



# 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 Lebensmittel 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!**

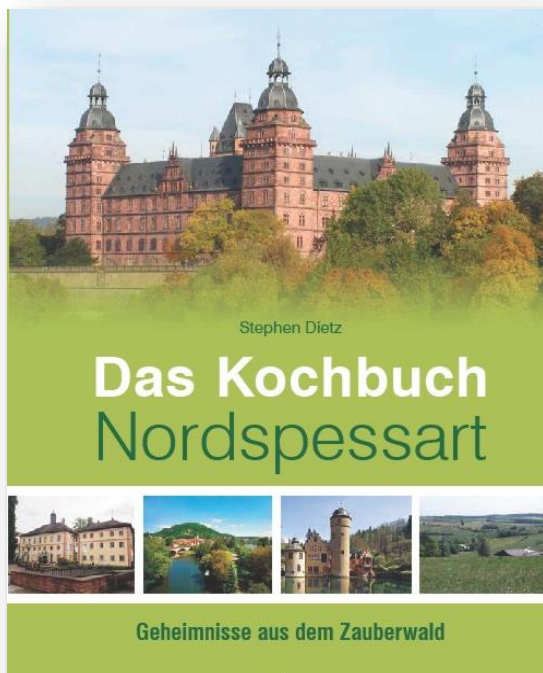
**Montag und Dienstag**

**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** <sup>c,d,f,g,j</sup>  
 von Hand gehackt, mit Zwiebeln, Essiggurken, Gartenkräutern  
 und mit Chili abgeschmeckt. 14,90

„für“

**...die Forelle auf Matjesart gereift mit Zwiebelringen** <sup>d</sup>  
 ein Filet 12,90  
 zwei Filets 15,90  
 dazu Butter und hausgebackenes Brot <sup>a</sup>

„...mit Soß“

- Preiselbeersenf und Schmand <sup>g,j</sup>
- Frankfurter grüne Soß <sup>c,g,j</sup>

ein Filet als Vorspeise 14,90  
 zwei Filets als Hauptgericht 17,90

„Etwas dazu“

**WEITERE BEILAGEN ZUR WAHL:**

- Bohnen mit Speck <sup>3</sup> und Zwiebeln 4,90
- Butterkartoffeln <sup>9</sup> 4,90
- Bratkartoffeln mit Speck und Kümmel <sup>3</sup> 4,90



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

...alles vorweg

## VORSPEISEN

„Fitzmacher“	Saison Blattsalate in Walnussdressing <sup>j</sup> mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Kürbis- und Sonnenblumenkerne,	11,90 - kl. 5,00
„Frühfütter“	Gemischte Salate in Hausdressing <sup>ij</sup> mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Rohkostsalate	11,90 - kl. 5,00
„Ur Hess“	Handkäsesalat mit Äpfeln und Zwiebeln <sup>ag,hj</sup> Preiselbeersenf, Hausbrot und Butter	11,90
„Wildello Forello“	Tafelspitz <sup>3</sup> vom Hirsch mit Räucherforellencreme <sup>c,d,g,h,j</sup> warmer Pilzsalat und Hausbrot	13,90

## SUPPEN

„HoB Supp“	Kraftbrühe mit Leberknödel <sup>a,c</sup>	5,90
„Wild Supp“	Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen <sup>a,c</sup>	5,90
„Hellow Supp“	Muskatkürbis-Apfel-Currysuppe mit Kernen	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 SEITE

# Saisongerichte zur Gänsezeit

„Ackerschnatt“	Feldsalat in Walnussdressing mit Gänseleberpastete und Chutney <sup>j</sup>	12,90
„Veg Gan S“	2 Bratäpfel mit glasierten Maronen <sup>a,c,l</sup> Preiselbeerkompott, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl ...mit Gänse-Füllung und Sauce <sup>a,c</sup>	16,90 18,90
„Gänsonese“	Bandnudeln mit Gänsehackfleischsauce, <sup>a,c,j,l</sup> dazu ein bunter Salat	17,90

„Martini“

Gänsebraten

mit Schmorapfel, Maronen, Füllung, Rotkohl und Kartoffelknödeln als Portion 32,90€



### Gänse TO GO

für 4 Personen 150,00 € /  
für 6 Personen + 2-mal  
Beilagen 160,00 €

frisch aus dem Ofen – bitte  
Geschirr mitbringen.

Oder alles Komplett  
vorbereitet in Vakuum inkl.  
Zubereitungsanleitung.  
In 30min zu Hause perfekt  
auf dem Tisch!

### Auf Vorbestellung

Ganze Freiland Gänse

mit Schmorapfel, Maronen, Füllung,  
Rotkohl und Kartoffelknödeln  
für 4 Personen 160,00 / für 6 Personen + 2-mal Beilagen  
170,00

### Das Gänsemenu

kleine Brotauswahl mit Aufstrichen

\*\*\*

Gänsebraten mit Schmorapfel, Maronen, Füllung,  
Rotkohl und Kartoffelknödeln (als Portionen!)

\*\*\*

Walnusseis mit heißen Schattenmorellen  
pro Person 40,00€

### Wein Empfehlung:

Cabernet Sauvignon, trocken  
Julia Schittler, Rheinhessen  
0,2l 6,80€ - Flasche 0,7l 23,00€

# HAUPTGERICHTE

„Segel Glück“

**\*Wildschweinbraten in Wacholdersauce** <sup>a,g,j</sup>  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 21,90

„Das wahre Jägerschnitzel“

**\*Hirsch-Schnitzel, Nusspanierung** <sup>a,c,i</sup>  
mit Pilzsauce, Apfelrotkohl und Bratkartoffeln 22,90



„TV Wascht“

**Wildschweinkrautwurst mit gebratenen Zwiebeln**  
Kartoffelpüree und Apfelmuß <sup>g,j</sup> 18,90

„Weiß & Scharf“

**\*Gekochtes Rindfleisch** <sup>g,i,j,1</sup> in Meerrettichsauce  
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 19,90

„Fried Soß“

**Frankfurter grüne Sauce mit gebratenen Eiern** 15,90  
und Bratkartoffeln mit Speck und Salatteller <sup>g,j</sup>

„Kraft Trotz“

**\*Dinkel-Spinat-Käse Bratling mit Preiselbeersenf** <sup>a,j</sup>  
und Pfannengemüse <sup>f,i</sup> 18,90

„Rainbow“

**Forellenfilet mit Kräutern gebraten** <sup>a,g,f,i</sup>  
auf Pfannengemüse und Butterkartoffeln 23,90

„Beef Steak“

**Rumpsteak ca. 200g mit Café de Paris Butter** <sup>g,j</sup> 25,90  
auf Pfannengemüse und Bratkartoffeln mit Speck

„Schnitzel“

**\*Schweineschnitzel „Wiener Art“** <sup>a,c,g</sup> 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 <sup>a,c,j</sup>	7,50
„Nelsoni“	Tortellini in Sahnesauce mit Gemüsegewürfel <sup>a,c,j</sup>	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 <sup>a,c,i,l</sup>	4,50

## DESSERTS

„Mecker Teller“	Caramelisierter Ziegenfrischkäse mit Chutney <sup>g</sup>	7,90
„Die Grütze“	Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne <sup>a,g</sup>	6,90
„Heiße Liebe“	Vanilleeis mit Sahne und heißen Sauerkirschen <sup>a,g</sup>	6,90
„Pensche“	Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker gewendet, angerichtet mit Vanilleeis und Sahne <sup>4 a,c,g,h</sup>	8,50
„Schwarz + Zart“	Schokoladenmousse mit Beersauce schwarzen Nüssen <sup>c,g,h</sup>	8,50
 „Leckerli“	Schecke's Bauernhof <sup>g</sup>	Glas 125ml 4,90

## APERITIF

„HUGO FLÖHOF“ <sup>6</sup>		6,50
APEROL SRITZ <sup>6</sup>		6,50
„KRENZERS“ RHÖNER APFELSHERRY halbtrocken <sup>6</sup>	5 cl	5,20
„GENUSS-APEROL“ Sekt Dietz Privat mit Schuß <sup>6</sup>	0,1l	4,90
ALKOHOLFREIER APERITIF Bittersirup mit Orangensaft aufgefüllt <sup>6</sup>		5,50
GLAS SEKT DIETZ PRIVAT <sup>6</sup>	0,1l	4,20
GLAS SEKT ALKOHOLFREI <sup>6</sup>	0,1l	4,20
SHERRY dry oder medium <sup>6</sup>	5cl	4,50
CAMPARI <sup>1</sup> Soda		4,90
CAMPARI <sup>1</sup> 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 <sup>2</sup>			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 <sup>2</sup>		
		5,50		0,2l	2,50 / 0,4l
					4,00
COLA, COLA LIGHT <sup>1,4,10</sup>	0,2l	2,50	STENGERS JOHANNISBEERNEKTAR		
	0,4l	4,00		0,2l	2,80 / 0,4l
LIMONADE <sup>1,2,4</sup> Orange oder Zitrone	0,2l	2,50			4,50
	0,4l	4,00	STENGERS RHABARBERSCHORLE	0,2l	2,50
SPEZI <sup>1,4,10</sup>	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 <sup>11</sup>	0,2l	3,00
	0,4l	4,50	BITTER LEMON <sup>11</sup>	0,2l	3,00

## BIERE

*Martinsbräu Marktweidenfeld*

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

## WARME GETRÄNKE

GLAS TEE verschiedene Sorten <sup>(10)</sup>	2,50
KÄNNCHEN TEE verschiedene Sorten <sup>(10)</sup>	3,90
POTT SCHOKOLADE <sup>9</sup> mit Schlagsahne	4,00
HEIßER APFELWEIN mit naturtrübem Apfelsaft und Gewürzen <sup>6</sup>	4,00
IRISH COFFEE <sup>10,g</sup>	6,50
„BRAUNER ENGEL“ temperierter Kaffee-Likör mit Sahne <sup>10,g</sup>	4,50
TASSE KAFFEE <sup>10</sup>	2,80
POTT KAFFEE <sup>10</sup>	4,00
ESPRESSO <sup>10</sup>	2,50
DOPPELTER ESPRESSO <sup>10</sup>	4,00
CAPPUCCINO <sup>10,g</sup>	3,50
POTT MILCHKAFFEE <sup>10,g</sup>	3,80
LATTE MACCHIATO <sup>10,g</sup>	4,00
„WIENER MELANGE“ Pott Kaffee mit heißer Schokolade <sup>10,g</sup>	4,00

## AUSSCHANKWEINE (0,2 L)

Franken

MÜLLER-THURGAU HAUSSCHOPPEN <sup>6</sup> Qualitätswein trocken Weingut Höfling	4,80
JULIUSSPITAL SILVANER <sup>6</sup> Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg	6,20
GÖSSENHEIMER HOMBURG SILVANER <sup>6</sup> QbA trocken Weingut Höfling	5,50
GÖSSENHEIMER HOMBURG BACCHUS <sup>6</sup> halbtrocken Weingut Höfling	5,50
HOMBURGER KALLMUTH ROTLING <sup>6</sup> halbtrocken Weingut Martin, Homburg	5,50
WÜRZBURGER BÜRGERSPITAL RIESLING <sup>6</sup> trocken	6,20

Rhein

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

Rotweine

RHEINISCHER HAUSWEIN <sup>6</sup> fruchtig, milder Rotwein, Weingut Erbdinger	4,20
HEILBRONNER WARTBERG TROLLINGER MIT LEMBERGER <sup>6</sup> , halbtrocken Weingut Drautz	5,50
DOMINA <sup>6</sup> trocken Weingut Höfling, Frankenwein	5,90
THÜNGERSHEIMER FRANCONIA, trocken, leicht, SCHWARZRIESLING <sup>6</sup>	5,50
FRANZÖSISCHER LANDWEIN Cellier de Vincomtes	4,50



# FLASCHENWEINE WEIß 0,75L

Franken

HOMBURGER EDELFRAU RIESLING <sup>6</sup> Weingut Martin Der fordert die Zunge zum Tanzen auf!	1Fl 25,90
WÜRZBURGER STEIN JULIUSSPITAL RIESLING <sup>6</sup> erste Lage, trocken Aroma von Mandarine bis Pfirsich, mineralisch, geradlinig und harmonisch. Frankengold	1Fl 34,90
WÜRZBURGER ABTSLEITE SILVANER <sup>6</sup> , trocken, 1. Lage, Juliusspital Würzburg <sup>6</sup> fruchtig, saftiger Silvaner, Aroma von gelbem Apfel, Birne und einem Hauch Banane Frankengold	1Fl 29,90
BÜRGERSPITAL WÜRZBURGER STEIN SILVANER <sup>6</sup> erste Lage, trocken,, Goldmedaille pikante Frucht, stoffig und gehaltvoll	1Fl 34,90
WÜRZBURGER STEIN, WEIßER BURGUNDER <sup>6</sup> , trocken, , Juliusspital Wein mit typischer Note des Würzburger Steins, ausgeprägten Mineralen. Geradlinig und blitzsauber.	1Fl 34,90
VORSPIEL, RIVANER-KERNER-RIESLANER <sup>6</sup> Weingut Martin 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 <sup>6</sup> , Iphöfer, trocken	1Fl 27,90
BÜRGSTADTER SCHWARZRIESLING <sup>6</sup> Qualitätswein trocken Juliusspital Würzburg Angenehme, weiche Tannine, volle Aromen von Waldkirsche und reifer Brombeere ,elegant und ausgewogen.	1Fl 27,90
BÜRGSTADTER SPÄTBURGUNDER <sup>6</sup> 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 <sup>6</sup> von Maintaler Streuobstwiesen	0,25l 2,80 / 0,5l 4,50 1 Liter Bembel 8,00
APFELWEIN VOM FASS <sup>6</sup> gespritzt, mit Wasser oder Apfelsaft	0,25l 2,50 / 0,5l 4,00
RED CIDER <sup>6</sup> the american way of apple wine Apfel. seco	0,2l 3,20 / 0,5l 5,90
EMMA SCHOPPEN <sup>6</sup> zarter Apfel-Cidre Alc. 4%	0,25l 3,00 / 0,5l 4,80

## SCHAUMWEINE

DIETZ PRIVAT SEKT <sup>6</sup> Sonderfüllung Flörsbacher Hof Jahrgangssekt trocken	1Fl 26,00
APFEL-SCHAUMWEIN ROT <sup>6</sup> harmonisches Spiel von Apfel und Beere	1Fl 30,00

# LANDGENUSS GEISTREICHES

## SCHNÄPSE 2CL

... von Krämer aus Mönchberg

WILDSAUTROPFEN	2,80
ein fruchtiger Himbeerschnaps	
„DER SPESSART-RÄUBER“ → Halbbitter ←	
Kräuterlikör aus 19 Kräutern	2,80

... von Heilmann Abstatt

ZWETSCHGEN-, WILLIAMSBIENEN-, MIRABELLEN- oder APFEL-BRAND	2,50
KIRSCHWASSER	2,50

Spessarthof Aura

HASEL-HANS SPIRITUOSE	0,2cl	3,50
HIMBEER GEIST	0,2cl	3,50
ZIGARRENBRAND	0,2cl	3,50
KIRSCHWASSER	0,2cl	3,50
BIERBRAND	0,2cl	3,50
TRESTER	0,2cl	3,50
WILLIAMS	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 ZeiB

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
WALDBROMBEERGEIST		3,90
BIRNENBRAND MOLLEBUSCH		3,90
ZWETSCHGENWASSER Barrique		3,90
WILLIAMS CHRIST		3,90
TRESTERBRAND		3,50
RINGLOBRAND		3,90
WILDPFLAUMENBRAND		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) Glutenhaltiges 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 Pflanzenölsterinen 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 SO<sub>2</sub>, 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)	