

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



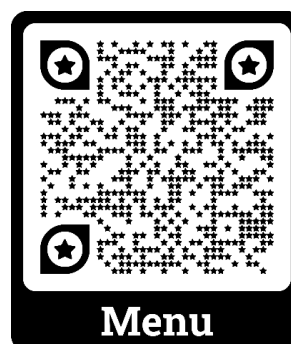
Vegetarisch - *vegetariano* - vegetarian



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 8,50 / 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

Rindscarpaccio mit Rucola und Käse  

Carpaccio di manzo con rucola e formaggio

Beef carpaccio with rocket and cheese

Euro 8,50 / 11,50

Tiroler Bauernspecksteller 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		
<i>Spaghetti al</i>	<i>ragù</i>	<i>pomodoro</i>	<i>aglio olio</i>		
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 rape rosse

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

Herbstgerichte - Piatti d'autunno - Autumn dishes

klein / groß

primo piatto / piatto unico

starter / large dish

Burrata mit Walnüssen-Birnen-Fenchelsalat und Paprika Brotroutons 

Burrata con insalata ai noci-pere-finocchio con crostini di pane alla paprica

Burrata with walnuts-pear-fennel salad

and paprika bread croutons

Euro 9,50 / 13,50

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

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

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 19,00

Hauptspeisen - Secondi piatti - Main course

Gegrilltes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites ☒ L	
<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 L	
<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 19,00
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 19,00
Hühnerfilet vom Grill mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet ☒ L	
<i>Filetto di pollo alla griglia con patate lesse e insalata dal buffet</i>	
Grilled chicken filet with boiled potatoes, salad buffet	Euro 19,00
Kalbsgulasch mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet L S	
<i>Spezzatino di vitello con patate saltate e insalata dal buffet</i>	
Veal goulash with roasted potatoes, salad buffet	Euro 19,00
Entrecôte mit Pfeffersauce, Röstinchen und Salat vom Buffet ☒	
<i>Entrecôte con salsa al pepe, medaglioni di patate e insalata dal buffet</i>	
Grilled beef steak with pepper sauce, fried potatoes, salad buffet	Euro 22,00
Tageshauptspeise vom Menü	
<i>Secondo piatto del giorno dal Menu</i>	
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 Naturkartoffeln, Salat vom Buffet ☒ 🍷

Filetto di branzino alla griglia, patate al vapore 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 al vapore* – 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, cioccolato,
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 / braun – Sahne-Kaffeeis / Schokolade-Vanilleeis

Tartufo bianco / nero – Gelato panna-caffè / Gelato cioccolato-vaniglia

Tartufo white / black – Cream-coffee ice cream / 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

FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis ☒

Fragole fresche con gelato

Fresh strawberries with vanilla ice cream

Euro 6,50

Erdbeermousse mit Erdbeer- und Limettenspiegel

Mousse alle fragole con salsa alle fragole e lime

Strawberry mousse with strawberry and lime sauce

Euro 7,50

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

Orangenhalfgefrorenes 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

Quellwasser / acqua di fonte / spring water	2,50 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	2,60 / 4,20 €
Acqua minerale gasata o liscia / Mineral water sparkling or still	
Coca Cola Zero, Sprite	0,3 l 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

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	2,30 / 4,60 €
Augustiner - Lager Bier / birra chiara / lager beer	0,3 l / 0,5 l	3,60 / 5,70 €
Ayinger - Weißbier / weizen / wheat beer	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50 €

Flaschenbier / Birra in bottiglia / Bottled beer

Forst Sixtus - dunkel / birra rossa / dark beer	0,3 l	0,5 l	4,50 €
Forst Felsenkeller - naturtrüb / torbida / naturally cloudy			3,50 €
Mönchshof - naturtrübes Kellerbier / torbida / naturally cloudy			5,50 €
Franziskaner - Weißbier dunkel / weizen scura / dark wheat beer			6,00 €

Alkoholfreies Bier / Birra analcolica / Non-alcoholic beer

Forst 0,0% - Pils Bier / birra chiara / pilsner beer	0,3 l	3,50 €
Weihenstephaner - Weißbier / weizen / wheat beer		3,50 €

Apfelschaumwein / Sidro di mele / Apple Cider

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

Weißwein / Vino bianco / White wine

Weißburgunder/ pinot bianco / pinot blanc	0,25 l	0,5 l	1,0 l	4,20 €	8,40 €	16,00 €
Grauburgunder / pinot grigio / pinot gris				8,50 €	17,00 €	
Chardonnay				8,50 €	17,00 €	
Kerner				9,50 €	19,00 €	
Goldmuskateller süß / moscato dolce / sweet moscato				9,50 €	19,00 €	

Roséwein / Vino rossato / Rosé wine

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

Rotwein / Vino rosso / Red wine

Vernatsch / schiava	0,25 l	0,5 l	1,0 l	4,20 €	8,40 €	16,00 €
Cabernet				4,20 €	8,40 €	16,00 €
St. Magdalener / santa maddalena				8,90 €	17,80 €	
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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), noccioline (<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.

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.