

Chinesische Gerichte

Suppen

1	Sauer-scharfe Suppe ^(ACF)	3,90
2	Hühnersuppe mit Pak Choi	4,20
3	Wan – Tan Suppe ^(AF)	4,50
5	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch ^(C)	4,20
6	Gemüsesuppe mit To Fu und Glasnudeln ^(AF)	3,90
7	Meeresfrüchtesuppe ^(BDR) mit Garnelen, Tintenfisch und Krebsfleisch	6,20

Vorspeisen

10	Spare Ribs nach DA YANG Art	6,90
11	Garnelen gebacken ^(ABF)	8,90
14	Hausgemachte Frühlingsrolle ^(AF)	3,90
15	Mini – Frühlingsrolle (vegetarisch) 8 Stk. ^(AFN)	4,00
16	Hummerchips ^(AB)	3,50
17	Gebackenes Gemüse ^(AF)	4,90
18	Tintenfisch gebacken ^(AFR)	6,20
19	Broccoli gebacken ^(AF)	4,90
21	Gebackene Wan Tan (Fleischklößchen im Blätterteig) ^(AF)	4,90

Salate

23	Pikanter Krautsalat mit Karotten	4,70
24	Gurkensalat ^(N)	5,50
25	Salat mit frischer Mango ^(R)	7,90
26	Gemischter Salat	5,50

Chinesische Gerichte

Gourmetgerichte des Hauses

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | „Die aufgehende Sonne des Ostens“ ^(AF)
Lammfleisch scharf gewürzt mit Knoblauch | 16,90 |
| 31 | Treffen der drei Gelehrten ^(AF)
Lammfleisch mit Streifengemüse (pikant o. scharf) | 16,90 |
| 32 | „Schätze des Meeres“ ^(ABDFR)
Großgarnelen, Tintenfisch, Lachs, Krebsfleisch mit Knoblauch,
To Fu und div. asiatisches Gemüse im Miniwok serviert | 19,90 |
| 33 | Ente im Obstgarten ^(A)
Ente knusprig mit frischer Obst in Mangosauce – leicht süßlich | 15,90 |
| 34 | Shan Xian Xian Ling ^(AF)
Schlemmergeheimnis der Gourmets mit drei Sorten Fleisch
und Gemüse auf Gußeisenpfanne | 14,90 |
| 35 | Brüllendes Huhn auf Gußeisenpfanne ^(AF)
Roter Paprika, Zwiebeln, Sojasprossen, Pilze,
Bambusstreifen und Chilischote pikant | 13,90 |
| 38 | Des Bauern Liebling ^(ABEF)
Kalbfleisch mit Cashew – Nüssen und Gemüse | 16,90 |
| 39 | Tie –Pan Kalb ^(AF)
Kalbfleisch, würzig gebraten auf Gußpfanne mit knackigem Gemüse | 16,90 |
| 40 | Freund und Feind ^(AF)
Die kaiserliche Ente und das Huhn vom Lande mit Pak Choi,
Pilzen, Süßbohnen und Glasnudeln in Miniwok serviert | 16,90 |

Chinesische Gerichte

Huhn

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Huhn in den Tropen ^(AGF)
Hühnerfleisch mit Süßbohnen und rotem Paprika
frischen Früchten nach Saison, Kokosnuss milch und Pflaumenwein | 15,90 |
| 42 | Huhn Yokita ^(AF)
Knusprige Huhn mit japanische Toriyaki Sauce leicht süsslich | 12,90 |
| 43 | Das gute Huhn von Sechuan ^(AF)
Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Bambus und Morcheln – scharf | 12,90 |
| 44 | Huhn von Singapur ^(AFN)
Paniertes Hühnerfleisch mit Knoblauch, Sesam und Zwiebeln | 12,90 |
| 45 | Huhn vom Ländle ^(AF)
Gebratenes Huhn mit frischem Gartengemüse | 12,90 |
| 46 | Des Kaisers kleine Freundin ^(A)
Hühnerbällchen im Teig paniert, süß – sauer | 12,90 |
| 47 | Das Gelbe Huhn
Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse | 12,90 |
| 48 | Hühnerfleisch nach Art des Hauses ^(AF)
Hühnerbällchen gebacken mit Knoblauch | 12,90 |
| 49 | Hühnerbrust gebacken mit Sojabohnensprossen ^(AF) | 12,90 |

Ente

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Pekinger Entenhausen ^(AF)
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse auf Gußpfanne | 14,90 |
| 51 | Die kaiserliche Ente ^(AF)
Knusprige Ente mit Knoblauch, frischen Champignons und Pilzen | 14,90 |
| 52 | Ba – Bao – Ya ^(AF)
Knusprige Ente, verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse, pikant | 14,90 |
| 54 | Shanghai Ente ^(AF)
Knusprige Ente mit Gemüse der Saison und Curry | 14,90 |
| 55 | Knusprige Ente mit Sojabohnensprossen ^(AF) | 14,90 |

Rindfleisch

- | | | |
|----|--|-------|
| 60 | Schwarzes Rind^(AF)
Gebratenes Rindfleisch mit schwarzer Pfeffersauce und Gemüse | 13,90 |
| 61 | Rind im Blumengarten mit Broccoli und Sa Tsa Sauce ^(ABF) | 13,90 |
| 62 | Dschingis Khan
Knusprig gebratenes Rindfleisch mit Karottenstreifen | 13,90 |
| 64 | Neugieriges Rind Rindfleisch knusprig süß sauer ^(A) | 13,90 |

Schwein

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | Langlebiges Schwein ^(AF)
Mit Knoblauch, Süßbohnen, Bambus, Morcheln | 12,90 |
| 71 | Schwein auf Abwegen
Mit knackigem Gemüse und Kantonsauce | 12,90 |
| 72 | Fastenschwein
Deftiges Schweinefleisch mit spezieller Hot Sin Sauce und Gemüse, im Miniwok serviert | 12,90 |

Fisch und Meeresfrüchte

- | | | |
|----|--|-------|
| 83 | Lady in Red^(ABF)
Gebratene Garnelen mit Schale, Lauch, Pfeffer – Salz – Gewürze | 17,90 |
| 86 | Melodie des Meeres^(ABF)
Garnelen gebraten mit Süßbohnen, Bambus, Sojasprossen und Paprika in Gußpfanne (geschält) | 17,90 |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|----|---|-------|
| 90 | Buddhas Freude^(AF)
Mit verschiedenem China Gemüse – gebraten | 10,90 |
| 92 | Gemüsegarten ^(AFE)
Gemüse nach Saison mit Cashew – Nüssen | 10,90 |
| 95 | Mala Tofu Tofu gebraten mit feinem Gemüse scharf ^(AF) | 10,90 |

Reis und hausgemachte Nudeln

100	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eier und Gemüse (C)	10,90
101	Nasi Goreng (C) Eierreis mit dreierlei Fleisch und Curry	11,90
102	Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse und Eiern (C)	8,90
103	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse(A)	11,90
104	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch (A) auf Gußeisenpfanne dazu Broccoli, Zwiebeln, Bambus, usw.	12,90
105	Bami Goreng Nudeln mit dreierlei Fleisch und Curry (A)	11,90
106	Bratnudeln mit Saisongemüse, vegetarisch (AF)	8,90

Beilagen

R1	Jasminreis	2,00
R3	Eierreis (C)	3,50
R5	Gebratene Nudeln (A)	3,90
R6	Pommes frites	3,50

Desserts

	Auf Wunsch alle Desserts auch mit Eis – 1 Kugel (G)	1,50
110	gebackene Bananen (Äpfel, Ananas) (A)	3,90
111	gebackene Früchte – gemischt (A)	4,20
112	Kokosbällchen mit Sesam(6 stk.)(GN)	3,90
113	Leechys (O)	3,90
114	Sesambällchen(6 stk.)(GN)	3,90

Japanische Gerichte

Suppen und Vorspeisen

J1	Miso Shiru Suppe aus Sojabohnenpaste (ADF)	3,90
J3	Gari Ingwer, Portion	2,50
J6	Seetangsalat ^(N)	5,50
J11	Ebi Tempura mit Garnelen und Gemüse (AB)	8,90
J12	Sake Tempura mit Lachs und Gemüse ^(AD)	6,90

Sushi –Maki-Set

J20	Sushi – Set mini ^(BDFM)	4 Sushi + 4 Maki	8,90
J21	Sushi – Set Klein ^(BDFM)	6 Sushi + 3 Maki	11,90
J22	Sushi – Set mittel ^(BDFM)	8 Sushi + 5 Maki	16,90
J23	Sushi – Set groß ^(BDFMR)	10 Sushi + 7 Maki	19,90
J24	Sake Sushi klein ^(DFM)	8 Sushi + 3 Maki (nur Lachs)	14,90
J25	Sake Sushi groß ^(DFM)	10 Sushi + 3 Maki (nur Lachs)	16,90
J26	Maguro Sushi ^(DFM)	6 Sushi + 3 Maki (nur Thunfisch)	16,90
J27	Sake Maguro Set ^(DFM)	4 Lachs + 4 Thunfisch + 3 Maki	17,90
J28	Sushi vegetarisch ^(FM)	6 Sushi + 6 Maki	13,90

Sashimi (Roher Fisch in Scheiben)

Scheiben von rohem Fisch ohne Reis. Mit feinen Fäden von Rettich, mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen und Kaviar.

J33	Sashimi mini ^(DFM)	6 scheiben (gemischt)	9,90
J34	Sashimi mini ^(DFM)	6 scheiben (nur Lachs)	8,90
J35	Sashimi mini ^(DFM)	6 scheiben (nur Thunfisch)	10,90
J36	Sashimi klein ^(DFM)	12 Scheiben (gemischt)	17,90
J37	Sashimi groß ^(DFM)	18 Scheiben (gemischt)	21,90

DA Yang - Sushi Spezialitäten

Mit Misosuppe und Dessert

J40	Sushi – Sashimi – Maki ^(BDFMR) für 1 Person	29,90
J41	Sushi – Sashimi – Maki ^(BDFMR) für 2 Personen	55,90
J42	Sushi – Maki ^(BDFMR) für 1 Person	25,90
J43	Sushi - Maki ^(BDFMR) für 2 Personen	49,90

Maki (gefüllte Seetangrolle)

Seetang, gefüllt mit Reis, sowie rohem Fisch, Thunfisch, Lachs, Garnelen oder Gemüse, Gurke, Avocado. Maki werden zunächst mittels einer Bambusmatte gerollt und anschließend in Scheiben geschnitten.

J45	Super – Mix ^(DFNM)	6 Stück	6,90
J46	Super – Mix ^(DFNM)	12 Stück	10,90
J47	Super – Mix ^(DFNM)	18 Stück	13,90
J48	Maki vegetarisch ^(FM)	6 Stück	5,90
J49	Maki vegetarisch ^(FM)	12 Stück	8,90
J50	Maki vegetarisch ^(FM)	18 Stück	11,90
J51	Futomaki ^(DFM)	10 Stück	13,90
J52	California Maki ^(DBFM)	10 Stück	15,90
J53	California Maki klein ^(BDFM)	6 Stück	7,90
J54	California Maki klein ^(BDFM)	12 Stück	11,90
J55	Maki mit Tempuraganelen ^(ABFM)	6 Stück	7,90

Thailändische Gerichte

Vorspeisen

T1	Poh Pia Thod (BFNR) Thailändische Frühlingsrollen mit süß-saurer-scharfer Sauce	4,20
T2	Muu Sate (EN) 3 Stk. Hühnerspieß Erdnuss - Sauce	5,50
T3	Gai Thod Frittierte Hühnerflügel mit süß-saurer-scharfer Sauce	5,50
T4	Tom Yan Gung (BR) Scharfe Schrimpsuppe mit Pilzen und Kräuter	6,90

Spezialitäten aus Thailand

T5	Gung Phad Priaw Waan Crevetten mit Gemüse und süß-saurer-scharfer Sauce	15,90
T6	Gaeng Gai Saparod (G) Hühnerbrust an rotem Curry mit Kokosmilch und Gemüse (scharf)	13,90
T11	Gaeng Ped Nüa (G) Rindfleisch an rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)	14,90
T12	Panaeng Nüa (G) Rindfleisch an Panaengcurry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)	14,90
T14	Gaeng Kiaw Wann Mhuu Geschnetzeltes Schweinefleisch an grüner Currysauce	12,90
T15	Knusprige Ente Mit grüner Curry und Gemüse (scharf)	15,90
T16	Gemüseteller mit Grüner Curry und Kokosmilch(G)	11,90
T17	Tom Kha Gai (G) Hühnerfleisch in Kokosmilch Thailändische Gewürze und Champignon	12,90
T18	Gaeng Kiaw Waan Gai Geschnetzelte Hühnerbrust an grünem Curry und Gemüse (scharf)	12,90

Getränke

Tee Spezialitäten

Jasmintee	3,90
Intensiv duftend mit Jasminblüten	
Grüner Tee	3,90
Ein Trinkgenuss	
Prinzessin Turand	4,00
Speziell verarbeiteter Rosenblütentee	
Oolong Tee „Schwarzer Drache“	3,90
Der halbfermentierte Oolong wächst nur in der Küstenregion, typischer deftig-feiner Geschmack	
Crysanthemenblütentee	4,00
Der sanfte Engel unter den Tees, leicht und verführerisch	

Heiße Getränke

Kaffee (G)	3,50
Espresso (G)	3,50
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne (G)	3,90
Latte Macchiato (G)	3,90
Kaffee Hag (G)	3,50
Tee Pfefferminz, Kamille, Früchte, Schwarztee (G)	2,90

Aperitif

Pflaumenwein fruchtig lieblich	10 cl	3,50
Sake japanischer Reiswein	10 cl	3,50
Lycheesekt mit einer Lycheefrucht	10 cl	3,50
Prosecco Piccolo	20 cl	4,90
Martini Bianco	5 cl	3,20

Spirituosen

Obstler	2 cl	2,90
Williams	2 cl	2,90
Marillenbrand	2 cl	2,90
Grappa	2 cl	2,90
Reisschnaps	2 cl	3,90
Ginsengschnaps	2 cl	3,90
Rosenschnaps	2 cl	3,90
Wu-Jia	2 cl	3,90
Wurzelschnaps Magenbitter		
Cognac (Remy Martin)	4 cl	4,50
Whisky (Jack Daniels, Chivas Regal)	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	3,80

Bier

Bier vom Fass ^(A)		
	0,30 l	3,20
	0,50 l	4,30
Radler – süß oder sauer ^(A)		
	0,30 l	3,20
	0,50 l	4,30
Hefeweizen ^(A) - hell oder dunkel	0,50 l	4,30
Alkoholfreies Bier ^(A)	0,50 l	4,30
Bier aus Japan ^(A)	0,33 l	3,90
Bier aus Thailand ^(A)	0,33 l	3,90
Bier aus China ^(A)	0,33 l	3,90

Long Drinks

Whisky Cola	5,30
Campari Orange	5,30
Campari Soda	5,30
Wodka Orange	5,30
Wodka Red Bull	5,30

Alkoholfrei

**Apfel , Orangen , Johannisbeersaft
Cola , Fanta , Spezi , Sprite , Eistee**

0,25 l 2,90
0,50 l 4,20

Apfel oder Orangensaft gespritzt

0,25 l 2,70
0,50 l 3,90

Cola light – Almdudler

0,33 l 3,50

Bitter Lemon

0,20 l 3,50

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

0,33 l 3,20
1,00 l 6,50

Sodawasser

0,25 l 2,30
0,50 l 3,00

Red Bull

0,20 l 4,20

**Soda mit Himbeer-, Grüner Apfel
oder Maracujasirup**

0,50 l 3,20

Lycheesaft

0,25 l 3,00

Leitungswasser

0,25 l 0,80
0,50 l 1,00

Rotwein^(O)

Rioja Bordon Crianza	1/8 l	3,50
Bodega Franco-Espanolas, Logrono, La Rioja	1/4 l	6,80

Crianza ist eine Qualitätsbezeichnung, der Wein wird Mindestenz ein Jahr im Barrique und ein weiteres Jahr in Der Flasche gelagert, bevor er in den Verkauf kommt

Zweigelt Selection , Qualitätswein trocken	1/8 l	2,90
Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland	1/4 l	5,40

Fruchtiger vollmundiger Rotwein, mit Duftnuancen nach reifen, dunklen Kirschen. Angenehm knackige Frucht mit zart schokoladigen Anklängen. In großen Holzfässern gereift –sehr weiches Tannin.

Weißwein^(O)

Chardonnay , Qualitätswein trocken,	1/8 l	2,90
Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland	1/4 l	5,40

Helles leuchtendes Strohgelb, frische tropische Fruchtnoten nach Reifen Zitrusfrüchten mit feinen Haselnußanklängen; am Gaumen anhaltend feine Frucht, sowie eine feine Säurestruktur, ausgewogen lebendig.

Grüner Veltliner Riede Stein , Qualitätswein trocken	1/8 l	2,90
Weingut Steinschaden, Kamptal, Niederösterreich	1/4 l	5,40

In der Toplage von Engabrunn „Stein“ gewachsen, zeigt er eine golgelbe Farbe; ein fruchtiger, mineralischer und gehaltvoller Veltliner. Am Gaumen setzen sich die Eindrücke der Nase fort.

Gespritzter Rotwein/ süß oder sauer	1/4 l	3,10
Gespritzter Weißwein/ süß oder sauer	1/4 l	3,10

Rotwein^(O)

Rioja Reserva 26,70

Bodegas Valdemar, S., Oion, Spanien Fruchtnoten von Schwarzkirsche, blaue Pflaumen und eingekochte Früchte. Feine Röstaromen nach Schokolade und Zederholz, schöne Würze nach Vanille.

Barbera d'Alba 21,40

Monchiero, Barbera, Alba, la Morra
Die rote Farbe bis hin zum Granatrot, das intensive Parfum, die Trockenheit, angenehm aromatisiert und komplex.

Zweigelt Reserve, Qualitätswein trocken 21,30

Weingut Salzl, Seewinkel, Burgenland Rubinrot mit violetter Randaufhellung, In der Nase Süßkirschen, rauchige Anklänge, Feigen, Weichsel, Graphit, Messino-Keks (Schoko-Marille), Zimt, dezente Vanillenoten. Am Gaumen viel Frucht, Kirschlikö, Rumtopf klingt a.
Samtige Tannine, sehr stimmig und harmonisch.

Heideboden Teilbarrique (ZW, BF), Qualitätswein trocken 23,80

Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland
Kräftiges, tief dunkles Rubinrot mit violetter Rand; in der Nase komplexe dunkle Beerenfrucht mit Anklängen an dunkle Herzkirsche und Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen. Saftig weich mit kompakter Tanninstruktur und feiner Röstkomponente, lang anhaltend im Abgang.

Salzberg Zweigelt barrique, Qualitätswein trocken 36,80

Weingut Vinum Pannonia Allacher, Gols, Burgenland Dunkle reife Kirschfrucht in der Nase; am Gaumen sehr samtig und dicht, eleganter harmonischer Zweigelt mit großer Finesse; saftig und vollmundig am Abgang; Zweigelt von höchster Qualität aus der Top-Lage Salzberg.

Shiraz „100 Days“, Qualitätswein trocken 28,20

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland
Intensiv und kräftig, ausgeprägt typische Frucht nach dunklen Beeren und Waldfrüchten, zarte Schokopralinen mit komplexer Textur, stoffig und **Vollmundig. Feine Röstaromen und feines Tannin.**

Montgras Quatro, Qualitätswein trocken 23,80

Weingut Montgras, Colchaga Valley, Chile
Intensiv würziges Bukett, reife Kirscharomen mit eingebundenen weichen Tanninen, komplex mit guter Struktur.

Weißwein⁽⁰⁾

Grüner Veltliner „Urgestein“, Qualitätswein trocken 21,80

Weingut Türk, Kremstal, Niederösterreich

Helles Goldgelb, Zitrusaromen aller Spielarten mit einem Hauch Grapefruit und einem zarten Rieslinganklang. Am Gaumen sehr gut balanciert, ein Wein mit Finesse, lang anhaltend am Gaumen, legt im Glas noch zu.

Chardonnay, Qualitätswein trocken 18,90

Weingut Vinum Pannonia Allacher, Gols, Burgenland

Mittleres Grüngelb, feiner Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance zwischen kräftigen Körper und fein eingegliedert Säure, sehr viel Anmut trotz sehr viel Kraft. Am Gaumen rund und schmelzig, sehr viel Potential.

Roter Veltliner „Alte Reben“, Qualitätswein trocken 21,60

Weingut Hofbauer Schmidt, Hohenwarth, Nö

Viel Kraft und Saft am Gaumen, körperreiches Bukett mit Anklängen von Dörrobst, etwas nussig, viel Potential.

Chardonnay „Herrschaftswald“, Qualitätswein trocken 18,20

Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

Sehr interessante, vielschichtige Nase, fruchtig, cremig vollmundig – exotische Fruchtnuancen nach verschiedenen Reifen Südfrüchten, zart unterlegte Röstaromen am Gaumen, mit einem Hauch nach feiner Pralinenfüllung und Nougat.

Sehr ausgewogene Balance von Frucht und Finesse mit Schmelz im Abgang. Hohes Lagerpotential. Passt am besten zu einem festlichen Mahl – zu Meeresfrüchten, Austern, Lachs, Fisch und hellem Fleisch.

Spätlese Muskat Ottonel, Spätlese süß 23,80

Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland

Helles, blases Strohgelb, intensiv, opulente, würzige Muskatbeerenfrucht, die sich am Gaumen fortsetzt.

Vollmundig süß mit klarer Fruchtausprägung und ausgewogener Säurestruktur. Lang anhaltend im Abgang.



ACHTUNG, vorläufiges Dokument - die Verabschiedung der Empfehlung durch die Codexkommission ist abzuwarten.

Allergeninformation		steht für
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code*	
gluten-haltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich** zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾ ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾ ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁽¹⁾ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite 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
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

**in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG

- Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.