# *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

Menu

# *Herbstgerichte - Piatti d'autunno - Autumn dishes*

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

Thunfischtatar und geräucherter Thunfisch mit Avocado
*Tartare di tonno e tonno affumicato con avocado*
Tuna tartare and smoked tuna with avocado — Euro 9,50/ 14,50

Gerstensuppe
*Zuppa d'orzo*
Barley soup — Euro 7,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
*Crema di zucca con semi di zucca*
Pumpkin cream soup with pumpkin seeds — Euro 7,50

Risotto mit Kastanien, Speck und Lauch
*Risotto con castagne, speck e porro*
Risotto with chestnuts, bacon and leak — Euro 10,00/ 14,50

Schüttelbrot Tagliatelle mit Kastanien, Speck und Lauch
*Tagliatelle al pane di segale con castagne, speck e porro*
Tagliatelle noodles made of crispy rye bread
with chestnuts, bacon and leak — Euro 10,00/ 14,50

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kürbis auf Mascarponecreme
*Ravioli ripieni di zucca fatto in casa su crema di mascarpone*
Homemade raviolis filled with pumpkin on mascarpone cream — Euro 10,00 / 14,50

Hausgemachte Kartoffelblattlen 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

Surfleisch mit Semmelknödel und Sauerkraut
*Carne salmistrata di maiale con canederli tirolesi e crauti cotti*
Salted pork meat with dumplings and cabbage — Euro 19,50

# *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 8,50 / 11,50

Vitello tonnato – Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
*Vitello tonnato – Vitello tagliato sottile con salsa al tonno*
Vitello tonnato - Thinly sliced veal with tuna sauce — Euro 8,50 / 11,50

Tomino alla Parmigiana – Tominokäse, Aubergine, Tomatensauce
*Tomino alla Parmigiana – tomino, melanzane, salsa al pomodoro*
Tomino alla Parmigiana – tomino cheese, eggplant, tomato sauce — Euro 8,50 / 13,00

Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Orangenscheiben
*Camembert fritto con mirtilli e fette d'arance*
Fried Camembert with cranberry and oranges slices — Euro 8,50/ 13,00

Rindscarpaccio mit Rucola und Käse
*Carpaccio di manzo con rucola e formaggio*
Beef carpaccio with rocket and cheese — Euro 8,50 / 11,50

Tiroler Bauernspeckteller mit drei Käsesorten
*Piatto di speck tirolese e tre formaggi locali*
Tyrolean bacon and assorted cheese — Euro 8,50 / 11,50

Tagesantipasto vom Menü
*Antipasto del giorno dal menu*
Antipasto from the menu — Euro 8,50 / 11,50

# *Suppen - Minestre - Soup*

Nudelsuppe
*Pastina in brodo*
Noodle soup Euro 6,50

Frittatensuppe
*Celestina in brodo*
Consommé with strips of pancakes Euro 6,50

Speckknödelsuppe
*Canederlo di speck in brodo*
Tyrolean bacon dumpling soup Euro 7,50

Tagessuppe vom Menü
*Minestra del giorno dal menu*
Daily soup from the menu Euro 7,50

# *Vorspeisen - Primi piatti - Starter*

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Spaghetti mit | Bolognesersauce | Tomatensauce | Knoblauch | |
| *Spaghetti al* | *ragù* | *pomodoro* | *aglio olio* | |
| Spaghetti with | bolognese | tomato sauce | garlic | Euro 7,50 / 10,50 |

Maccheroni Hirtenart – Bolognesersauce, Schinken, Pilze
*Maccheroni al pastore – ragù, prosciutto, funghi*
Maccheroni Hirtenart – bolognese, ham, mushrooms Euro 7,50 / 10,50

Spinatspätzle mit Schinken- und Rahmsauce
*Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna*
Tyrolean spinach spaetzle with ham and cream sauce Euro 7,50 / 10,50

Rote Beete Risotto mit Gorgonzola
Risotto di rape rosse con gorgonzola
Beetroot risotto with gorgonzola Euro 8,50 / 12,50

Kräuterrisotto mit Hirschfilet
Risotto alle erbe con filetto di cervo
Herbs risotto with deer filet Euro 12,50 / 16,50

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Wildragout auf Blaukrautpüree
*Ravioli ripieni di selvaggina fatto in casa su purè di crauti rossi*
Homemade raviolis filled with venison on red cabbage puree Euro 10,00 / 14,50

Spinatteigtaschen mit zerlassener Butter
*Ravioli ripieni di spinaci con burro fuso*
Ravioli filled with spinach served with melted butter Euro 9,00 / 12,50

Spinatknödel mit zerlassener Butter
*Canederlo tirolese di spinaci con burro fuso*
Tyrolean spinach dumpling with melted butter Euro 7,50 / 12,50

Tagesvorspeise vom Menü
*Primo piatto del giorno dal menu*
Daily starter from the menu Euro 8,50 / 12,50

# *Hauptspeisen - Secondi piatti - Main course*

Gegrilltes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites
*Bistecca di vitello alla griglia con patate fritte*
Grilled veal escalope with french fries — Euro 16,50

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites
*Bistecca alla milanese di vitello con patate fritte*
Breaded veal escalope with french fries — Euro 16,50

Cordon Bleu mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet
*Cordon Bleu con patate saltate e insalata dal buffet*
Breaded pork escalope filled with ham and cheese
roasted potatoes, salad buffet — Euro 19,50

Champignonschnitzel mit Reis und Salat vom Buffet
*Bistecca con champignon, riso e insalata dal buffet*
Grilled escalope with mushroom sauce and rice, salad buffet — Euro 19,50

Hühnerfilet vom Grill mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet
*Filetto di pollo alla griglia con patate lesse e insalata dal buffet*
Grilled chicken filet with boiled potatoes, salad buffet — Euro 19,50

Kalbsgulasch mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet
*Spezzatino di vitello con patate saltate e insalata dal buffet*
Veal goulash with roasted potatoes, salad buffet — Euro 19,50

Entrecôte mit Pfeffersauce, Röstinchen und Salat vom Buffet
*Entrecôte con salsa al pepe, medaglioni di patate e insalata dal buffet*
Grilled beef steak with pepper sauce, fried potatoes, salad buffet — Euro 22,00

Tageshauptspeise vom Menü
*Secondo piatto del giorno dal menu*
Main course from the menu — Euro 19,50

# *Wir empfehlen - Vi consigliamo - We recommend*

Rindsfilet vom Grill mit Pommes frites und Salat vom Buffet
*Filetto di manzo alla griglia con patate fritte e insalata dal buffet*
Grilled beef filet with french fries and salad buffet Euro 29,00

Tagliata vom Rind mit Rucola, Käse und Röstinchen
*Tagliata di manzo con rucola, formaggio e medaglioni di patate*
Tagliata - sliced beef filet with rocket, cheese and fried potatoes Euro 29,00

Hirschfilet vom Grill mit Röstinchen und Blaukraut
*Filetto di cervo alla griglia con medaglioni di patate e crauti rossi*
Grilled deer filet with fried potatoes and red cabbage Euro 29,00

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Salzkartoffeln, Salat vom Buffet
*Filetto di branzino alla griglia, patate lesse e insalata dal buffet*
Grilled sea bass filet with boiled potatoes and salad buffet Euro 25,50

Die Beilagen können geändert werden
*I contorni possono essere cambiati*
The side dishes can be changed

Pommes frites – *patate fritte* – french fries
Röstkartoffeln – *patate saltate* – roasted potatoes
Salzkartoffeln – *patate lesse* – boiled potatoes
Röstinchen – *medaglioni di patate* – fried potatoes
Kartoffelkroketten – *crocchette di patate* – potato croquettes
Reis – *riso lessato* – rice

Wok-Gemüse – *verdura wok* – wok-vegetables
Blattspinat – *spinaci* – spinach
Blaukraut – *crauti rossi* – red cabbage

# *Kinderteller - Piatti per bambini - Children's plate*

Maccheroni mit Bolognesersauce oder Tomatensauce
*Maccheroni al ragù o pomodoro*
Maccheroni with bolognese or tomato sauce Euro 7,50

Wienerschnitzel vom Huhn oder Kalb mit Pommes frites
*Bistecca alla milanese di pollo o vitello con patate fritte*
Breaded escalope from chicken or veal with french fries Euro 11,00

Gegrilltes Schnitzel vom Huhn oder Kalb mit Pommes frites
*Bistecca alla griglia di pollo o vitello con patate fritte*
Grilled escalope from chicken or veal with french fries Euro 11,00

Chicken Nuggets mit Pommes frites
*Chicken Nuggets con patate fritte*
Chicken Nuggets with french fries Euro 9,00

Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise
*Porzione di patate fritte con ketchup e maionese*
Portion of french fries with ketchup and mayonnaise Euro 6,00

Portion Reis mit Bratensauce
*Porzione di riso lessato con salsa*
Portion of rice with sauce Euro 6,00

# *Leichte Gerichte - Piatti leggeri - Light dishes*

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 11,00

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 gegrillten Garnelen
*Piatto d'insalata grande con gamberetti grigliati*
Large salad plate with grilled prawns Euro 15,00

Salat vom Buffet
*Insalata dal buffet*
Salad from the buffet Euro 6,00

# *Eis - Gelato - Ice cream*

Gemischtes Eis – *gelati misti* – mixed ice cream 1,80 € 3,60 € 5,40 €
mit Sahne *con panna* with cream Euro + 0,50

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 4,00

Mango Sorbet mit Vodka
*Sorbetto al mango con Vodka*
Mango sorbet with Vodka Euro 4,80

Zitroneneis mit Limoncello oder Vodka
*Gelato al limone con limoncello o vodka*
Lemon ice cream with Limoncello or Vodka Euro 4,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
*Lamponi caldi con gelato alla vaniglia*
Vanilla ice cream with hot raspberries Euro 5,50

Obstsalat mit Vanilleeis
*Macedonia con gelato*
Fruit salad with vanilla ice cream Euro 5,80

Tartufo weiß oder braun – Sahne-Kaffeeeis oder Schokolade-Vanilleeis
*Tartufo bianco o nero – Gelato panna-caffè o Gelato cioccolato-vaniglia*
Tartufo white or black – Cream-coffee ice cream or Chocolate-vanilla ice cream Euro 5,00

Tartufo mit Kaffee, Whisky oder Likör – Eierlikör, Amaretto, Baileys
*Tartufo al caffè, Whisky o liquore – Vov, Amaretto, Baileys*
Tartufo with coffee, Whisky or liquor – Egg liquor, Amaretto, Baileys Euro 6,80

# *Desserts*

Kastanienmousse mit Kaki
*Mousse di castagne con cachi*
Chestnut mousse with persimmon — Euro 6,70

Crema Catalana – Im Ofen gebackene Creme mit Karamell
*Crema Catalana – Crema cotta al forno con uno strato di caramello*
Crema Catalana – Oven-baked cream with a caramel layer — Euro 7,50

Braunes und weißes Schokolademousse
*Mousse al cioccolato bianco e nero*
Brown and white chocolate mousse — Euro 6,70

Geeister Kaiser - Vanillehalbgefrorenes mit Himbeerspiegel
*Kaiser ghiacciato – semifreddo alla vaniglia con salsa ai lamponi*
Iced Kaiser – vanilla parfait with raspberry sauce — Euro 6,70

Amarettohalbgefrorenes
*Semifreddo all'Amaretto*
Amaretto parfait — Euro 6,70

Orangenhalbgefrorenes mit Orangenscheiben
*Semifreddo all'arancia con fette d'arancia*
Orange parfait with orange slices — Euro 6,70

Topfenknödel gefüllt mit Nougat, Vanillesauce und Nusseis
*Canederli alla ricotta con cioccolato, salsa alla vaniglia e gelato alla nocciola*
Quark dumplings with chocolate, custard and hazelnut ice cream — Euro 7,50

Apfelküchel mit Vanillesauce
*Frittelle di mele con salsa alla vaniglia*
Apple fritters with custard — Euro 6,70

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
*Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia*
Homemade apple strudel with custard — Euro 6,00

# Getränke - Bibite - Beverages

## Aperitifs - Aperitivi

| | |
|---|---|
| Prosecco | 4,00 € |
| House Spritz - Prosecco, blueberry, lime, mineral water | 5,50 € |
| Lillet Wild Berry - Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, mineral water | 5,50 € |
| Hugo - Prosecco, elderflower, mint, mineral water | 5,00 € |
| Veneziano - Prosecco, Aperol, mineral water | 5,00 € |
| Campari Orange | 5,00 € |
| Campari Soda | 5,00 € |

## Alkoholfreie Aperitifs / Aperitivi analcolici / Non-alcoholic aperitifs

| | |
|---|---|
| Hugo Virgin - Sanbitter white, elderflower, mint, mineral water | 5,00 € |
| Sanbitter Emozioni Grapefruit / pompelmo | 4,50 € |
| Sanbitter \| Gingerino \| Crodino | 3,20 € |

## 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<br>Acqua minerale gasata o liscia / Mineral water sparkling or still | 2,60 / | 4,20 € |

| | 0,3 l | |
|---|---|---|
| Coca Cola Zero \| Sprite | | 4,40 € |

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---|---|---|
| Coca Cola \| Spuma | 2,30 / | 4,40 € |
| Pfirsich Eistee / tè freddo alla pesca / peach iced tea | 2,30 / | 4,40 € |
| Orangenlimonade / aranciata / orange lemonade | 2,30 / | 4,40 € |
| Zitronenlimonade / limonata/ lemonade | 2,30 / | 4,40 € |

## Fruchtsäfte / Succhi di Frutta / Fruit Juices

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---|---|---|
| Apfel / mela / apple | 2,30 / | 4,40 € |
| Orangen / arancia / orange | 2,30 / | 4,40 € |
| Karotten-Orangen / carote-arancia / carrot-orange | 2,30 / | 4,40 € |
| Johannisbeeren / ribes nero / black currant | 2,30 / | 4,40 € |
| Preiselbeeren / mirtilli rossi / cranberry | 2,60 / | 4,90 € |
| Passionsfrucht / Maracuja | 2,60 / | 4,90 € |
| Mango | 2,60 / | 4,90 € |
| Himbeeren / lamponi / raspberries | 2,10 / | 4,20 € |
| Holunder / sambuca / elderflower | 2,10 / | 4,20 € |

## Bier vom Fass / Birra alla spina / Draft beer

| | | |
|---|---|---|
| Forst - Pils Bier / birra chiara / pilsner beer | **0,2 l / 0,4 l** | 2,40 / 4,80 € |
| Augustiner - Lager Bier / birra chiara / lager beer | **0,3 l / 0,5 l** | 3,70 / 5,90 € |
| Ayinger - Weißbier / weizen / wheat beer | **0,3 l / 0,5 l** | 3,60 / 5,70 € |

## Flaschenbier / Birra in bottiglia / Bottled beer

| | 0,3 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| Forst Sixtus - dunkel / birra rossa / dark beer | 4,60 € | |
| Forst Felsenkeller - naturtrüb / torbida / naturally cloudy | 3,60 € | |
| Ayinger Kellerbier - naturtrüb / torbida / naturally cloudy | | 5,70 € |
| Franziskaner - Weißbier dunkel / weizen scura / dark wheat beer | | 6,20 € |

## Alkoholfreies Bier / Birra analcolica / Non-alcoholic beer

| | 0,3 l |
|---|---|
| Forst 0,0% - Pils Bier / birra chiara / pilsner beer | 3,60 € |
| Weihenstephaner - Weißbier / weizen / wheat beer | 3,60 € |

## Apfelschaumwein / Sidro di mele / Apple Cider

| | 0,3 l |
|---|---|
| Somersby apple | 4,50 € |
| Red Moon - alkoholfrei / analcolico / non-alcoholic | 5,00 € |

## Weißwein / Vino bianco / White wine

| | 0,25 l | 0,5 l | 1,0 l |
|---|---|---|---|
| Weißburgunder/ pinot bianco / pinot blanc | 4,20 € | 8,40 € | 16,00 € |
| Grauburgunder / pinot grigio / pinot gris | 9,10 € | 18,20 € | |
| Chardonnay | 9,10 € | 18,20 € | |
| Kerner | 9,50 € | 19,00 € | |
| Goldmuskateller süß / moscato dolce / sweet moscato | 9,50 € | 19,00 € | |

## Roséwein / Vino rossato / Rosé wine

| | 0,25 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| Lagrein Rosé | 9,10 € | 18,20 € |
| Rosenmuskateller süß / moscato dolce / sweet moscato | 9,10 € | 18,20 € |

## Rotwein / Vino rosso / Red wine

| | 0,25 l | 0,5 l | 1,0 l |
|---|---|---|---|
| Vernatsch / schiava | 4,20 € | 8,40 € | 16,00 € |
| Cabernet | 4,20 € | 8,40 € | 16,00 € |
| St. Magdalener / santa maddalena | 9,50 € | 19,00 € | |
| Lagrein | 9,50 € | 19,00 € | |
| Blauburgunder / pinot nero / pinot noir | 10,30 € | 20,60 € | |

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 (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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 (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse *(Corylus avellana)*, Walnüsse *(Juglans regia)*, Kaschunüsse *(Anacardium occidentale)*, Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa)*, Pistazien *(Pistacia vera)*, Macadamia- oder Queenslandnüsse *(Macadamia ternifolia)* sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; | **Nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), 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 SO2 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 SO2, 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 SO2 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 provocate allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.**

## Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern
## Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova
## Indication of provenance of meat, dairy products and eggs

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.