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

Sommergerichte - Piatti estivi - Summer dishes

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

Melone mit Rohschinken
Prosciutto crudo con melone
Melon with smoked ham — Euro 8,50/ 11,50

Mozzarella mit frischen Tomaten und Avocado
Mozzarella con pomodori freschi e avocado
Mozzarella with fresh tomatoes and avocado — Euro 8,50/ 11,50

Thunfischtatar und geräucherter Thunfisch mit Avocado
Tartare di tonno e tonno affumicato con avocado
Tuna tartare and smoked tuna with avocado — Euro 9,50/ 13,00

Spaghetti Carbonara – Speck, Ei, Käse, Pfeffer
Spaghetti Carbonara – speck, uovo, formaggio, pepe
Spaghetti Carbonara – bacon, egg, cheese, pepper — Euro 9,00/ 12,50

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse auf Petersilienpüree
Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta su purè di prezzemolo
Homemade raviolis filled with ricotta cheese on parsley puree — Euro 10,00 / 14,50

Linguine Nudeln mit Pesto, Cocktailtomaten, Burrata und Pinienkernen
Linguine al pesto, pomodorini, burrata e pinoli
Linguine noodles with pesto, tomatoes, burrata, pine nuts — Euro 10,00/ 14,50

Großer Salatteller mit Burrata und Pinienkernen
Piatto d'insalata grande con burrata e pinoli
Large salad plate with burrata and pine nuts — Euro 15,00

Großer Salatteller mit Avocado, Mango und Cashewkernen
Piatto d'insalata grande con avocado, mango e anacardi
Large salad plate with avocado, mango and cashews — Euro 15,00

Pfifferlinge - Finferli - Chantarelles

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

Marinierte Pfifferlinge mit Speck und Burrata
Finferli marinati con speck e burrata
Marinated chanterelles with bacon and burrata — Euro 11,00 / 15,00

Risotto mit Pfifferlingen
Risotto con finferli
Risotto with chanterelles — Euro 11,50 / 16,50

Bandnudeln mit Pfifferlingen
Tagliatelle con finferli
Tagliatelle noodles with chanterelles — Euro 11,50 / 16,50

2 Semmelknödel mit marinierten Pfifferlingen und Speckchip
2 canederli tirolesi con finferli marinati e chip di speck
2 Tyrolean dumplings with marinated chanterelles and bacon chip — Euro 16,50

Kalbssteak mit Pfifferlingen und Röstinchen
Medaglione di vitello con finferli e medaglione di patate
Grilled veal steak with chanterelles and fried potatoes — Euro 29,00

Wir empfehlen / *Consigliamo* / We recommend
Apfelschaumwein / *Sidro di mele* / Apple cider
Somersby – Euro 4,50
or
alkoholfrei / *analcolico* / non-alcoholic
Red Moon – Euro 5,00

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

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

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 Acqua minerale gasata o liscia / Mineral water sparkling or still	2,60 /	4,20 €

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

	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.