Steak vom Rothirschrücken

in einem Preiselbeer-Pfeffer-Glacè
mit Kürbisnockerln und Brokkoliröschen

Auf Vorbestellung: Für einen gemütlichen Abend zu zweit

Kalbshaxe für 2 Personen im Rosmarinsaftl
und 2 Beilagen nach Wunsch

€ 24,00
pro Person

Käse schließt den Magen

Eine Portion Bauernkäse

vom Weiler Kobl

mit Nüssen, Trauben und Bauernbrot

€ 11,80 (A, G, O)

Der süße Schluss

Dessert des Tages

unser freundliches Serviceteam berät Sie gerne

€ 8,50

Erfrischende Sorbetvariation

mit einem Schuss Wodka (Mango, Erdbeer, Limone)

Natur Pur - ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt

€ 9,60 (A)

Post`s Dessertkreation

Gebrannte Vanillecreme, zartschmelzendes Parfait,

Toblerone Mousse garniert mit Früchten der Saison

€ 10,50 (G, A, C)

Eine Gaumenfreude - Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

Kleine Portion

€ 13,50 (A, C, G, O)

Das Nauderer Bauernhofeis vom Novelles-Bauernhof

Je Kugel

(A, C, G, E)

€ 1,70 je nach Sorte

Bauernhof-Eistörtchen vom Novelles-Bauernhof

Natur pur - ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt

€ 8,70 (A, C, G, E, H)

Ein Blick auf unsere Eiskarte – Sie ist eine Sünde wert

Glutenfreie Gerichte

Vorspeisen

- Luftgetrockneter Tiroler Rohschinken** € 13,90 (M, G, E)
Melone, Büffelmozzarella mit Pesto, Senf-Honig-Frischkäse
- Gebrannter Ziegenkäse** € 13,90 (E, H, O)
auf Gurken-Carpaccio mit Nüssen, Radieschen,
Sprossen und Mangoaceto
- Cocktail von Garnelen** € 14,90 (R, O, M, G, B)
mit Ananas, Chili und Knuspergarnelen

Suppen

- Rinderkraftsuppe** mit Reis oder Gemüsestreifen € 4,90 (M, L)
- Unser Tomatensuppentopf** € 6,10 (G, L, O)
mit fritiertem Basilikum, Selleriestroh und Kirschtomaten
- Tiroler Weinsuppe** € 6,10 (G, O, L)
mit Apfel und Zimtschaum
- Tiroler Knoblauchrahmsuppe** € 6,10 (G, L, O)
mit Knoblauch-Chips

Salate

- Rustikale Salatschüssel** € 11,50 (M, O, C)
Bunte Salatschüssel mit Feta ,rotem Zwiebel,
gekochtem Ei und Balsamico
- Post`s Salatschüssel** € 15,90 (M, O, R)
Knackiger Wildkräutersalat mit Apfel,
Kirschtomaten, Garnelen und rosa gebratenen Rinderrücken
- Posttraum** € 14,90 (M, O)
Blattsalate mit geraspelter Karotte, gehackten Kürbiskernen,
Mangowürfeln und gebackener Hühnerbrust
- Der Fischersalat** € 14,90 (D, O, M)
Eine bunt gemischte Kombination mit in Kartoffelflocken
gebratenem Forellenfilet und gebratenem Speck

Hauptbeisen

Glutenfreie - Nudeln

Glutenfreie - „Napoli“ € 13,40 (C, G, H)

mit Ragout von Rispen Tomaten und Basilikum

Glutenfreie - „Bolognese“ € 14,00 (C, G, L, O)

mit hausgemachtem Fleischragout

Glutenfreie - Post's Nudelpfanne € 18,00 (C, L, O)

mit frischen Tomaten, geröstetem Speck, Garnelen und Knoblauch

Glutenfreie - Al Gricia € 14,00 (G, E)

mit geröstetem Speck, Pinienkernen, Parmesan und viel Pfeffer

Glutenfreie - Pesto € 14,60 (G, E)

mit Basilikum, Mascarpone, Nüssen und frischen Kirschtomaten

Ca. 20 Minuten Wartezeit bei allen Nudelvariationen!

Glutenfreie - Traditionelle Gerichte

Glutenfreies - knusprig gebackenes Wiener Schnitzel € 17,00 (C)

vom Jungschweinrücken

mit Preiselbeeren und Pommes frites

Glutenfreies - Cordon bleu € 19,20 (C, G, M, O)

vom Jungschweinrücken

mit Pommes frites und kleinem Salat serviert

Glutenfreier - Lebertopf € 14,50 (L, M, O)

Geröstete Schweineleber mit viel Zwiebeln und Speck,

serviert mit Röstkartoffeln

Glutenfreies - Zart rosa Steak vom Rothirschrücken € 27,00 (C, G, L, M, O)

in einem Preiselbeer-Pfeffer-Glacè, mit Kürbisnockerln

und Brokkoliröschen

Glutenfrei - Steak - Fisch - Hühnchen

- Glutenfreies - Knoblauchsteak der Post-Hit** € 27,50 (O, B, G)
200 g Rinderrückensteak in Knoblauch gegrillt mit knackigem Rucola, Parmesan chips einer Dipsauce und Kartoffelecken serviert
- Glutenfreies - Post-Steak** € 27,50 (G, L, M, O)
200 g Rinderrücken umgeben von knackigem Gemüse, Pfeffercreme und Ofenkartoffelscheiben
- Glutenfreies - Filet von der Gebirgsseeforelle „Tiroler Art“** € 21,50 (C, G, M, O)
Knoblauchbutter, Zwiebel, gerösteter Speck dazu Butterkartoffel mit Alpenkräutern
- Glutenfreies - gegrilltes Zanderfilet** € 19,50 (D, G, O)
auf cremigem Orangen-Sauerkraut und knusprigen Kartoffelwürfel
- Glutenfreies - Hühnerbrüstchen** € 18,50 (L, M, O)
vom Grill auf Chili-Wok-Gemüse und Reis mit Caschewnüssen

Dessert

- Erfrischende Sorbetvariation - mit hausgemachtem Holundersekt** € 9,60 (O)
Mango, Erdbeer, Limone; Natur Pur - Ohne Konservierungsstoffe
- Post`s Dessertkreation** € 10,50 (A, C, G)
Gebrannte Vanillecreme, zartschmelzendes Parfait, Toblerone Mousse garniert mit Früchten der Saison
- Glutenfreier - karamellisierter Kaiserschmarrn** € 16,00 (C, G, O)
mit Zwetschkenröster
Kleine Portion € 14,00
- Eine Portion Bauernkäse** € 11,80 (G,O)
vom Weiler Kobl mit Nüssen und Trauben

Bei einigen glutenfreien Gerichten haben wir uns auf Grund des erhöhten Einkaufspreises, erlaubt einen Aufpreis von € 2,50 zu berechnen.

Sollten Sie eine Gluten-Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies bitte ausdrücklich unserem Serviceteam mit. Vielen Dank.

Kinderkarte

Nudel- oder Frittatensuppe

€ 3,70 (A, C, G)

„Wicki“

Knuspriges Frankfurter Würstchen
mit Pommes frites und Ketchup

€ 6,90 (E, L)

„Papa Schlumpf“

Gebackene Chicken Nuggets mit Pommes frites
und kleinem Salat

€ 6,90 (A, C, G, O)

„Harry Potter“

Wiener Schnitzelchen mit Pommes frites und kleinem Salat

€ 6,90 (A, C, G, O)

„Tom und Jerry“

Einmal Riesenpommes mit Mayo

€ 3,80 (C)

„Winnie Puuh“

3 Fischstäbchen mit Kartoffeln und kleinem Salat

€ 6,90 (A, C, D, G)

„Bugs Bunny“

Spaghetti mit Fleischragout, Parmesan und kleinem Salat

€ 6,90 (A, G, L, M)

„Schweinchen Dick“

Spaghetti mit Tomatensauce und kleinem Salat

€ 6,90 (A, G, L, M)

„Tiroler Kasspatzln“

mit knusprigen Zwiebelringerln und kleinem Salat

€ 6,90 (A, C, G)

Zum Schluss ein Dessert für unsere kleinen Gäste:

Bambini Cup

€ 4,20 (G)





Unsere heimischen Lieferanten:

Regionalität und Qualität wir bei uns groß geschrieben.

- 🍷 Fleischhof Oberland Imst (Fleischwaren aller Art)
- 🍷 Metzgerei Folie Reschen - Südtirol (Wild, Speck, Kalbfleisch & Würste)
- 🍷 Hörtnagl (Wurst und Schinkenspezialitäten)
- 🍷 Fa. Kofler Landeck (Obst, Eier, gesamtes Gemüsesortiment)
- 🍷 Fa. Neurauther Ötztal Bahnhof (Gesamtes Frischfischsortiment, Gemüse TK)
- 🍷 Oberlandeis Nauders (Novelleshof – Gesamtes Eissortiment)
- 🍷 Rosenhof Nauders Fam. Monz (Bio-Eier)
- 🍷 Bäckerei Habicher Nauders (Unser gutes Brot)
- 🍷 Fam. Gotsch Pfunds/ Kobl (Bauernkäse)
- 🍷 Fa. Grisseemann Zams (Gesamtes Trockensortiment)
- 🍷 Destillerie Macho Nauders (Spezialschnäpse)

Getränkekarte

Aperitifs

Kir Royal (O)	10 cl	€ 4,50
Martini rosso bianco dry	4 cl	€ 4,00
Sherry Sandeman (O) medium dry	5 cl	€ 4,30
Portwein (O)	5 cl	€ 4,30
Cynar	4 cl	€ 4,00
Ricard	4 cl	€ 4,00
Calvados	2 cl	€ 4,80
Cynar Soda	4 cl	€ 4,40
Cynar Orange	4 cl	€ 4,80
Campari Soda	4 cl	€ 4,40
Campari Orange	4 cl	€ 4,80
Aperol Sprizz (O) (mit Weißwein)		€ 4,90
Aperol Veneziano (O) (mit Prosecco)		€ 4,90
Hugo (O)		€ 4,90
Lillet Wild Berry (O)		€ 4,90

Warme Getränke

Espresso	€ 2,30
Espresso doppelt	€ 4,40
Tasse Kaffee	€ 2,70
Kännchen Kaffee	€ 5,00
Milchkaffee (G)	€ 3,00
Latte Macchiato (G)	€ 3,00
Cappuccino (G)	€ 3,00
Kaffee Schnaps (Hausbrand)	€ 5,30
Kaffee Amaretto (A, H)	€ 6,00
Diverse Tee's	€ 2,40
Kännchen Tee	€ 4,50
Tee mit Rum	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	€ 3,30
Heiße Schokolade ohne Sahne (G)	€ 3,10
Lumumba (G) (heiße Schokolade mit Rum)	€ 4,50
Irish Coffee (G) (Kaffee mit Tullamore Dew)	€ 8,80
Heiße Oma (C, G, O) (heiße Milch mit Eierlikör und Sahne)	€ 5,00
Glühwein (O) oder Jägertee ¼ l	€ 4,80
Glas Milch (G)	€ 2,00

Alle Kaffees bekommen Sie auch entkoffeiniert.

Für Nauderer Quellwasser erlauben wir uns € 0,60 pro Liter zu berechnen.

Alkoholfreie Getränke

<i>Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Coca Cola / light</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Orangen- oder Zitronenlimonade</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Almdudler (Kräuterlimonade)</i>	<i>0,35 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Skiwasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Red Bull</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Rauch Fruchtsäfte Orange, Blutorange, Johannisbeere, Mango, Ananas, Multivitamin, Apfel und Cocos-Ananas</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Rauch Fruchtsäfte mit Soda</i>	<i>0,30 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Rauch Fruchtsäfte mit Soda</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Bio Apfelsaft 100 % naturtrüb</i>	<i>0,20 l</i>	<i>€ 3,50</i>

Bier vom Fass

<i>Stiegl Bier (A) Vollbier, 4,9% vol.</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Stiegl Bier (A) Vollbier, 4,9% vol.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Stiegl Radler (A) 50% Vollbier, 50% Zitronenlimo, 2,5% vol.</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Stiegl Radler (A) 50% Vollbier, 50% Zitronenlimo, 2,5% vol.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Stiegl Weisse (A) Hefeweizen trüb, 5,1% vol.</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Stiegl Weisse (A) Hefeweizen trüb, 5,1% vol.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,00</i>

Bier aus der Flasche

<i>Weihenstephan dunkel (A) Hefeweizen dunkel, 5,3% vol.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>König Ludwig dunkel (A) Malzbier dunkel, 5,3% vol.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Stiegl Sport-Weisse (A) Hefeweizen trüb, alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Stiegl Frei-Bier (A) Freibier, naturtrüb, alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,00</i>

Offene Weißweine und Rosé

Grüner Veltliner (Hauswein) (O) Landwein, trocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,90
Rivaner (O) Landwein, halbtrocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,90
Small Hill White (O) Qualitätswein, trocken, 12% vol.	⅛ l	€ 4,70
Art meets sweet (O) Qualitätswein, süß, 10,5% vol.	⅛ l	€ 4,70
Weiß gespritzt sauer (O) grüner Veltliner mit Soda	¼ l	€ 3,00
Weiß gespritzt süß (O) grüner Veltliner mit Zitronenlimo	¼ l	€ 3,30
Rosé gespritzt sauer (O) Landwein, trocken mit Soda	¼ l	€ 3,00
Rosé gespritzt süß (O) Landwein, trocken mit Zitronenlimo	¼ l	€ 3,30
Blaufränkisch Rosé (O) Landwein, trocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,90

Offene Rotweine

Blaufränkisch (Hauswein) (O) Landwein, trocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,90
Zweigelt (O) Landwein, trocken, 12,5% vol.	¼ l	€ 4,90
Lovely Merlot (O) Qualitätswein, lieblich, 12,5% vol.	⅛ l	€ 4,70
Small Hill Red (O) Qualitätswein, trocken, 13% vol.	⅛ l	€ 4,70
K&K Cuveé (O) Qualitätswein, trocken, 13% vol.	⅛ l	€ 4,70
Rot gespritzt sauer (O) Blaufränkisch mit Soda	¼ l	€ 3,00
Rot gespritzt süß (O) Blaufränkisch mit Zitronenlimo	¼ l	€ 3,30

Weitere Angebote an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Bitters

Underberg	2 cl	€ 3,30
Fernet Branca	2 cl	€ 3,30
Jägermeister	2 cl	€ 3,30
Averna	2 cl	€ 3,30
Ramazzotti	4 cl	€ 5,00

Liköre

Grand Marnier (O) Bitterorangen Likör	2 cl	€ 3,80
Cointreau (O) Orangenlikör, 40% vol.	2 cl	€ 3,00
Baileys (A, G) Whiskeylikör	2 cl	€ 3,00
Southern Comfort (A) Whiskeylikör	4 cl	€ 6,00
Amaretto (H) Mandellikör	2 cl	€ 3,30

Schaumweine

Glas Prosecco (O)	0,1 l	€ 3,80
Prosecco Piccolo (O)	0,2 l	€ 7,60
Grüner Veltliner Brut (O)	0,75 l	€ 39,00
Prosecco Lampo Brut (O)	0,75 l	€ 26,60
Henriet Bazin Brut (O)	0,75 l	€ 49,00

Whisk(e)ys

Scotch

Chivas Regal (A)	4 cl	€ 6,50
Dimple Scotch (A)	4 cl	€ 6,50
Ballantine's (A)	4 cl	€ 6,00
Johnnie Walker R.L. (A)	4 cl	€ 6,00

Canadian

Canadian Club (A)	4 cl	€ 6,00
-------------------	------	--------

Tennessee

Jack Daniel's (A)	4 cl	€ 6,50
-------------------	------	--------

Bourbon

Four Roses (A)	4 cl	€ 6,00
----------------	------	--------

Irish

Tullamore Dew (A)	4 cl	€ 6,00
-------------------	------	--------

Cognac - Weinbrand

Rémy Martin V.S.O.P. (O)	2 cl	€ 4,90
Martell V.S. (O)	2 cl	€ 4,90
Hennessy V.S. (O)	2 cl	€ 4,90
Napoleon Réserve (O)	2 cl	€ 4,90
Asbach Uralt (O)	2 cl	€ 3,00

Schnäpse

Selberbrennter (Obstler)	2 cl	€ 3,10
Obstler	2 cl	€ 2,50
Williams Birne	2 cl	€ 3,10
Marillenbrand	2 cl	€ 3,10
Pflaumen	2 cl	€ 3,10
Kirschwasser	2 cl	€ 3,10
Himbeergeist	2 cl	€ 3,10
Enzian	2 cl	€ 3,10
Wodka Feige (A, G)	2 cl	€ 3,10
Selber angesetzte Schnäpse		
Zirbeler	2 cl	€ 3,10
Walnuss (H)	2 cl	€ 3,10
Edelbrände		
Vogelbeere, Spänling, Zwetschke, Apfel, Birne	2 cl	€ 6,60
“Alte Sorten” im Holzfass gereift		
Marille, Zwetschke, Apfel, Williams Christ, Waldhimbeere, Kirsche	2 cl	€ 4,50
Grappe:		
Julia (O)	2 cl	€ 3,00
Berta Roccanivo (O)	2 cl	€ 6,50
Il Moscato di Nonino (O)	2 cl	€ 6,50
Marzadro Morbida Barique (O)	2 cl	€ 3,90
Marzadro le Diciotto Lune Stravecchia (O)	2cl	€ 4,90
Marzadro Giare Amarone (O)	2cl	€ 5,90

Allergeninformation

Beschreibung zu den Abkürzungen

Kurzbezeichnung	Buchstaben-code*	steht für
Gluten-haltiges Getreide	A	<i>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</i> <i>a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾;</i> <i>b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾;</i> <i>c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;</i> <i>d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs</i>
Krebstiere	B	<i>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
Ei	C	<i>Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
Fisch	D	<i>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer</i> <i>a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;</i> <i>b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird</i>
Erdnuss	E	<i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
Soja	F	<i>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer</i> <i>a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁽¹⁾;</i> <i>b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;</i> <i>c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;</i> <i>d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen</i>

Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	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
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

* nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

** in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus 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 und Verarbeitung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.