

*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



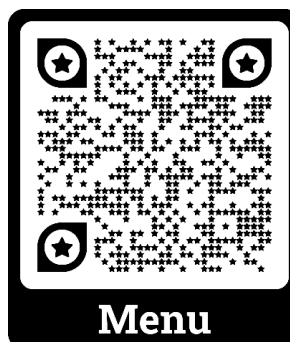
Vegetarisch - *vegetariano* - vegetarian



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

Tominokäse alla Parmigiana – Tominokäse, Melanzane, 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 Parmesankäse    
*Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano*  
Beef carpaccio with rocket and parmesan 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  <i>Pastina in brodo</i> Noodle soup	Euro 6,00
Frittatensuppe <i>Celestina in brodo</i> Consommé with strips of pancakes	Euro 6,00
Speckknödelsuppe  <i>Canederlo di speck in brodo</i> Tyrolean bacon dumpling soup	Euro 7,00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen  <i>Crema di zucca con semi di zucca</i> Pumpkin cream soup with pumpkin seeds	Euro 6,50
Tagessuppe vom Menü <i>Minestra del giorno dal menu</i> Daily soup from the menu	Euro 6,50

## 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

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 / 14,00

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 9,00 / 12,50


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



Breite Bandnudeln mit gemischten Pilzen   
*Pappardelle con funghi misti*  
Noodles with mixed mushrooms Euro 9,00 / 12,50


Tagesvorspeise vom Menü  
*Primo piatto del giorno dal Menu*  
Daily starter from the menu Euro 7,50 / 10,50



## Vorspeisen - Primi piatti - Starter




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

Burrata mit Walnüssen-Birnen-Fenchelsalat und Paprika Broteroutons   
*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




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

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/ 14,00



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 / 14,00




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



## 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    
*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, Parmesankäse und Röstinchen     
*Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e medaglioni di patate*  
Tagliata - sliced beef filet with rocket, parmesan 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 24,50

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 	
<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

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
Kastanienmousse mit Kaki  <i>Mousse di castagne con cachi</i> Chestnut mousse with persimmon	Euro 6,70
Braunes und weißes Schokolademousse <i>Mousse al cioccolato bianco e nero</i> Brown and white chocolate mousse	Euro 6,70
Geeister Kaiserschmarren - Vanillehalbgefrorenes mit Himbeerspiegel  <i>Kaiserschmarren ghiacciato – semifreddo alla vaniglia con salsa ai lamponi</i> Iced Kaiserschmarren – vanilla parfait with raspberry sauce	Euro 6,70
Amarettohalbgefrorenes   <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  <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 7,50
Apfelküchel mit Vanillesauce  <i>Frittelle di mele con salsa alla vaniglia</i> Apple fritters with custard	Euro 6,70
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce  <i>Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia</i> Homemade apple strudel with vanilla sauce	Euro 6,00

# Getränke - Bibite - Beverages

## Aperitifs - Aperitivi

Prosecco	3,80 €
House Spritz - Prosecco, blueberry, lime, mineral water	5,30 €
Lillet Wild Berry - Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, mineral water	5,30 €
Hugo - Prosecco, elderflower, mint, mineral water	4,80 €
Veneziano - Prosecco, Aperol, mineral water	4,80 €
Campari Orange	4,80 €
Campari Soda	4,80 €

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

Hugo Virgin - Sanbitter white, elderflower, mint, mineral water	4,80 €
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	2,30 / 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	3,50 €
Forst Felsenkeller - naturtrüb / torbida / naturally cloudy			3,50 €
Mönchshof - naturtrübes Kellerbier / torbida / naturally cloudy			5,50 €
Franziskaner - Weißbier dunkel / weizen scura / dark wheat beer			5,50 €

### 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				9,90 €	19,80 €	

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:**

<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crustaceans</b> and products thereof
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Eggs</b> and products thereof
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Fish</b> and products thereof
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Peanuts</b> and products thereof
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soybeans</b> and products thereof
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)
<b>Frutta a guscio</b> , 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.	<b>Schalenfrüchte</b> , 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;	<b>Nuts</b> , 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;
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Celery</b> and products thereof
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Mustard</b> and products thereof
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sesame seeds</b> and products thereof
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupin</b> and products thereof
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluscs</b> 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.