

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



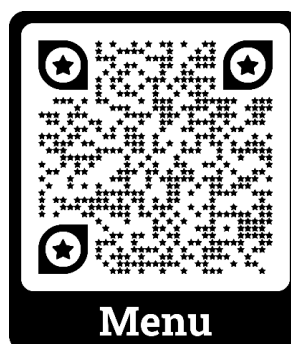
Vegetarisch - *vegetariano* - vegetarian



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

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  <i>Pastina in brodo</i> Noodle soup	Euro 6,50
Frittatensuppe <i>Celestina in brodo</i> Consommé with strips of pancakes	Euro 6,50
Speckknödelsuppe  <i>Canederlo di speck in brodo</i> Tyrolean bacon dumpling soup	Euro 7,50
Tagessuppe vom Menü <i>Minestra del giorno dal menu</i> 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



Spargel - Asparagi - Asparagus



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


Spargelsalat mit Rohschinken und Burrata 
Insalata d'asparagi con prosciutto crudo e burrata
Asparagus salad with smoked ham and burrata Euro 10,00/ 14,00


Spargelcremesuppe  
Crema d'asparagi
Asparagus cream soup Euro 7,50



Hausgemachte Brenneleknudeln mit Spargeln  
Pasta all'ortica fatti in casa con asparagi
Homemade nettle noodles with asparagus Euro 10,00 / 14,50

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Spargeln und Nussbutter  
Ravioli fatti in casa ripieni d'asparagi con burro alle noci
Homemade ravioli filled with asparagus, hazelnut butter Euro 10,00 / 14,50

Frische Spargeln mit Salzkartoffeln, Kräuterschinken, Boznersauce  
Asparagi freschi con patate lesse, prosciutto alle erbe, salsa bolzanina
Fresh asparagus with boiled potatoes, herbal ham, Bozner sauce Euro 22,00




Kalbssteak mit Röstinchen und frischen Spargeln, Boznersauce 
Medaglione di vitello con medaglioni di patate, asparagi, salsa bolzanina
Grilled veal steak with fried potatoes, fresh asparagus, Bozner sauce Euro 27,50

Wolfsbarschfilet mit Salzkartoffeln, frischen Spargeln, Boznersauce 
Filetto di branzino con patate lesse, asparagi freschi, salsa bolzanina
Sea bass fillet with boiled potatoes, fresh asparagus, Bozner sauce Euro 29,50

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 11,50

Wir empfehlen **Sauvignon „Spargel“**, Kellerei Terlan
*Consigliamo **Sauvignon „asparagi“**, cantina Terlano*
We recommend **Sauvignon „asparagus“**, winery Terlan
Euro 5,20

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 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  	
<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  	
<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 ☒ L
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 ☒ L S
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 L S
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 ☒ L
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 ☒ 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 7,50
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 11,00
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 11,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites 	
<i>Chicken Nuggets con patate fritte</i>	
Chicken Nuggets with french fries	Euro 9,00
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 6,00
Portion Reis mit Bratensauce 	
<i>Porzione di riso lessato con salsa</i>	
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 ☒ L
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 ☒	
<i>Fragole fresche con gelato</i>	
Fresh strawberries with vanilla ice cream	Euro 6,50
Erdbeermousse mit Erdbeer- und Limettenspiegel	
<i>Mousse alle fragole con salsa alle fragole e lime</i>	
Strawberry mousse with strawberry and lime sauce	Euro 7,50
Crema Catalana – Im Ofen gebackene Creme mit Karamell	
<i>Crema Catalana – Crema cotta al forno con uno strato di caramello</i>	
Crema Catalana – Oven-baked cream with a caramel layer	Euro 7,50
Braunes und weißes Schokolademousse	
<i>Mousse al cioccolato bianco e nero</i>	
Brown and white chocolate mousse	Euro 6,70
Geeister Kaiser - Vanillehalbgefrorenes mit Himbeerspiegel ☒	
<i>Kaiser ghiacciato – semifreddo alla vaniglia con salsa ai lamponi</i>	
Iced Kaiser – vanilla parfait with raspberry sauce	Euro 6,70
Amarettohalbgefrorenes ☒ L	
<i>Semifreddo all'Amaretto</i>	
Amaretto parfait	Euro 6,70
Orangenhalfgefrorenes mit Orangenscheiben ☒	
<i>Semifreddo all'arancia con fette d'arancia</i>	
Orange parfait with orange slices	Euro 6,70
Topfenknödel gefüllt mit Nougat, Vanillesauce und Nusseis S	
<i>Canederli alla ricotta con cioccolato, salsa alla vaniglia e gelato alla nocciola</i>	
Quark dumplings with chocolate, custard and hazelnut ice cream	Euro 7,50
Apfelküchel mit Vanillesauce S	
<i>Frittelle di mele con salsa alla vaniglia</i>	
Apple fritters with custard	Euro 6,70
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce S	
<i>Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia</i>	
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	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 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

Forst Sixtus - dunkel / birra rossa / dark beer	0,3 l	0,5 l	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

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

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.), 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 dovesero 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.