

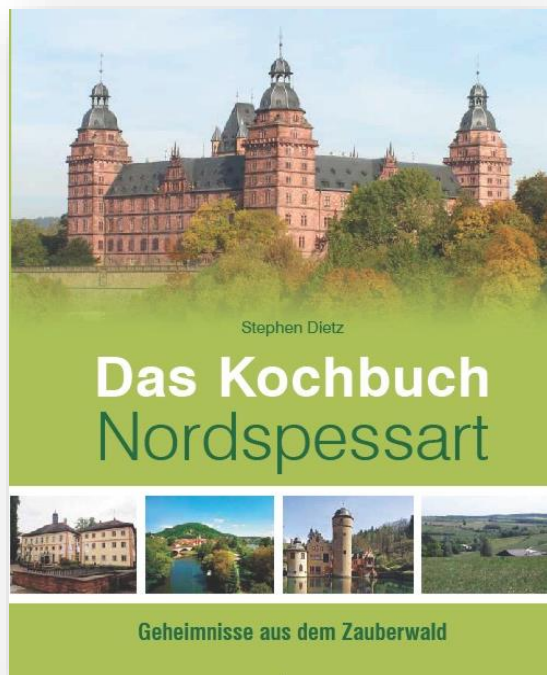


LICH WILLKOMMEN

Wir bieten Ihnen eine bodenständige, anspruchsvolle, pfiffige Regionalküche mit Zutaten, die wir vorzugsweise aus dem Spessart und der Main-Kinzig Region beziehen.

Wir geben bei allen Gerichten unser Bestes. Sollten Sie einmal mit dem Ergebnis unserer Bemühungen nicht ganz zufrieden sein, sagen Sie es uns bitte sofort, damit wir den Fehler beheben können. Bei Problemen mit Allergien/Unverträglichkeiten von Lebensmitteln und Zutaten, sprechen Sie uns bitte an.

Familie Stephen Dietz und Team



Restaurant ist geöffnet!
Mittwoch bis Samstag 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.30 Uhr
Küchenbestellungen bis 13.45 Uhr und 20.30 Uhr
Sonn- und Feiertage 12.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.30 Uhr
Küchenbestellungen bis 13.45 Uhr und 19.00 Uhr
Reservierung ERFORDERLICH!

Montag und Dienstag
ist unser Restaurant geschlossen!
Bitte bleiben Sie Gesund!

DAS KOCHBUCH

VON STEPHEN DIETZ



Wass'n des???

Schon lange überlegen wir, wie wir den Matjes in die Region bringen. Holländische Fische ran karren macht uns keinen Spaß. Dabei liegt die Lösung so nah. Die Spessartforelle! „...was die Holländer können, muss auch im Spessart gehen“. Der Matjes ist original ein gekehrter, junger, noch nicht geschlechtsreifer, oder zumindest ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch und Rogen, mild gesalzener, enzymatisch gereifter Hering. Der Begriff "Matjes" ist von der niederländischen Bezeichnung "maagdekens" abgeleitet und bedeutet Mägdlein oder Jungfrau. In diesem Entwicklungsstadium ist das Fleisch besonders zart und fettreich. Nach einigen Versuchen ist es uns gelungen, eine Forelle auf Matjesart herzustellen.

„sehr fein“

Tartar vom SpessARTjes auf grüner Sauce ^{c,d,f,g,j}
 von Hand gehackt, mit Zwiebeln, Essiggurken, Gartenkräutern
 und mit Chili abgeschmeckt. 15,50

„für“

...die Forelle auf Matjesart gereift mit Zwiebelringen ^d
 ein Filet 13,90
 zwei Filets 16,90
 dazu Butter und hausgebackenes Brot ^a

„...mit Soß“

- Preiselbeersenf und Schmand ^{g,j}
- Frankfurter grüne Soß ^{c,g,j}

ein Filet als Vorspeise 15,90
 zwei Filets als Hauptgericht 18,90

„Etwas dazu“

WEITERE BEILAGEN ZUR WAHL:

- Bohnen mit Speck ³ und Zwiebeln 5,50
- Butterkartoffeln ⁹ 4,90
- Bratkartoffeln mit Speck und Kümmel ³ 5,50



Doppelfilet Vakuum verpackt gefrostet für zu Hause!
 nach dem auftauen, ca. 5 Tage haltbar 100g /3,95



...alles vorweg

VORSPEISEN

„Fitzmacher“ ...on Top	Blattsalat und Feldsalat mit Kräutern in Walnussdressing ^{a,i,j}	
	mit Tomaten, Zwiebeln, Sprossen und Kernen	12,50
	• Chilikrapfen Käsestyle und Chutney ^{a,c,i,j}	5,50
	• Rinderstreifen	6,90
	• Speck und Croutons ^{a,3}	3,50
	• Falafel und Chutney	5,50
„Grünfütter“	Gemischte Salate in Hausdressing ^{ij}	12,50 - kl. 5,50
	mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Rohkostsalate	
„Ur Hess“	Handkäsesalat mit Äpfeln und Zwiebeln ^{ag,hj}	
	Preiselbeersenf, Hausbrot und Butter	12,50
„Wildtello Forello“	Tafelspitz ³ vom Hirsch mit Räucherforellencreme ^{c,d,g,h,j}	
	warmer Pilzsalat und Hausbrot	14,50

SUPPEN

„Hoß Supp“	Kraftbrühe mit Leberknödel ^{a,c}	5,90
„Wild Supp“	Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen ^{a,c}	5,90
„Bääh Supp“	Bärlauchrahmsuppe mit Krüstchen ^{a,g}	5,90

„Unser LandGenuss-Kuvert“

wir reichen Ihnen gerne eine kleine Brotauswahl
mit Aufstrichen und einer Karaffe Landgenusswasser 0,5l
für 4,50 pro Person, nur Tischweise Bestellung


DIE AKTUELLE SAISON SEITE

Spargelgerichte

„Frühling“

Spargel & Kräutersalat^{i,j} in Walnussdressing 12,90
mit SpessARTjestatar oder Hirsch-Pastrami³, 4,90
oder Frischkäsebällchen 3,90

„Majestätskur“

Portion Stangenspargel⁹  22,90
mit zerlassener Butter oder Hollandaise
und Kartoffeln

„Etwas dazu“

- roher oder gekochter Schinken³ 4,90
- Zwei Dinkel-Spinat-Käse Bratlinge^{c,g,i} 4,90
- zwei Kräuter-Rühreier 3,50
- kleines Schweineschnitzel^{a,c} 5,90

„Pasta Spargel“

Spargelragout mit Bandnudeln in Sahnesauce^{a,g,j}
und Wildkräutersalat 18,90

„Spargel Vegan“

Curry vom Spargel und Kartoffeln in Kokosmilch
mit Wildkräutersalat 18,90

„Reaktion“

Medaillons aus der Rehkeule und Bratwurst^{c,i,j}
mit gebratenem Spargel und Bellmannsklöß' 26,90

„Spinsal“

Spargel Pinsa mit Rucola und Wildkräutern^{a,g,j} 16,90
gerne auch als Vorspeise für 2 - 4 Personen

...on Top:

- mit SpessARTjestatar 4,90
- Hirsch-Pastrami³ 4,90



Weinempfehlung zum Spargel:

2022er Blanc de Noir, trocken, Julia Schittler
0,2l - 6,50€ - 0,75l 22,90€

BEI UNSEREN ANGEBOTENEN SPEISEN KÖNNEN WIR GERN AUF WENIGE, VEREINZELTE ÄNDERUNGEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BEI VORANMELDUNG EINGEHEN.

AUF LEBENSBEDROHLICHE ALLERGIEN ODER BESONDERE ERNÄHRUNGSKONZEPTE KÖNNEN WIR NICHT EINGEHEN, BZW. MÖCHTEN WIR DIE VERANTWORTUNG NICHT ÜBERNEHMEN!



HAUPTGERICHTE

„Segel Glück“

***Wildschweinbraten in Wacholdersauce** ^{a,g,j}
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 22,90

„Das wahre Jägerschnitzel“

***Hirsch-Schnitzel, Nusspanierung** ^{a,c,i}
mit Pilzsauce, Apfelrotkohl und Bratkartoffeln 23,90



„TV Wascht“

Wildschweinkrautwurst mit gebratenen Zwiebeln
Kartoffelpüree und Apfelmuß ^{g,j} 19,90
Leider zur Zeit Aufgegessen

„Fried Soß“

Frankfurter grüne Sauce mit gebratenen Eiern 15,90
und Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller ^{g,j}

„Kraft Trotz“

***Dinkel-Spinat-Käse Bratling mit Preiselbeersenf** ^{a,j}
und Pfannengemüse ^{f,i} 18,90

„Rainbow“

Forellenfilet mit Kräutern gebraten ^{a,g,f,i}
auf Pfannengemüse und Butterkartoffeln 24,90

„Beef Steak“

Rumpsteak ca. 220g mit Café de Paris Butter ^{g,j} 25,90
oder
Filetsteak ca. 220g mit Café de Paris Butter ^{g,j} 36,90
Pfannengemüse und Bratkartoffeln mit Speck

„Fuhrmanns“

Schweinerückensteak mit Senfkruste ^{a,g,j} 21,90
glasiertem Wirsing und Bratkartoffeln

„Schnitzel“


***Schweineschnitzel „Wiener Art“** ^{a,c,g} 19,90
gibt's doch überall! ...aber wenn's denn sein muss,
können wir auch ein Schnitzel braten
mit Räuber Fritten, BBQ-Sauce und Salatteller
Sauce extra 2,50



...UND FÜR DIE KINDER:

„Nuggets“	Hähnchencrossis mit Räuberfritten und Ketchup ^{a,c,j}	7,50
„Nelsoni“	Tortellini in Sahnesauce mit Gemüsewürfeln ^{a,c,j}	7,50
„Räuber Teller“	Teller und Besteck zum Räubern bei den Eltern 0,00 ;-) ...ein Gedeck für Erwachsene Räuber 5,00€	
„K + S“	Kartoffelknödel und Soße ^{a,c,i,l}	4,50

DESSERTS

„Mecker Teller“	Caramelisierter Ziegenfrischkäse mit Chutney ^g	7,90
„Die Grütz“	Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne ^{a,g}	7,50
„Heiße Liebe“	Vanilleeis mit Sahne und heißen Sauerkirschen ^{a,g}	7,50
„Penzche“	Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker gewendet, angerichtet mit Vanilleeis und Sahne ^{4 a,c,g,h}	8,50
„Schwarz + Zart“	Schokoladenmousse mit Beersauce schwarzen Nüssen ^{c,g,h}	8,50
 „Leckerli“	Schecke's Bauernhof ^g	Glas 125ml 5,50



APERITIF

„HUGO FLÖHOF“ ⁶		6,90
APEROL SRITZ ⁶		6,90
„KRENZERS“ RHÖNER APFELSHERRY halbtrocken ⁶	5 cl	5,20
SAISON APERITIF - RIESLINGSEKT Dietz Privat mit Schuß ⁶	0,1l	5,20
ALKOHOLFREIER APERITIF Bittersirup mit Orangensaft aufgefüllt ⁶		5,50
GLAS SEKT DIETZ PRIVAT ⁶	0,1l	4,50
GLAS SEKT ALKOHOLFREI ⁶	0,1l	4,20
SHERRY dry oder medium ⁶	5cl	4,50
CAMPARI ¹ Soda		4,90
CAMPARI ¹ Orange		6,50
MARTINI weiß	5cl	4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LANDGENUSS WASSER	0,2l	1,80	SODENTHALER Mineralwasser	0,25l	2,50
fein gefiltertes Flörsbacher	0,5l	2,50	MIT KOHLENSÄURE ODER STILL	0,75l	4,50
Trinkwasser aus dem Hirschgrund	1l	3,50			
mit oder ohne Kohlensäure					
KRÄUTER-SCHORLE ²			STIER'S APFELSAFT NATURTRÜB		
mit Kräutern und einem Hauch Birne				0,2l	2,80 / 0,4l
	0,2l	2,50 / 0,4l			4,50
		4,00 / 0,7l	APFELSAFT-SCHORLE ²		
		5,50		0,2l	2,50 / 0,4l
					4,00
COLA, COLA LIGHT ^{1,4,10}	0,2l	2,50	STENGERS JOHANNISBEERNEKTAR		
	0,4l	4,00		0,2l	2,80 / 0,4l
LIMONADE ^{1,2,4} Orange oder Zitrone	0,2l	2,50			4,50
	0,4l	4,00	STENGERS RHABARBERSCHORLE	0,2l	2,50
SPEZI ^{1,4,10}	0,2l	2,50		0,4l	4,00
	0,4l	4,00	JOHANNISBEER-SCHORLE	0,4l	4,00
STENGERS ORANGENSAFT	0,2l	2,80	TONIC WATER ¹¹	0,2l	3,00
	0,4l	4,50	BITTER LEMON ¹¹	0,2l	3,00

BIERE

Martinsbräu Marktweidenfeld

...VOM FASS			...AUS DER FLASCHE		
PILSENER ^a	0,3l	2,90	ZWICKEL-KELLERBIER ^a	0,5Fl	4,10
	0,5l	4,10	ALKOHOLFREIES BIER ^a	0,5Fl	4,10
EXPORT HELL ^a	0,3l	2,90	ALKOHOLFREIES WEIZEN ^a	0,5Fl	4,10
	0,5l	4,10			
SANKT MARTINUS DUNKEL ^a	0,3l	2,90	ERDINGER HEFE-WEIßBIER alkoholfrei ^a		
	0,5l	4,10		0,5Fl	4,10
HELLES HEFE WEIßBIER ^a	0,3l	2,90			
	0,5l	4,10			



WARME GETRÄNKE

GLAS TEE verschiedene Sorten ⁽¹⁰⁾	2,50
KÄNNCHEN TEE verschiedene Sorten ⁽¹⁰⁾	3,90
POTT SCHOKOLADE ⁹ mit Schlagsahne	4,00
HEIßER APFELWEIN mit naturtrübem Apfelsaft und Gewürzen ⁶	4,00
IRISH COFFEE ^{10,g}	6,50
TASSE KAFFEE ¹⁰	2,80
POTT KAFFEE ¹⁰	4,00
ESPRESSO ¹⁰	2,50
DOPPELTER ESPRESSO ¹⁰	4,00
CAPPUCCINO ^{10,g}	3,50
POTT MILCHKAFFEE ^{10,g}	3,80
LATTE MACCHIATO ^{10,g}	4,00
„WIENER MELANGE“ Pott Kaffee mit heißer Schokolade ^{10,g}	4,00

AUSSCHANKWEINE (0,2 L)

Franken

MÜLLER-THURGAU HAUSSCHOPPEN ⁶ Qualitätswein trocken Weingut Höfling	4,90
JULIUSSPITAL SILVANER ⁶ Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg	6,50
GÖSSENHEIMER HOMBURG SILVANER ⁶ QbA trocken Weingut Höfling	5,50
GÖSSENHEIMER HOMBURG BACCHUS ⁶ halbtrocken Weingut Höfling	5,50
HOMBURGER KALLMUTH ROTLING ⁶ halbtrocken Weingut Martin, Homburg	5,50
WÜRZBURGER BÜRGERSPITAL RIESLING ⁶ trocken	6,50
VORSPIEL, RIVANER-KERNER-RIESLANER ⁶ Weingut Martin Homburg	6,50

Rhein

RHEINISCHER HAUSWEIN ⁶ feinherb, fruchtiger Duft von Sommerfrische Weingut Erboldinger	4,20
BECHTHEIMER PILGERPFAD ⁶ Kabinett, lieblich Weingut Erboldinger	4,80
OBERKIRCHER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST ⁶ Qualitätswein trocken	5,50
WEINSCHORLE ⁶ (weiß oder rot)	4,00
FRANKENWEINSCHORLE ⁶	4,20

Rotweine

RHEINISCHER HAUSWEIN ⁶ fruchtig, milder Rotwein, Weingut Erboldinger	4,50
DOMINA ⁶ trocken Weingut Höfling, Frankenwein	6,20
THÜNGERSHEIMER FRANCONIA, trocken, leicht, SCHWARZRIESLING ⁶	5,50
FRANZÖSISCHER LANDWEIN Cellier de Vincomtes	4,90
HOMBURGER VORSPIEL ROT, Barrique Cuvee, feinfruchtig	6,50
HÖFLING ROT, Cuvee, halbtrocken	5,50



FLASCHENWEINE WEIß 0,75L

Franken

HOMBURGER EDELFRAU RIESLING ⁶ Weingut Martin Bocksbeutel Der fordert die Zunge zum Tanzen auf!	1Fl 25,90
WÜRZBURGER STEIN JULIUSSPITAL RIESLING ⁶ erste Lage, trocken Aroma von Mandarine bis Pfirsich, mineralisch, geradlinig und harmonisch. Frankengold	1Fl 34,90
WÜRZBURGER ABTSLEITE SILVANER ⁶ , trocken, 1. Lage, Juliusspital Würzburg ⁶ fruchtig, saftiger Silvaner, Aroma von gelbem Apfel, Birne und einem Hauch Banane Frankengold	1Fl 29,90
BÜRGERSPITAL WÜRZBURGER STEIN SILVANER ⁶ erste Lage, trocken,, Goldmedaille pikante Frucht, stoffig und gehaltvoll	1Fl 34,90
WÜRZBURGER STEIN, WEIßER BURGUNDER ⁶ , trocken, , Juliusspital Wein mit typischer Note des Würzburger Steins, ausgeprägten Mineralen. Geradlinig und blitzsauber.	1Fl 34,90
VORSPIEL, RIVANER-KERNER-RIESLANER ⁶ Weingut Martin Homburg Filigran- facettenreiche Aromen von kräutrigen Muskat, im Übergang zu grüner Birne und einem hauch Paprika	1Fl 22,90
...von der Insel Mariannenaue Schloss Reinhartshausen WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY, QbA trocken zwei Burgundersorten, rassig-frischer Inselwein mit saftigem Finale	1Fl 27,90
JULIA SCHITTLER Grauer Burgunder, trocken	1Fl 27,90
JULIA SCHITTLER Scheurebe, trocken	1Fl 26,90



FLASCHENWEINE ROT 0,75L

JULIUSSPITAL DOMINA ⁶ , Iphöfer, trocken	1Fl 27,90
BÜRGSTADTER SCHWARZRIESLING ⁶ Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg Angenehme, weiche Tannine, volle Aromen von Waldkirsche und reifer Brombeere ,elegant und ausgewogen.	1Fl 27,90
BÜRGSTADTER SPÄTBURGUNDER ⁶ Qualitätswein, trocken Juliusspital Würzburg fruchtbetonte Art, Aromen von Wildkirsche bis hin zu Erdbeere.	1Fl 27,80
HOMBURGER VORSPIEL ROT , Barrique Cuvee, feinfruchtig	1Fl 25,90

APFELWEINSPEZIALITÄTEN

Sörg Stier

APFELWEIN VOM FASS ⁶ von Maintaler Streuobstwiesen	0,25l 2,80 / 0,5l 4,50 1 Liter Bembel 8,00
APFELWEIN VOM FASS ⁶ gespritzt, mit Wasser oder Apfelsaft	0,25l 2,50 / 0,5l 4,00
RED CIDER ⁶ the american way of apple wine Apfel. seco	0,2l 3,20 / 0,5l 5,90
EMMA SCHOPPEN ⁶ zarter Apfel-Cidre Alc. 4%	0,25l 3,00 / 0,5l 4,80

SCHAUMWEINE

DIETZ PRIVAT SEKT ⁶ Sonderfüllung Flörsbacher Hof Jahrgangssekt trocken	1Fl 26,00
--	-----------



LANDGENUSS GEISTREICHES

SCHNÄPSE 2CL

... von Krämer aus Mönchberg

WILDSAUTROPFEN	2,80
ein fruchtiger Himbeerschnaps	
„DER SPESSART-RÄUBER“ →Halbbitter←	
Kräuterlikör aus 19 Kräutern	2,80
APFEL-ZIMT LIKÖR	3,60
...etwas gewärmt mit Sahne	4,50

... von Heilmann Albstadt

WILLIAMSBIRNENBRAND	2,50
MIRABELLENBRAND	2,50

Spessarthof Aura

HASEL-HANS SPIRITUOSE	0,2cl	3,50
HIMBEER GEIST	0,2cl	3,50
ZIGARENBRAND	0,2cl	3,50
KIRSCHWASSER	0,2cl	3,50
BIERBRAND	0,2cl	3,50
TRESTER	0,2cl	3,50

Severin Simon



SPESSART WHISKEY	2cl	4,90
SPESSART GIN	2cl	3,90
SPESSART RUM	2cl	3,90

NOCH MEHR GEISTREICHES...

KORN		2,00
MALTESER KREUZ		2,20
JUBILÄUMS AKVAVIT		2,80
LINIE AKVAVIT		2,80
ASBACH URALT		2,80
REMY MARTIN		4,00
CALVADOS		4,00
FERNET BRANCA		2,60
RAMAZZOTTI	2cl 2,20 /4cl	3,80
WODKA		2,80

Brennerei Zeit

Fränkische Edelbrände. Destillate für höchste Ansprüche. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten und handverlesenen Früchten des Lindbergs.

KIRSCHBRAND		3,90
SCHLEHENBRAND		4,90
QUITTENBRAND		4,50
MISPELBRAND (Goldmedaille)		4,50
HOLUNDERBRAND		4,50
HASELNUSSGEIST		4,50
WILDBIRNENBRAND		4,50
MIRABELLENBRAND		3,90
BIRNENBRAND MOLLEBUSCH		3,90
ZWETSCHGENWASSER Barrique		3,90
WILLIAMS CHRIST		3,90
TRESTERBRAND		3,50
RINGLOBRAND		3,90
WILDPFLAUMENBRAND		3,90
APFELBRAND Barrique		3,90





Wir bitten alle Allergiker oder Menschen mit Unverträglichkeiten ausdrücklich, uns darüber zu informieren! Da in unserer Küche gleichzeitig eine Vielzahl an Speisen zubereitet werden, lassen sich Verunreinigungen aller verarbeiteten Speisen mit anderen Allergenen, bei uns nie vollständig vermeiden.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- a) Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
 Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
 Glukosesirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse werden bei uns nicht verwendet
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 1. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 2. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 1. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
 2. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 3. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 4. aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 1. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 2. Lactit;
- h) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (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;
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- l) 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;
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	7) geschwärzt	13) enthält eine Phenylalaninquelle
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Phosphat	14) gewachst
3) mit Nitritpökelsalz	9) o. g) mit Milcheiweiß	15) mit Taurin
4) mit Antioxidationsmittel	10) koffeinhaltig	16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt
5) mit Geschmacksverstärker	11) chininhaltig	
6) geschwefelt	12) mit Süßungsmittel(n)	