



Sehr geehrte Gäste,

ein herzliches Willkommen zurück in unserem Lokal.

Vorab eine kleine Info für Sie: Damit wir wieder für Sie öffnen dürfen, müssen wir die Allgemeinverfügungen, Handlungsanweisungen, Leitfäden, Verordnungen und Richtlinien von diversen Ministerien, Verwaltungen, Ämtern, Genossenschaften und Branchenverbänden in unseren Arbeitsprozessen umsetzen. Dies bedingte auch eine kleine Reduzierung unseres Angebotes. Die ordnungsgemäße Umsetzung wird von vier verschiedenen Behörden und Ämtern überprüft und bei festgestellten Verstößen können Bußgelder in Höhe von bis zu 25.000 € verhängt werden. Sollten Sie das Bedürfnis verspüren, sich bei irgendwem darüber zu beschweren, sind wir leider der falsche Ansprechpartner hierfür. Sollten Sie sich über längere Wartezeiten oder andere Unannehmlichkeiten wundern oder bei Ihnen der Eindruck von Ungastlichkeit unsererseits entstehen, möchten wir uns vorab von ganzem Herzen bei Ihnen entschuldigen. Wir tun unser Bestes, um Ihnen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Wir freuen uns, endlich wieder für Sie da sein zu dürfen und hoffen, dass bald weitere Lockerungen dazu beitragen, ein Stückchen Normalität zurück zu erlangen. Weiterhin bitten wir Sie, die derzeit gültigen Abstands- und Hygieneregeln zu beachten.

Dear guests,

a warm welcome back to our restaurant.

First of all, a small info for you: In order to be able to reopen for you, we have to implement the general decrees, instructions, guidelines, regulations of a lot of ministries, administrations, offices, cooperatives and industry associations in our work processes. This also led to a small reduction in our offer.

Proper implementation is verified by four different authorities and offices, and fines of up to €25,000 can be imposed for violations found.

If you feel the need to complain to anyone about it, we are unfortunately the wrong contact person for this. If you are surprised by long waiting times or other inconveniences, or if you get the impression of inhospitability on our part, we would like to apologize to you in advance.

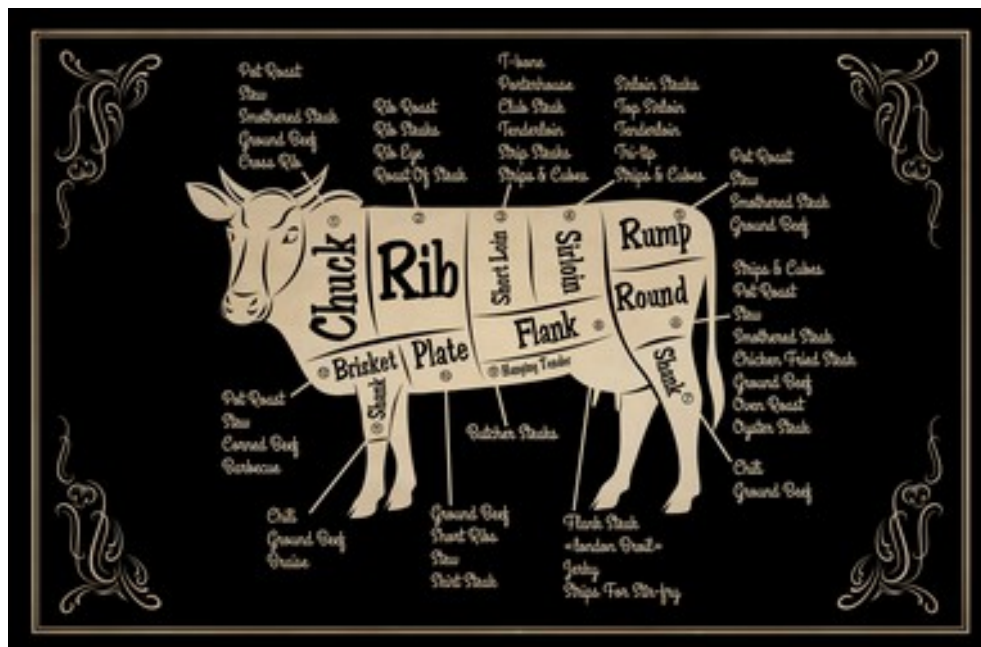
We do our best to make your stay with us as pleasant as possible.

We are happy to finally be back for you and hope that further easing will soon help to regain a bit of normality. Furthermore, we kindly ask you to observe the currently valid distance and hygiene rules.

STEAK HOUSE

AM JOHANNISTOR

Speisen & Getränke *food & drinks*





Unser Barteam empfiehlt...



„The purple Cooler“
eiskalter Roséwein
auf Eis mit Erdbeeren
und Minze

6,90 €



„Der Alpenkracher“
2cl Williamsbirne
2cl Gin
eiskalter Almdudler

7,50 €



„Le Gurk Royal“
unsere Gurkenlimo
mit 5 cl Hendrick's Gin

8,90 €

Vorweg Gin 'n' Tonic? - Ein ginvoller Gedanke...

Im Folgenden eine Auswahl an Premiumgins, sowie einigen Tonics
Alle Preise für 5 cl Gin zzgl. Tonic



Erfurt 40 % vol.
4,00 €



Berlin 43,3 % vol.
5,50 €



München 45 % vol.
5,50 €



London/UK 47,3% vol.
5,50 €



Girvin/UK 44 % vol.
6,50 €



Berlin 42 % vol.
6,50 €



Barcelona/ESP 42,7 % vol.
6,90 €



Schwarzwald 47 % vol.
7,50 €



Hamburg 43 % vol.
7,90 €



London/UK 57 % vol.
7,90 €

Unsere Tonics 0,2 L
(Preis gilt nur in Verbindung mit einem Gin)

Schweppes Dry Tonic 1,50 €

Nie war bitter so trocken. Schweppes Dry Tonic Water erlangt seinen besonders erfrischend bitteren Geschmack durch mehr Chinin und weniger Süße im Vergleich zum klassischen Indian Tonic Water.



Thomas Henry 2,00 €

Dank Thomas Henry erleben wir seit nunmehr neun Jahren eine Tonicvielfalt wie es sie vorher nie gab. Besonders hoher Chiningehalt mit leichten Zitrusaromen.



Fever-Tree Indian 2,50 €

Preisgekrönt ist dieses Tonic, dessen Chinin aus den Fiebertäumen des östlichen Kongo gewonnen wird, ein würdiger Vertreter der klassischen Indian Tonics mit ihrem charakteristischen, relativ hohen Chiningehalt.



Fever-Tree Mediterranean 2,50 €

Das Zurückhaltende! Dieses Tonic hat einen sehr niedrigen Chiningehalt und eignet sich deshalb auch perfekt für einen G & T, da der Gin bei dieser Komposition immer die Hauptrolle spielen wird.



Vorspeisen / starters



Unser frisches Ofenbaguette ^{a,c}
mit hausgemachtem
Basilikumpesto

3,90 €

fresh baguette with basil pesto



Unsere Bull Soup
Klare Rinderkraftbrühe mit
Fleisch- und Gemüseeinlage

5,50 €

beef consomme with ingredients



Tomaten- Mangosüppchen ^{a,c}
mit Basilikumpesto und Parmesan
KLEINER TIP – KALT PROBIEREN

5,50 €

tomato cream soup



Tatar vom Rind ^{a,d,f,g}
von Hand geschnitten
angemacht mit seinen klassischen Zutaten

ca. 100 g 11,90 €

ca. 200 g 21,90 €

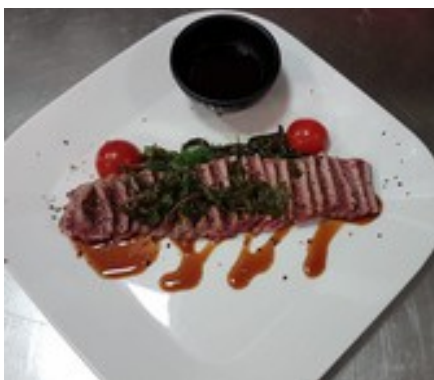
beef tatar



Tatar vom Sashimi Thunfisch
asiatisch mariniert, mit Seegrassalat
und Baguette

ca. 100 g 11,90 €

tuna tatar with seagrass salad and baguette



Beef Tataki ° - Unsere Art des Carpaccios

120 g Roastbeef ohne Fettrand, kurz und scharf angebraten, innen roh, in dünne Tranchen geschnitten, mit Seegrass-Salat, mariniert mit Ponzu- Sauce

beef carpaccio – steakhouse style – hot grilled striploin steak, inside rare, in thin slices, with seagrass-salad and ponzu sauce

13,90 €

V O M G R I L L - B O N E L E S S

Ca. Angabe des Rohgewichtes

Alle Cuts werden mit unserem Steakhouse- Beilagensalat serviert

All cuts served with steakhouse- side salad



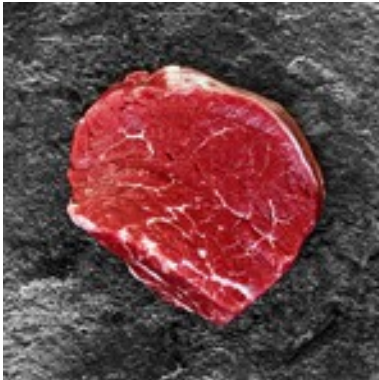
Rumpsteak
ARG – Ojo de Agua
striploin steak

200 g 19,90 €
300 g 27,90 €



Rib- Eye- Steak
ARG – Ojo de Agua
rib- eye- steak

350 g 27,90 €



Filetsteak
NZL – Silver Fern Farms
tenderloin

250 g 29,90 €
350 g 39,90 €



Steak vom Sashimi Thunfisch “rare”
innen roh ^{b,f,h} serviert mit Seegrassalat, Ponzu und Knoblauchbaguette
*tuna steak “rare” with seagrassalad, ponzu
and garlic bread*

220 g 23,90 €

V O M G R I L L - B O N E I N

Ca. Angabe des Rohgewichtes

Alle Cuts werden mit unserem Steakhouse- Beilagensalat serviert

All cuts served with steakhouse- side salad



Spare Ribs vom Susländer Freilandschwein

pork spare ribs

350 g	16,90 €
700 g	28,90 €



Beef Short Ribs – im Ganzen – superzart und vollfleischig

IRL – Irish Nature

ca. 1,0 – 2,2 kg für bis zu 6 Personen

beef short ribs

pro 100 g 3,99 €



Hot Buttered Dry Aged Tomahawk Steak

IRL – John Stone

ca. 1,0 – 1,4 kg für 1 bis 3 Personen

tomahawk steak

pro 100 g 5,49 €

serviert mit aromatisierter Butter



Hot Buttered T – Bone – Steak

AUS – Jack's Creek

ca. 600 – 750 g für 1 bis 2 Personen

t – bone – steak

pro 100 g 5,49 €

serviert mit aromatisierter Butter

Beilagen extra, nach Ihrer Wahl*.... / Side dishes of your choice

*Die angegebenen Preise gelten ausschließlich in Verbindung mit der Bestellung eines Hauptgerichtes!
price is only valid as an additional order to a main course.

Hausgemachte BBQ Sauce ^{g.}	<i>/ homemade bbq sauce</i>	1,90 €
Hausgemachte Provence- Butter ^c	<i>/ homemade herbal butter</i>	1,90 €
Aromatisierte Butter (flüssig) ^c	<i>/ flavored butter (liquid)</i>	1,90 €
Hausgemachte Pfefferrahmsauce ^{c,j}	<i>/ homemade pepper sauce</i>	2,50 €
Knoblauchbrot ^{a,c}	<i>/ garlic bread</i>	2,90 €
Frische Pommes frites	<i>/ french fries</i>	2,90 €
Stückiger Kartoffelstampf ^c	<i>/ mashed potatoes</i>	4,50 €
Grillkartoffel mit Sour- Cream ^{c,d,g}	<i>/ grilled potatoe with sourcream</i>	4,90 €
Tomatisiertes Ratatouillegemüse	<i>/ ratatouille</i>	4,50 €

Steakhouse- Klassiker

Salatbowl "Steakhouse" ^{a,c,g,j} **10,90 €**
Großer Steakhouse- Salat mit Kräuter- Senf- Vinaigrette , variiert mit ...
steakhouse salad

... gegrillter Hähnchenbrust, ca. 180 g **14,90 €**
with grilled chicken breast

... rosa Streifen aus dem Rinderrücken, ca. 200 g **18,90 €**
with pink stripes of beef

... Thunfisch Tataki – kurz angegrillte Streifen vom Tuna (innen roh), ca. 200 g **19,90 €**
with tuna tataki

Hot Real Steakhouse Burger	200 g	14,90 €
reines Beef, getoppt mit hausgemachter Speck- marmelade und Cheddar Cheese (laktosefrei)	400 g	19,90 €
im handgebackenen Burger- Bun von Bäckerei Gräfe <i>beef burger with homemade baconjam and cheddar cheese</i>		

Vegetarisches ...

Pasta, geschwenkt mit unserem Basilikumpesto o.d

mit Kirschtomaten und Parmesan

12,90 €

pasta with basil pesto, cherry tomatoes and parmesan

Süßes ...

Beerige Grütze aus sieben Früchten

5,90 €

mit Vanilleeis und Minze

red fruit jelly with vanilla ice cream and mint

Lauwarmer Schokokuchen †

7,90 €

mit roter Fruchtsauce und Vanilleeis

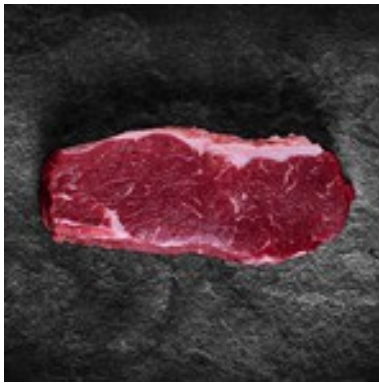
lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream

***** NEU *****

Unsere Leckereien für Sie zum Nach- Hause- Mitnehmen

- Alle Preise inkl. 5 % MwSt. -

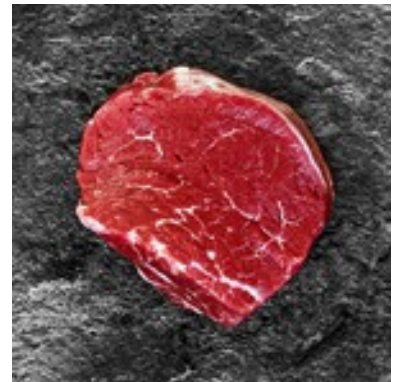
Kräuter- Senf- Vinaigrette	200 ml	3,50 €
Basilikumpesto	200 ml	5,90 €
Sour Cream	200 g	3,50 €
BBQ – Sauce	200 g	3,90 €
Knoblauchcremé	200 g	3,00 €
Steakpfeffer	200 g	8,00 €



Rumpsteak
pro 100 g 4,90 €



Rib Eye Steak
pro 100 g 4,20 €



Filetsteak
pro 100 g 6,50 €



Dry Aged Tomahawk
pro 100 g 4,95 €



T – Bone – Steak
pro 100 g 4,80 €



Beef Short Ribs (Vorgegart)
pro 100 g 2,99 €

Alle Steaks sind portioniert und küchenfertig vorbereitet.

Grill-Paket I:
für 2 Personen

200 g Rumpsteak
200 g Filet
200 g Rib Eye
2 FI IPA 0,33l

31,90 €

Grill-Paket II:
für 4 Personen

400 g Rumpsteak
400 g Filet
400 g Rib Eye
4 FI IPA 0,33l

62,80 €

Grill-Paket III:
für 6 Personen

600 g Rumpsteak
600 g Filet
600 g Rib Eye
6 FI IPA 0,33l

94,70 €

Grill-Paket IV:
für 8 Personen

800 g Rumpsteak
800 g Filet
800 g Rib Eye
8 FI IPA 0,33l

126,60 €

Grill-Paket V:
für 10 Personen

1 kg Rumpsteak
1 kg Filet
1 kg Rib Eye
10 FI IPA 0,33l

158,50 €

Weinkarte ¹⁴

Weißwein¹⁴

Weingut Louis Guntrum, Nierstein (D – Rheinhessen) 0,1 L 3,20 €
Grüner Silvaner, trocken 0,2 L 5,90 €
1,0 L 23,90 €

Winzerhof Gussek, Naumburg (D – Saale-Unstrut) 0,1 L 3,70 €
Müller Thurgau, trocken, Qualitätswein 0,2 L 6,90 €
1,0 L 25,90 €

„Plaisir“, Wein- und Sektgut Bamberger (D - Nahe) 0,1 L 3,90 €
Riesling, feinherb, Qualitätswein 0,2 L 7,20 €
0,75 L 25,90 €

„Fetzer“, Fetzer Vineyards (USA – Californien – Napa Valley) 0,1 L 3,90 €
Chardonnay, trocken 0,2 L 7,20 €
0,75 L 25,90 €

Roséwein¹⁴

Vinho Verde, Conde Villar (POR – Quinta des Arcas) 0,1 L 3,00 €
halbtrocken, sehr erfrischend mit leichter Perlage 0,2 L 5,80 €
0,75 L 22,90 €

Rotwein¹⁴ – bei uns selbstverständlich temperiert bei 16 °C

Bodegas Nekeas (ESP – Navarra – Tinto Joven) 0,1 L 3,10 €
Tempranillo / Garnacha, trocken 0,2 L 5,90 €
0,75 L 22,90 €

Canyon Road Winery (USA – Californien – Modesto) 0,1 L 3,70 €
Merlot, feinherb 0,2 L 6,90 €
0,75 L 24,90 €

„RINO“ (ESP – VT de Castilla) 0,1 L 3,90 €
Cabernet Sauvignon, trocken 0,2 L 7,20 €
0,75 L 26,90 €

„Bechtolsheimer Petersberg“ (D – Rheinhessen) 0,1 L 3,90 €
St. Laurent, trocken 0,2 L 7,20 €
0,75 L 26,90 €

Biere frisch gezapft...

draught beer

AKTIEN
Zwick'l
KELLERBIER

Ein fränkischer Traum, der früher nur den Braumeistern vorbehalten war. Das leicht opale Kellerbier präsentiert sich in einer Farbe, die an Nussbaumholz erinnert. Die üppige und sahnige Schaumkrone verzaubert jeden Bierliebhaber. Wunderbare Aromen von Brotrinde, Karamell, Biskuit, etwas Nuss, angenehmer Zitrusfrische und eine leichte Kräuternote verwöhnen alle Sinne. Das Bier ist mit seiner angenehmen Rezenz sehr süffig. Ein Genuss!

0,4 l 4,30 € alc. 5,3 % vol.
Stammwürze 12,4 °P


JEVER
PILSENER

Friesisch herb – und genauso ist es! Das Pils in der Brandung. Ein Bier nach Pilsener Brauart, welches sich durch seinen einzigartigen Charakter eindeutig von der mittlerweile massenkompatiblen Pilsszene absetzt. Seit über 160 Jahren kultiviert Jever seinen ureigenen friesisch-herben Geschmack. Und der hat einen Grund: das Brauwasser. Es ist von unglaublicher Reinheit und erlaubt den Braumeistern deutlich mehr Hopfen zuzugeben. Das ist der Grund, der Jever so friesisch-herb und erfrischend zugleich macht.

0,4 l 4,30 € alc. 4,9 % vol.
Stammwürze 11,2 °P

Biere im Flaschenausschank...

bottled beer



Ein Brett an Hopfen und eine Fruchtbombe mitten ins Gesicht, das ist Pale Ale von M & F. Fünf verschiedene Hopfensorten zaubern ein frisches und fruchtiges Geschmacksabenteuer zum Verlieben. Aromas von Ananas, Limette, Zitrus und Maracuja mit leichtem Biskuithauch verwöhnen die Nase. Im Mund entfaltet sich wunderbar das fruchtige Hopfenflavour des goldorangenen Pale Ales. Ein Hauch von frischer Zitronenschale und Karamell runden dieses Craft- Bier aus Bayreuth harmonisch ab.

0,33l	4,00 €	alc.	5,2 % vol.
		Stammwürze	12,3 °P



Das perfekte IPA für den unterhopften Tag: nicht zu bitter und nicht zu schwach – sondern genau richtig! Das goldorangefarbene India Pale Ale verzaubert mit seinen fruchtigen Hopfennoten. Limette, Grapefruit und ein leichter harziger Touch verwöhnen die Nase. Im Mund ist das India Ale ebenfalls eine Fruchtbombe: Die Hopfenaromatik kitzelt die Geschmacksknospen und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Das Bittere ist nicht zu dominant und somit bestens geeignet für alle IPA- Einsteiger. Fazit: definitiv probieren!

0,33l	4,00 €	alc.	6,3 % vol.
		Stammwürze	14,5 °P



Hell, frisch und extrem süffig – das ist Bayreuther hell. Schon früher hatte das „Helle“ der bayerischen Brauereien sehr große Bedeutung. Heute, wieder! Nach der Pilsära der letzten Jahrzehnte, kommen nun wieder mehr und mehr Bierliebhaber auf den Genuß dieses typischen Ganztagesbieres. Auch ist es bei der weiblichen Klientel auf Grund seines milden Hopfcharakters sehr beliebt.

0,33l	3,80 €	alc.	4,9 % vol.
		Stammwürze	11,6 °P



Anlässlich des 500-jährigen Jubiläums des Reinheitsgebotes entwickelt und mit besten lokalen Rohstoffen gebraut, ist das "Hofbräuhaus Hell" ein außergewöhnlich charaktervolles Münchner Helles mit einem Alkoholgehalt von rund 5,1 % Vol.. Frisch, spritzig und einmalig im Geschmack - ein Genuss für alle Bierkenner, die den traditionellen, bayerischen Lebensstil zu schätzen wissen. Mehr München geht nicht: echt Münchner Bier, echt Münchner Brauerei und echtes Hofbräuhaus.

0,33l **3,80 €** alc. 5,1 % vol.
Stammwürze 11,6 °P



Schwarzes ist nicht gleich Schwarzes. Mit einer leichten, süßen Note von Malz, intensiven Röstaroma und der Ahnung von dunkler Schokolade sorgt das Ur-Krostitzer Schwarze für einen unverwechselbaren Geschmack. Dabei lässt die ausgeprägte Würzigkeit des Hopfens keine Zweifel am typisch feinerben Charakter eines Krostitzer-Bieres – schmeichelt aber dem Gaumen mit einer ausgewogenen Note. Rubinrot schimmernd präsentiert es sich und ist ein Meisterwerk dieser traditionsreichen sächsischen Brauerei.

0,5 l **4,80 €** alc. 4,8 % vol.
Stammwürze 11,3 °P



Ein bayerisches Weissbier wie es besser nicht sein kann. Ein hefetrüber, bernsteinfarbener Biergenuss mit leuchtend weißer Schaumkrone zaubert ein Funkeln in die Augen. Die Nase wird umgarnt von wunderbaren Aromen, die an Banane, frisches Brot, Vanille und feinste Gewürze erinnern. Das vollmundige Feuerwerk entfaltet sich im Mund und verzückt einem Charakter aus reifer Banane und süßlichem Brot. Feinste Nelke rundet das Weissbier perfekt ab. Ein spritziges und vollmundiges Weissbier von höchster Qualität.

0,5 l **4,80 €** alc. 5,2 % vol.
Stammwürze 11,85 °P



Alkoholfrei, vitaminhaltig, isotonisch und voller Geschmack: Das ist Maisel's Weisse Alkoholfrei. Frischer Biergenuss für alle ernährungsbewussten Genießer, denn dieses alkoholfreie Weissbier hat bis zu 40 % weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original. Ein eigenes Brauverfahren entzieht dem Bier schonend den Alkohol, die Charakteristik des Weissbiers bleibt aber vollends erhalten. Ein bernsteinfarbenes Bier mit würzig- fruchtigem Geschmackseindruck. Genuss auf Top Niveau!

0,5 l **4,80 €** alc. < 0,5 % vol.



Jever Fun schmeckt wie seine Heimat – friesisch-herb. Das Wasser, die Luft, das Licht und das raue Klima Frieslands haben seinen Geschmack geprägt. Gebraut wird Jever Fun als Vollbier. Erst danach wird ihm durch ein besonders schonendes Verfahren der Alkohol entzogen, wobei der typische Jever-Geschmack komplett erhalten bleibt. So entsteht der friesisch-herbe, alkoholfreie Genuss – ein idealer Durstlöcher mit weniger Kalorien.

0,33l **3,50 €** alc. < 0,5 %vol.



Ja, richtig gelesen, Pale Ale alkoholfrei! Eine Frucht Bombe, welche angenehm erfrischend und hopfig dem Gaumen schmeichelt. Dieses alkoholfreie Craftbier verbindet die genussvollen Eigenschaften eines Pale Ale mit den Vorzügen eines alkoholfreien, kalorienarmen Erfrischungsgetränk. naturbelassen, goldgelb leuchtend, herrlich!

0,33 l **4,00 €** alc. < 0,5 %vol.

Spritziges & Co...

Prosecco Spumante Villa Sandi	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,90 €
Lillet Wildberry	0,2 l	6,90 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Sherry trocken / medium	4 cl	3,00 €
Campari Orange / Campari Soda	je 0,2 l	6,00 €

Alkoholfreies...

„Le Gurk“ - Gurkenlimonade	0,4 l	4,90 €
Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee	0,4 l	4,90 €
Afri Cola ^{1,7,9} , Orangenlimo ¹ , Zitronenlimo	je 0,2 l	2,80 €
Selterswasser medium oder still	0,25 l	2,90 €
Selterswasser medium oder still	0,75 l	6,00 €
Hauswasser spritzig oder still	0,4 l	3,00 €
Vaihinger Säfte nach Angebot	0,2 l	2,90 €
Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon und Tonic ¹⁰	je 0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Spicy Ginger ('ne Echte Ingwerlimo)	0,2 l	3,00 €
Fever Tree Indian und Mediterranean Tonic ¹⁰	je 0,2 l	4,00 €
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,90 €

Longdrinks 4 cl / 0,2 l

Moscow Mule – natürlich im Kupferbecher... 7,20 €

Absolut Vodka, TH Spicy Ginger, Limette, Gurke

Cuba Libre “Deluxe” 7,50 €

Havana Club 7 Años, Limette, Cola

Dark & Stormy 7,50 €

Havana Club 7 anos, Limettensaft, TH Spicy Ginger

Unser Digestifangebot (alle Preise für je 2 cl)

Aus dem Froster

Linie Aquavit	2,50 €
Jägermeister	2,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €

Auf unserem Digestifwagen

Rum

Pampero Aniversario(Venezuela)	2,50 €
Ron Zacapa 23 Jahre (Guatemala)	5,00 €

Whisk(e)y

Laphroig 10 Jahre Single Islay Malt	5,50 €
Dalwhinnie 15 Jahre Single Highland Malt	3,50 €
Lagavulin 16 Jahre Single Islay Malt	6,90 €

Grappa

Walcher, fassgelagert – Südtirol	3,50 €
di Prosecco	2,20 €

V(W)odka

Woodka – Schwarzwald	6,50 €
Beluga – Russland	4,00 €
Absolut – Schweden	2,40 €

Obstler















Scheibel Moorbirne	3,00 €
Nordhäuser Williams	2,20 €
Nordhäuser Himbeere	2,20 €
Scheibel Walnuss	4,50 €

Cognac / Weinbrand

Asbach Uralt	2,30 €
Hennessy VS	3,00 €

**ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER
GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG
OVERVIEW OF ALLERGENS AND ADDITIVES ACCORDING TO THE LEGAL PROVISION OF FOOD
INFORMATION**

ALLERGENE / ALLERGENS

<p>a</p>  <p>Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus Cereals containing gluten namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats and products thereof</p>	<p>h</p>  <p>Soja und Erzeugnisse daraus Soy and products thereof</p>
<p>b</p>  <p>Sesam und Erzeugnisse daraus Sesame and products thereof</p>	<p>i</p>  <p>Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof</p>
<p>c</p>  <p>Milch und Erzeugnisse daraus Milk and products thereof</p>	<p>j</p>  <p>Sellerie und Erzeugnisse daraus Celery and products thereof</p>
<p>d</p>  <p>Eier und Erzeugnisse daraus Eggs and products thereof</p>	<p>k</p>  <p>Lupinen und Erzeugnisse daraus Lupin and products thereof</p>
<p>e</p>  <p>Erdnüsse und Erzeugnisse daraus Peanuts and products thereof</p>	<p>l</p>  <p>Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr Sulphur dioxide and sulphites with more than 10mg/kg or 10mg/ltr</p>
<p>f</p>  <p>Fische und Erzeugnisse daraus Fish and products thereof</p>	<p>m</p>  <p>Krebstiere und Erzeugnisse daraus Crustaceans and products thereof</p>
<p>g</p>  <p>Senf und Erzeugnisse daraus Mustard and products thereof</p>	<p>n</p>  <p>Weichtiere und Erzeugnisse daraus Molluscs and products thereof</p>

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1	Mit Farbstoff / With Colorings	8	Mit Milcheiweiß / With Milk Protein
2	Mit Konservierungsstoff With Preservatives	9	Koffeinhaltig / Teeinhaltig Contains Caffeine / Theine
3	Mit Antioxidationsmittel With Antioxidants	10	Chininhaltig / Contains Quinine
4	Mit Geschmacksverstärker With Flavor Enhancers	11	Gewachst / Waxed
5	Geschwefelt / Sulfurated	12	Mit Taurin / With Taurine
6	Geschwärzt / Blackened	13	Enthält eine Phenylalaninquelle Contains a Phenylalaninesource
7	Mit Phosphat / With Phosphate	14	Enthält Sulfit / Contains Sulfit

Wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine anderen allergenen Stoffe, als die angegebenen enthalten. Wir können aber nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontamination mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

We guarantee, that our products recipe-technically do not contain other allergene materials, than the specified. But we cannot exclude, that on the pre-stage of the production by our suppliers or during manufacturing not avoidable contamination with allergene components take place.