

Willkommen im - Benvenuti nell' - Welcome in the
Hotel Überbacher

Ihr erholsamer Urlaub in Lajen - Südtirol, auf 1.210 Höhenmetern
Unser Küchenchef verzaubert Sie mit schmackhaften Speisen
der italienischen Küche, sowie mit traditionellen Südtiroler Spezialitäten.



*La vostra vacanza a Laion - Alto Adige, a 1.210 metri di altitudine
Il nostro chef vi sedurrà con i piatti più gustosi della cucina italiana,
e con le tradizionali specialità altoatesine.*



Relaxing holidays in Laion - South Tyrol, 1210 meters above sea level
Our chef will enchant you with delicious Italian cuisine,
as well as traditional South Tyrolean specialities.



Glutenfrei - *senza glutine* - gluten free



Laktosefrei - *senza lattosio* - lactose free



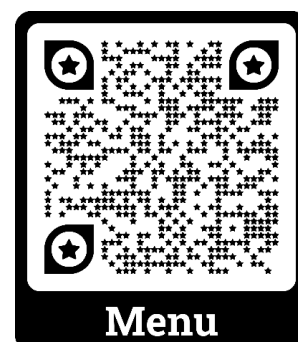
Vegetarisch - *vegetariano* - vegetarian



Südtiroler Spezialität - *Specialità tirolese* - South Tyrolean speciality



#hotelueberbacher
@hotelueberbacher



Antipasti

klein / groß
primo piatto / piatto unico
starter / large dish

Räucherlachs mit Knoblauchbrot 

Salmone affumicato con pane tostato all'aglio

Smoked salmon with garlic bread


Euro 8,00 / 11,00

Melone mit Rohschinken  

Prosciutto crudo con melone



Melon with smoked ham

Euro 8,00 / 11,00

Tomino-Käse in Schüttelbrot gebacken auf Fenchel-Orangen-Salat 

Tomino impanato di pane secale su insalata di finocchi-arance

Tomino cheese baked in crispy rye bread on fennel-orange-salad Euro 8,00 / 11,00

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesankäse  

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Beef carpaccio with rocket and parmesan

Euro 8,00 / 11,00

Tiroler Bauernspecksteller mit drei Käsesorten  

Piatto di speck tirolese e tre formaggi locali

Tyrolean bacon and assorted cheese

Euro 8,00 / 10,50

Tagesantipasto vom Menu

Antipasto del giorno dal Menu

Antipasto from the menu

Euro 8,00 / 11,00

Spargel - Asparagi - Asparagus

klein / groß
primo piatto / piatto unico
starter / large dish

- Spargelsalat mit Rohschinken  
Insalata d'asparagi con prosciutto crudo
Asparagus salad with smoked ham Euro 9,50/ 12,50
- Risotto mit weißem und grünem Spargel  
Risotto con asparagi bianchi e verdi
Risotto with white and green asparagus Euro 9,50 / 13,50
- Hausgemachte Teigtaschen mit Spargelfüllung und Nussbutter 
Ravioli fatti in casa ripieni d'asparagi con burro alle noci
Homemade ravioli filled with asparagus, hazelnut butter Euro 9,50 / 13,50
- Spargelcremesuppe  
Crema d'asparagi
Asparagus cream soup Euro 6,50
- Frische Spargeln mit Naturkartoffeln, gekochtem Schinken, Boznersauce  
Asparagi freschi con patate lesse, prosciutto cotto, salsa bolzanina
Fresh asparagus with boiled potatoes, cooked ham, Bozner sauce Euro 21,50
- Rindsfilet mit Röstinchen, frischen Spargeln, Boznersauce 
Filetto di manzo con medaglioni di patate, asparagi freschi, salsa bolzanina
Grilled beef fillet with fried potatoes, fresh asparagus, Bozner sauce Euro 31,50
- Wolfsbarschfilet mit Naturkartoffeln, frischen Spargeln, Boznersauce 
Filetto di branzino con patate lesse, asparagi freschi, salsa bolzanina
Sea bass fillet with boiled potatoes, fresh asparagus, Bozner sauce Euro 27,50
- Portion Spargel mit zerlassener Butter, Boznersauce (3-4 Stück)  
Porzione d'asparagi con burro fuso, salsa bolzanina (3-4 pezzi)
Portion of asparagus with melted butter, Bozner sauce (3-4 pieces) Euro 11,00












Wir empfehlen **Sauvignon Spargelwein**, Kellerei Terlan
Consigliamo Sauvignon vino d'asparagi, cantina Terlan
We recommend **Sauvignon asparagus wine**, winery Terlan
Euro 5,00

Suppen - Minestre - Soup

Nudelsuppe 	
<i>Pastina in brodo</i>	
Noodle soup	Euro 5,00
Frittatensuppe	
<i>Celestina in brodo</i>	
Consommé with strips of pancakes	Euro 5,00
Speckknödelsuppe 	
<i>Canederlo di speck in brodo</i>	
Tyrolean bacon dumpling soup	Euro 5,70
Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Speckstreifen	
<i>Crema di patate e porro con striscioline di speck</i>	
Potato leek cream soup with strips of bacon	Euro 5,70
Tagessuppe vom Menü	
<i>Minestra del giorno dal menu</i>	
Daily soup from the menu	Euro 5,70

Vorspeisen - Primi piatti - Starter






klein / groß
primo piatto / piatto unico
starter / large dish

- Spaghetti mit Bolognesersauce oder Tomatensauce 
Spaghetti al ragù o pomodoro
Spaghetti with bolognese or tomato sauce Euro 6,80 / 9,20
- Spaghetti mit Knoblauch  
Spaghetti aglio olio
Spaghetti with garlic Euro 6,80 / 9,50
- Maccheroni Hirtenart – Bolognesersauce, Schinken, Pilze
Maccheroni al pastore – ragù, prosciutto, funghi
Maccheroni Hirtenart – bolognese, ham, mushrooms Euro 6,80 / 9,50
- Rote Beete Risotto mit Gorgonzola  
Risotto di rape rosse con gorgonzola
Beetroot risotto with gorgonzola Euro 7,80/11,50
- Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Melanzane auf Kürbispüree 
Ravioli fatti in casa ripieni di melanzane su purè di zucca
Homemade raviolis filled with eggplant on pumpkin puree Euro 8,80/12,50
- Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesankäse  
Canederlo di spinaci con burro fuso e parmigiano
Tyrolean spinach dumplings with melted butter and parmesan Euro 6,80/10,80
- Spinatteigtaschen mit zerlassener Butter und Parmesankäse  
Ravioli ripieni di spinaci con burro fuso e parmigiano
Ravioli filled with spinach served with melted butter, parmesan Euro 7,80/11,50
- Breite Bandnudeln mit gemischten Pilzen 
Pappardelle con funghi misti
Noodles with mixed mushrooms Euro 7,80/11,50
- Tagesvorspeise vom Menu
Primo piatto del giorno dal Menu
Daily starter from the menu Euro 6,80 / 9,50

Leichte Gerichte - Piatti leggeri - Light dishes

- Hausgemachte Kartoffelblatzen mit Sauerkraut und Spinatpüree   
Frittelle di patate fatto in casa con crauti cotti e purè di spinaci
Homemade potato pancakes with cabbage and spinach puree Euro 15,00
- Gemüse vom Grill mit gegrilltem Camembert und Salzkartoffeln  
Verdure e camembert alla griglia con patate lesse
Grilled vegetables and camembert with boiled potatoes Euro 15,00
- 2 Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln  
2 uova con speck e patate saltate
2 eggs with bacon and roasted potatoes Euro 10,50
- Großer Salatteller mit Hühnerfilet vom Grill  
Piatto d'insalata grande con filetto di pollo alla griglia
Large salad plate with grilled chicken fillet Euro 15,00
- Großer Salatteller mit Mozzarella und Oliven  
Piatto d'insalata grande con mozzarella e olive
Large salad plate with mozzarella and olives Euro 15,00
- Salat vom Buffet
Insalata dal buffet
Salad from the buffet Euro 5,70

Hauptspeisen - Secondi piatti - Main course

Gegrilltes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites  	
<i>Bistecca di vitello alla griglia con patate fritte</i>	
Grilled veal escalope with french fries	Euro 16,50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites 	
<i>Bistecca alla milanese di vitello con patate fritte</i>	
Breaded veal escalope with french fries	Euro 16,50
Cordon Bleu mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet	
<i>Cordon Bleu con patate saltate e insalata dal buffet</i>	
Breaded pork escalope filled with ham and cheese roasted potatoes, salad buffet	Euro 18,00
Champignonschnitzel mit Reis und Salat vom Buffet 	
<i>Bistecca con champignon, riso e insalata dal buffet</i>	
Grilled escalope with mushroom sauce and rice, salad buffet	Euro 18,00
Hühnerfilet vom Grill mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet  	
<i>Filetto di pollo alla griglia con patate lesse e insalata dal buffet</i>	
Grilled chicken filet with boiled potatoes, salad buffet	Euro 18,00
Kalbsgulasch mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet  	
<i>Spezzatino di vitello con patate saltate e insalata dal buffet</i>	
Veal goulash with roasted potatoes, salad buffet	Euro 18,00
Entrecôte mit Kräuterbutter, Röstinchen und Salat vom Buffet 	
<i>Entrecôte di manzo con medaglioni di patate e insalata dal buffet</i>	
Grilled beef steak with herb butter, fried potatoes, salad buffet	Euro 21,00
Tageshauptspeise vom Menü	
<i>Secondo piatto del giorno dal Menu</i>	
Main course from the Menu	Euro 18,00

Wir empfehlen - Vi consigliamo - We recommend

Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites und Salat vom Buffet ☒ L
Filetto di manzo alla griglia con patate fritte e insalata dal buffet
Grilled beef filet with french fries and salad buffet Euro 28,00

Tagliata vom Rind mit Rucola, Parmesankäse und Röstinchen ☒ L S
Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e medaglioni di patate
Tagliata - sliced beef filet with rocket, parmesan and fried potatoes Euro 28,00

Hirschfilet vom Grill mit Röstinchen und Blaukraut L S
Filetto di cervo alla griglia con medaglioni di patate e crauti rossi
Grilled deer filet with fried potatoes and red cabbage Euro 28,00

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Naturkartoffeln, Salat vom Buffet ☒ L
Filetto di branzino alla griglia, patate al vapore e insalata dal buffet
Grilled sea bass filet with boiled potatoes and salad buffet Euro 23,00

Die Beilagen können geändert werden

I contorni possono essere cambiati

The side dishes can be changed

Pommes frites – *patate fritte* – french fries ☒ L

Röstkartoffeln – *patate saltate* – roasted potatoes ☒ L

Salzkartoffeln – *patate al vapore* – boiled potatoes ☒ L

Röstinchen – *medaglioni di patate* – fried potatoes ☒ L

Kartoffelkroketten – *crocchette di patate* – potato croquettes L

Reis – *riso lessato* – rice ☒ L

Wok-Gemüse – *verdura wok* – wok-vegetables ☒ L

Blattspinat – *spinaci* – spinach ☒ L

Blaukraut – *crauti rossi* – red cabbage L

Kinderteller - Piatti per bambini - Children's plate

Maccheroni mit Bolognesersauce oder Tomatensauce 	
<i>Maccheroni al ragù o pomodoro</i>	
Maccheroni with bolognese or tomato sauce	Euro 6,80
Wienerschnitzel vom Huhn oder Kalb mit Pommes frites 	
<i>Bistecca alla milanese di pollo o vitello con patate fritte</i>	
Breaded escalope from chicken or veal with french fries	Euro 10,50
Gegrilltes Schnitzel vom Huhn oder Kalb mit Pommes frites  	
<i>Bistecca alla griglia di pollo o vitello con patate fritte</i>	
Grilled escalope from chicken or veal with french fries	Euro 10,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites 	
<i>Chicken Nuggets con patate fritte</i>	
Chicken Nuggets with french fries	Euro 8,00
Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise  	
<i>Porzione di patate fritte con ketchup e maionese</i>	
Portion of french fries with ketchup and mayonnaise	Euro 5,50
Portion Reis mit Bratensauce 	
<i>Porzione di riso lessato con salsa</i>	
Portion of rice with sauce	Euro 5,50

Eis & Obst – Gelato & Frutta – Ice cream & fruits

Frische Erdbeeren  	
<i>Fragole fresche</i>	
Fresh strawberries	Euro 4,60
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis 	
<i>Fragole fresche con gelato alla vaniglia</i>	
Fresh strawberries with vanilla ice cream	Euro 5,80
Obstsalat  	
<i>Macedonia</i>	
Fruit salad	Euro 4,30
Obstsalat mit Vanilleeis 	
<i>Macedonia con gelato alla vaniglia</i>	
Fruit salad with vanilla ice cream	Euro 5,50
Tartufo weiß – Sahne- und Kaffeeis	
<i>Tartufo bianco – Gelato alla panna e caffè</i>	
Tartufo white – Cream- and coffee ice cream	Euro 4,80
Tartufo braun – Schokolade- und Vanilleeis	
<i>Tartufo nero – Gelato al cioccolato e vaniglia</i>	
Tartufo black – Chocolate- and vanilla ice cream	Euro 4,80
Tartufo mit Kaffee	
<i>Tartufo con caffè</i>	
Tartufo with coffee	Euro 6,00
Tartufo mit Whisky oder Likör – Eierlikör, Amaretto, Baileys	
<i>Tartufo al Whisky o liquore – Vov, Amaretto, Baileys</i>	
Tartufo with Whisky or liquor – Egg liquor, Amaretto, Baileys	Euro 6,80

Eis - Gelato - Ice cream

Gemischtes Eis – *gelati misti* – mixed ice cream ☒

1 Kugel	<i>1 pallina</i>	1 scoop	Euro 1,60
2 Kugeln	<i>2 palline</i>	2 scoops	Euro 3,20
3 Kugeln	<i>3 palline</i>	3 scoops	Euro 4,80
mit Sahne	<i>con panna</i>	with cream	Euro + 0,40

Eissorten - Erdbeere, Zitrone, Waldfrüchte, Vanille, Schokolade,
Haselnuss, Pistazien, Joghurt, Amarenakirsche, Stracciatella

Gusti - *fragola, limone, frutti di bosco, vaniglia, cioccolata,*
nocciola, pistacchio, yoghurt, amarena, stracciatella

Variety - strawberry, lemon, wild berry, vanilla, chocolate,
hazelnut, pistachios, yoghurt, amarena cherries, stracciatella

Affogato - Vanilleeis mit Kaffee ☒

Affogato – *Gelato alla vaniglia con caffè*

Affogato – Vanilla ice cream with coffee Euro 3,50

Mango Sorbet mit Vodka ☒ L

Sorbetto al mango con Vodka

Mango sorbet with Vodka Euro 4,50

Zitroneneis mit Limoncello oder Vodka ☒

Gelato al limone con limoncello o vodka

Lemon ice cream with Limoncello or Vodka Euro 4,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ☒

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia

Vanilla ice cream with hot raspberries Euro 5,00

Kokosnusseis ☒

Gelato al cocco

Coconut ice cream Euro 5,50

Desserts

Braunes und weißes Schokolademousse <i>Mousse al cioccolato bianco e nero</i> Brown and white chocolate mousse	Euro 6,00
Panna Cotta mit Ananascarpaccio und Waldfrüchteeis ☒ <i>Panna Cotta con carpaccio d'ananas e gelato ai frutti di bosco</i> Panna Cotta with pineapple carpaccio and wild berry ice cream	Euro 6,00
Amarettohalbgefrorenes ☒ L <i>Semifreddo all'Amaretto</i> Amaretto parfait	Euro 6,00
Orangenhalfgefrorenes mit Orangenscheiben ☒ <i>Semifreddo all'arancia con fette d'arancia</i> Orange parfait with orange slices	Euro 6,00
Topfenknödel gefüllt mit Nougat, Vanillesauce und Nusseis S <i>Canederli alla ricotta ripieni di cioccolato con salsa alla vaniglia e gelato alla nocciola</i> Quark dumplings filled with chocolate vanilla sauce and hazelnut ice cream	Euro 7,00
Apfelküchel mit Vanillesauce S <i>Frittelle di mele con salsa alla vaniglia</i> Apple fritters with custard	Euro 6,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce S <i>Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia</i> Homemade apple strudel with vanilla sauce	Euro 5,50
Käsesortiment mit Mustard ☒ Formaggio assortito con mostarda Assorted cheese with mustard	Euro 8,00

Getränke - Bibite - Beverages

Aperitifs - Aperitivi

Prosecco	3,50 €
Hugo - Prosecco, Holunder, Minze, Mineralwasser	4,00 €
Prosecco, sambuco, menta, acqua minerale	
Prosecco, elderflower, mint, mineral water	
Veneziano - Prosecco, Aperol, Mineralwasser	4,00 €
Lillet Wild Berry - Lillet, Schweppes Wild Berry, Mineralwasser	4,50 €
Campari Soda, Campari Orange	4,00 €

Alkoholfreie Aperitifs / Aperitivi analcolici / Non-alcoholic aperitifs

Hugo Virgin - Sanbitter weiß, Holunder, Minze, Mineralwasser	4,00 €
- Sanbitter bianco, sambuco, menta, acqua minerale	
- Sanbitter white, elderflower, mint, mineral water	
Sanbitter Emozioni Grapefruit / pompelmo	4,00 €
Sanbitter, Gingerino, Crodino	2,80 €

Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche - Soft Drinks 0,5 l 1,0 l

Quellwasser / acqua di fonte / spring water	2,50 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	2,50 / 4,00 €
Acqua minerale gasata o liscia / Mineral water sparkling or still	
Coca Cola Zero, Sprite	0,3 l 4,20 €
	0,2 l 0,4 l
Coca Cola, Spuma	2,20 / 4,20 €
Pfirsich Eistee / tè freddo alla pesca / peach iced tea	2,20 / 4,20 €
Orangenlimonade / aranciata / orange lemonade	2,20 / 4,20 €
Zitronenlimonade / limonata/ lemonade	2,20 / 4,20 €

Fruchtsäfte / Succhi di Frutta / Fruit Juices 0,2 l 0,4 l

Apfel / mela / apple	2,20 / 4,20 €
Orangen / arancia / orange	2,20 / 4,20 €
Karotten-Orangen / carote-arancia / carrot-orange	2,20 / 4,20 €
Johannisbeeren / ribes nero / black currant	2,20 / 4,20 €
Preiselbeeren / mirtilli rossi / cranberry	2,20 / 4,20 €
Mango	2,20 / 4,20 €
Himbeeren / lamponi / raspberries	2,00 / 4,00 €
Holunder / sambuca / elderflower	2,00 / 4,00 €

Bier vom Fass / Birra alla spina / Draft beer

Forst Pils Bier / birra chiara / pilsner beer	0,2 l / 0,4 l	2,20 / 4,40 €
Augustiner Lager Bier / birra chiara / lager beer	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50 €
Ayinger Weißbier / weizen / wheat beer	0,3 l / 0,5 l	3,30 / 5,00 €

Flaschenbier / Birra in bottiglia / Bottled beer

	0,3 l	0,5 l
Forst Sixtus dunkel / birra scura / dark beer	3,30 €	
Forst Felsenkeller naturtrüb / torbida / naturally cloudy	3,30 €	
Mönchshof naturtrübes Kellerbier / torbida / naturally cloudy		5,00 €
Weihenstephaner Kristall Weißbier / weizen / wheat beer		5,00 €
Erdinger Weißbier dunkel / weizen scura / dark wheat beer		5,00 €

Alkoholfreies Bier / Birra analcolica / Non-alcoholic beer

	0,3 l
Forst 0,0% - Bier / birra chiara / pilsner beer	3,30 €
Weihenstephaner - Weißbier / weizen / wheat beer	3,30 €

Weißwein / Vino bianco / White wine

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Weißburgunder/ pinot bianco / pinot blanc	3,80 €	7,60 €	15,00 €
Grauburgunder / pinot grigio / pinot gris	8,50 €	17,00 €	
Chardonnay	8,50 €	17,00 €	
Kerner	8,90 €	17,80 €	
Goldmuskateller süß / moscato dolce / sweet moscato	8,50 €	17,00 €	

Roséwein / Vino rossato / Rosé wine

	0,25 l	0,5 l
Lagrein Rosé	8,50 €	17,00 €
Rosenmuskateller süß / moscato dolce / sweet moscato	8,50 €	17,00 €

Rotwein / Vino rosso / Red wine

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Vernatsch / schiava	3,80 €	7,60 €	15,00 €
Cabernet	3,80 €	7,60 €	15,00 €
Lagrein	8,90 €	17,80 €	
St. Magdalener / santa maddalena	8,50 €	17,00 €	
Blauburgunder / pinot nero / pinot noir	9,30 €	18,60 €	

Fragen Sie nach unserem **Wein der Woche** oder der **Weinkarte**
*Chiedete per il nostro **vino della settimana** o per la **lista dei vini***
Ask about our **wine of the week** or our **wine list**



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.