

HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

Zum Beginnen.....Feines & Kleines

- Samosa - Indische Teigtaschen** € 9,50
Süß-saurer Chilli-Reliesh. Scharfer Chinakohl
Samosa – indian pastry.
A, E, F, N, vegan
- Frühlingsrollen Vietnam Style** € 7,90
Auf scharfem Karottengemüse mit Sojadip
Spring rolls “Vietnam style” served with spicy vegetables & soy-dip
G, M (vegan)
- Mediterrane Quiche** € 8,90
Mit Artischocken dazu Kräuterdip
Homemade Quiche with vegetables served with herbsdip
A, G,L
- Unsere Gustovariation** € 19,80
Zum Gustieren & Probieren, ob allein, für zwei oder
mehr Personen...
Mixed Appetizer for one, two or more people...
A, E, F, G, H, L, M, N (vegan möglich)
- Gegrillter Halloumi** € 6,90
Sommerlich inspiriert mit Melanzane&Paradeiser-Caponata
Halloumi with Aubergine & Tomatoe Caponata
G,L,
- Humus & Falafel** € 6,90
Unser hausgemachter, feiner Humus mit Olivenöl & Falafel
Humus with our Falafel
A, N, vegan
- Orientalischer Couscous** € 8,90
Mit gegrillten Eierschwammerln, Petersilienpesto & Minze
Couscous oriental Style with parsley, mint and roasted chanterelles
A,L, Vegan
- Dazu unser Gebäck...**
von unserem Bio-Bäcker „Schrott“
Weckerl A, F, H pro Stück/per Piece € 0,90

Feine Suppen

- Dal – indische Linsensuppe** € 5,30
Zitrone. Sesamstangerl.
Dal – Indian Lentil Soup.
A, N, vegan
- Tom Kha Gai Suppe** € 5,30
mit Kokosmilch, Gemüse, Sprossen, Tofu
With coconut milk, vegetables, sprouts, Tofu
vegan, L
- „Unsere Gute Suppe“** € 4,90
Täglich wechselnd – unser Service informiert gerne.
Soup of the Day.
- Ofenfrisches Weckerl** € 0,90
Von unserem Bio-Bäcker „Schrott“.
A, F, H

Unsere Salatvariationen

Polentasalat – unser Klassiker!

Knuspriger Räuchertofu, gebratene Polenta, Bergkäse, Paprika & Blattsalate.

Mixed salad with smoked tofu & polenta.

F, G, M (vegan möglich)

groß € 9,90
klein € 7,30

Insalata Contadino

Gebratene Erdäpfel, Austernpilze vom Grill, würziger Schafskäse, Blattsalate & Kirschlorbeer.

Mixed salad with roasted potatoes, feta & grilled oyster mushrooms.

G, M (vegan möglich)

groß € 9,90
klein € 7,30

Gemischter Marktsalat

€ 4,90

Mit Rohkost & hausgemachtem Rapsdressing.

Mixed salad with rapeseed oil dressing.

M

Eierschwammerl & Beeren – Sommerzeit

Gegrillte Eierschwammerl, Beeren, Blattsalate, Parmesan & Brotcroutons

Grilled Chanterelles, Strawberries, Salad, Grana & Breadcrumbs

G, M (vegan möglich)

€ 8,90

Extras

Portion hausgemachtes Rapsdressing

€ 2,00

Portion Mani-Oliven

€ 2,00

...und für zuhause: ¼ l unseres Rapsdressing

€ 4,50

M

Ofenfrische Backwaren

von unserem Bio-Bäcker „Schrott“

Weckerl A, F, H

€ 0,90

Hauptspeisen – unsere Specials

Roulade im Brickteig vom Grill € 16,90

Mit Seitan & Avocado gefüllt, auf glasiertem Gemüse
Grilled roulade in filo pastry filled with seitan and served with
Avocado & vegetables
A, F, L, vegan

Rotes Thai Curry € 13,90

Süßkartoffeln, Karotten, gelbe Rüben, Ingwer, Tofu, junger Spinat,
Bambus & Reis.
Red thai curry with sweet potatoes, carrots, yellow turnips, ginger,
spinach & rice.
F, H, vegan

Unsere hausgemachten Spinat Gnocchi € 14,90

Auf fruchtiger Paradeisercreme, Pomodori Secchi & Granachip.
Our homemade spinach gnocchi with Pomodori Secchi & Grana
served with fine Tomatoe-Cream
A, C, G, L

Gefüllter Kohlrabi € 15,90

Aus dem Ofen, gefüllt mit Linsen & Räuchertofu auf Süßkartoffel-
Karottensauce mit gegrillten Eierschwammerln
Filled turnip cabbage with lentils & smoked tofu served with
Sweetpotatoe-Carrot-Sauce and grilled Chanterelles
Vegan, F,L

Gyros € 13,50

Mit buntem Gemüse, Salat, Kartoffeln & pulled Chunks mit
Kräuterdip
Pulled chunks, vegetables, Salad, potatoes and herbsdip
Vegan, f, l,

Bulgogi aus dem Wok € 13,90

Mit Seitan, Pak-Choi, Karotten, Apfel
dazu Ingwer-Sojasauce und Vollreis
with Seitan-Stripes, Pak-Choi, Carrots, Apple
served with ginger-soysauce and rice
vegan, l, f,

HOLLEREI Burger € 10,90

Mit Quinoa-Bohnen-Laibchen vom Grill, viel Salat, Paradeiser &
Gurkerl, rote Zwiebel & dazu unsere Erdäpfelwürferl.
Vegan quinoa-beans burger with potato wedges, Red onions, salad
A, F, L, N, vegan
Auf Wunsch mit Käse: Aufpreis € 1,00
Auf Wunsch mit veganem Käse: Aufpreis € 1,00

Tipp: Frischer Marktsalat mit unserem Rapsdressing € 4,90

Unser 3-Gänge Sommermenü

€ 28,00

Gruss aus der Küche

Halloumi vom Grill

Mit Melanzane-Paradeiser-Caponata
Grilled Halloumi with Aubergine Tomatoe Caponata
G, l, m

Bulgogi aus dem Wok

Mit Seitan, Pak-Choi, Karotten, Apfel
dazu Ingwer-Sojasauce und Vollreis
with Seitan-Stripes, Pak-Choi, Carrots, Apple
served with ginger-soysauce and rice
vegan, l, f,

Waldmeister Tiramisu

Mit feiner Mascarponecreme & glasierten Erdbeeren
A, G, O

...und unser Weintipp dazu:

Gemischter Satz 2016

€ 29,50

Fruchtig, elegant, fein.
Weingut Zahel, Wien
0,7 l

Unser veganes 3-Gänge Sommermenü

€ 28,00

Gruss aus der Küche

Orientalischer Couscous

Mit gegrillten Eierschwammerln, Petersilienpesto & Minze
Couscous oriental Style with parsley, mint and roasted chanterelles
A,L, Vegan

Reisnudeln aus dem Wok

Mit Austernpilzen, Spinat, Sprossen & Bambus
dazu gegrillter Sesamtofu & Ingwer-Sojasauce
Ricenoodles with sprouts, vegetables, spinach and bamboo
served with sesame-tofu and ginger-soysauce
vegan, l, f, glutenfrei

Kardamon-Schoko-Mousse

mit Marillenragout
Chocolate-Cardamon-mousse with Apricots
N,O, glutenfrei

...dazu empfehlen wir:

Grüner Veltliner Klassik 2017

€ 24,50

Fruchtig, angenehm am Gaumen
Weingut Bründlmayer, Kamptal/Niederösterreich
0,7 l

Desserts – Süßes geht immer!

Kardamon-Schoko-Mousse	€ 7,90
mit Marillenragout Chocolate-Cardamon-mousse with Apricots N, O, vegan	
Feines Waldmeister Tiramisu	
mit glasierten Erdbeeren & Minzpesto Tiramisu with sweet woodruff A,G,O	
	€ 7,80
Holler-Topfencreme	€ 5,90
mit Beeren und gerösteten Mandeln Elderberry-Curd Mousse with berries and almonds G,	
Unsere Schokotarte	€ 6,90
Mit Zimteis & Weichselröster A,G,O	
Alles Käse...	€ 10,50
Mit Käsen von „AntonmachtKaes“ aus handwerklicher Tradition, aus Egg /Vbg. mit Feigensenf & Oliven Cheese platter. A, G, H	
... dazu ein kleiner Espresso?	€ 2,50

Bier oder Spirituosen gefällig..?

Stiegl Pils vom Faß

A

0,3 l € 3,30
0,5 l € 4,20

Stiegl Weiße

Das österreichische Weiße. 0,5 l

€ 4,50

„Hanfbier“ von Hirter

0,5 l € 4,90

„Freibier Stiegl“ Alkoholfrei

0,3 l € 3,20

„HOLLEREI-Radler“

Mit Hollersirup, Bier & Soda.
Elderberry sirup, beer & sparkling water.

A

0,2 l € 2,00
0,3 l € 2,90
0,5 l € 3,80

Schnäpse vom Obstgut Wurm/OÖ

Wählen Sie Marille, Birne, Quitte oder Zwetschke.
For your choice: Apricot, pear, or plum.

2 cl € 5,50

Fernet Branca

2 cl € 4,50

Cognac „Otard“

4 cl € 6,00

Campari Orange

0,2 l € 5,80

Campari Soda

0,2 l € 5,50

Aperitif & Drinks – prickelnd!

„Hollerinha“	0,2 l	€ 6,90
Unser Haus-Drink: mit Cachaça, Limette, Minze, Ice & Hollersirup. Our signature cocktail: with cachaça, lime, mint, crushed ice & elderberry sirup.		
„HOLLEREImule“		
Ginger-Beer, Hollersirup, Soda, Ingwer & Gurke. Ginger-Beer, elderberry sirup, sparkling water, ginger & cucumber. mit 2 cl Absolut-Vodka		
	0,2 l	€ 6,90
„Gin Tonic“	0,2 l	€ 6,90
Blue Sapphire Gin, Henry-Tonic, Eis & Gurke. Blue Sapphire Gin, Henry-Tonic, crushed ice & cucumber.		
„Prosecco Time“		
Prosecco mit Hollersirup & Limette	0,1 l	€ 4,50
Prosecco mit Mango & Minze	0,1 l	€ 4,50
Prosecco pur	0,1 l	€ 4,00
„Wiener Madl“	0,2 l	€ 6,50
Bombay Sapphire Gin, Rose Lemonade, Eis, rosa Pfeffer, Limette		
„Lillet Vive „	0,2 l	€ 6,80
Lillet, Tonic, Eis, Minze & Beeren Lillet, tonic, crushed ice, mint & berries.		
„Gin Summer Apple“	0,2 l	€ 6,90
Tanqueray Lime Gin, Apfelsaft, Eis, Zuckersirup, der Sommerdrink		
„Campari Orange „	0,2 l	€ 5,80
„Campari Soda „	0,2 l	€ 5,50

Offene Weißweine aus Österreich

Welschriesling „Falko „ 2017

Weingut Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich.
Vitale Frische, feiner Frucht- und Muskatellernote.

Glas 1/8 l € 4,50
Flasche 0,75 l € 22,50

Chardonnay 2017

Weingut Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich.
Fruchtbetonter feiner Wein, mit Bouquet nach Äpfeln, sehr
harmonisch und angenehm.

Glas 1/8 l € 5,30
Flasche 0,75 l € 26,50

Grüner Veltliner Klassik 2017

Weingut Hardegg, Gross Kadolz, Niederösterreich.
Vitale Frische, Zweigelt weiss gepresst, elegant am Gaumen

Glas 1/8 l € 4,90
Flasche 0,75 l € 24,50

Gelber Muskateller „Bio Peter& Paul“ 2016

Winzerhof Hoch, Hollenburg, Niederösterreich
frische Aromen & Hollerblüte. Elegante Säure mit
finessenreichem Gesamtbild.

Glas 1/8 l € 4,50
Flasche 0,75 l € 22,50

Rose 2017

Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich
feine Aromen, angenehme Säure und eine schöne Frucht im
Abklang.

Glas 1/8 l € 4,10
Flasche 0,75 l € 24,00

Sauvignon blanc 2017

Weingut Brolli-Arkadenhof, Gamlitz, Steiermark.
Fruchtig. Vitale Säurestruktur. Tiefe Aromakomplexität.

Glas 1/8 l € 5,10
Flasche 0,75 l € 25,50

It`s “Spritzer”-Time:

Gurken Spritzer, Veilchen Spritzer, Erdbeer Spritzer,
Holler Spritz & Aperol Spritz...

Glas ¼ l € 4,90

Offener Hauswein in der Karaffe

unser fruchtiger Veltliner vom „Dürnberg“ , Weinviertel,

0,5 l € 9,50
1,0 l € 18,00

Offene Rotweine aus Österreich

Zweigelt 2016

Weingut Setzer, Hohenwarth, Niederösterreich.
Sehr harmonisch, im großen Holzfaß gelagert, dezente Würznote.

○

Glas 1/8 l € 4,80
Flasche 0,75 l € 24,00

Blafränkisch 2016

Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich.
Rubinrot, lieblich im Geschmack, lebhaft und am Gaumen fruchtig
anhaltend.

○

Glas 1/8 l € 4,90
Flasche 0,75 l € 24,50

Merlot 2016

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland.
Weiches Aroma nach roten Johannisbeeren und Weichseln.

○

Glas 1/8 l € 5,30
Flasche 0,75 l € 26,50

Cuvée Carnuntum 2016

Weingut Artner, Gross-Höflein, Niederösterreich,
Traditionelle Rotweincuvée von Zweigelt & Blafränkisch.
Fruchtig & mild, zarte Kirschnoten

○

Glas 1/8 l € 5,30
Flasche 0,75 l € 26,50

Offener Hauswein in der Karaffe

vom Weingut Dürnberg, Falkenstein

0,5 l € 9,50
1,0 l € 18,00

Weißweine aus Österreich 0,7 l

- | | |
|---|---------|
| Morillon-Chardonnay 2017
Sabathihof, Leutschach, Steiermark.
saftig, dezenter Fruchtschmelz, einige Substanz | € 35,00 |
| Gemischter Satz 2017
Weingut Zahel, Wien.
Grüner Veltliner/Riesling/Chardonnay – pfeffrig, fruchtig und aromatisch | € 29,00 |
| Weissburgunder Reserve 2017
Weingut Dürnberg, Falkenstein, Niederösterreich.
duftig, feine Fruchtaromen, mineralisch und sehr harmonisch. | € 29,00 |
| Gelber Muskateller Classique 2017
Weingut Wohlmuth, Spielfeld, Steiermark.
Helles Grün, immense Duftigkeit nach Mandarinenzesten, Hollerblüten, Muskatnuss. | € 38,00 |
| Sauvignon Blanc, Bühlweingarten 2015
Weingut Artner, Großhöflein/Niederösterreich. Füllige Würze mit feiner Mineralität unterlegt, kräftiger Körper mit animierender Säure und langem Abgang. | € 33,50 |
| Grüner Veltliner 2017
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich.
Frische, klare Frucht mit feinwürzigem Unterton, frischer Apfel, Blüten und Zitrus. | € 29,00 |
| Weißburgunder Steirische Klassik 2016
Weingut Tement, Tattendorf, Steiermark.
Fein mineralisch und trocken. Sehr harmonisch. | € 34,00 |
| Morillon Classique 2016
Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark.
Intensiver und anregender Geschmack und tiefgründig. | € 31,50 |
| Riesling 2017
Weingut Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich.
Kerniger Auftritt à la Jasmin und Limette, kühl und ziseliert, glasklar. | € 32,00 |

Rotweine aus Österreich 0,7 l

Rubin Carnuntum, Zweigelt 2014 Weingut Artner, Grosshöflein, Niederösterreich	€ 37,00
Triade 2013 Weingut Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland.	€ 35,00
Redmont 2015 Weingut Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich.	€ 35,50
Blaufränkisch „Ried Hochäcker“, 2016 Weingut Maria Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland.	€ 35,00
Pinot Noir 2014 Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich.	€ 31,50
St. Laurent Ausstich „Stiftsbreite“ 2014 Weingut Stift Klosterneuburg Niederösterreich	€ 35,00
Rote Reserve 2008 Weingut Graf Hardegg, Groß Kadolz, Niederösterreich.	€ 39,00
Big John „Cuvée Reserve“, 2015 Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	€ 49,00
Pinot Noir 2014 „vom Schloss“ Weingut Graf Hardegg, Gross-Kadolz/Niederösterreich	€ 42,00
Red Vintage 2011 Weingut Heinrich, Gols/Burgenland Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent	€ 44,00

Mittags von Montag bis Freitag...

Unser Service informiert Sie gerne über unser täglich wechselndes, frisches Angebot.

Tagesteller solo	€ 7,90
2 Gänge mit Suppe oder Salat & Hauptspeise	€ 10,90
3 Gänge mit Suppe, Salat & Hauptspeise	€ 12,90

Sommertipp zum Abschluss:

„Affogatto al caffè“ – Espresso mit Vanilleeis	€ 2,50
---	--------

Und dazu:

Kleiner Espresso „Akrap“ als Abschluss zum Mittagmenü (Preis nur zum Mittagmenü gültig)	€ 1,50
--	--------

und 1 Glas HOCHQUELL-WASSER	0,25 l € 0,50
-----------------------------	---------------

Infos & News der HOLLEREI ...

KOCH-WORKSHOPS 2018

Die Räumlichkeiten der Hollerei - der ideale Ort für die etwas andere Geburtstags- oder Unternehmensfeier. Gemeinsames Hineinschnuppern zu diversen Themen ermöglicht Kontakte über festgelegte Wege hinweg. Und was das Beste ist: Das Erfolgserlebnis ist garantiert mit unserem Team.

Motto: **Quick cooking mit der HOLLEREI** - der 120 min Workshop schnell, praktisch & gut!

Preis: **€ 50,00** pro Person inkl. Speisen & Getränke, Leihschürze & Material, sowie Führung durch die aktuelle Ausstellung.

Dauer: 2 Stunden, Anmeldung unter info@hollerei.at erforderlich.

Weitere Termine (z.B. für Gruppen) & Infos unter www.hollerei.at

FEIERN IN DER HOLLEREI

Sie planen eine besondere Veranstaltung? Für einen geschäftlichen oder privaten Anlass? Wir bieten Beratung, passende Angebote für jedes Budget und die perfekte Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Bei Veranstaltungen verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten aus allen Teilen der Welt, wobei die frischesten & qualitativ hochwertigsten Produkte verwendet werden. Unsere Aufgabe sehen wir darin, Ihre Vorstellungen mit viel Einfühlungsvermögen, individueller Beratung & langjähriger Erfahrung erfolgreich umzusetzen.

Gerne informieren wir Sie persönlich über alle Möglichkeiten unter Telefon 01/892 33 56 oder info@hollerei.at.

GUTSCHEINE DER HOLLEREI

... für alle Anlässe: Hochzeit, Geburtstag - oder einfach so. Bei uns können Sie Gutscheine für das Restaurant und unsere Kochworkshops erstehen.

Erhältlich im Restaurant oder per Post/Mail zugesandt.

FRÜHSTÜCK IN DER HOLLEREI

NEU- Jeden Samstag & Sonntag von 09.00 bis 13.00 Uhr - mit vielen Köstlichkeiten – orientalisch, vegan & wienerisch, pikant und süß.

HOLLEREI GALERIE: gleich vis-à-vis!

für zeitgenössische Kunst – Hollerei der Kulturveranstalter. Vernissagen, Lesungen & Workshops runden das Programm ab. Termine unter www.hollerei.at

Schauen Sie hin, wir führen Sie gerne – vielleicht findet sich ja das richtige Werk für Ihr Zuhause, oder ein Geschenk für Ihre Lieben!

Alkoholfreie Getränke & Drinks...

Naturtrüber Apfelsaft Roter naturtrüber Holler-Apfelsaft Naturtrüber Birnensaft

Obsthof Wurm, Oberösterreich.

0,25 l	€ 3,30
0,25 l gespritzt	€ 2,30
0,5 l gespritzt	€ 4,00

Cherry Cola "Fentimans"

0,275 l € 4,90

Rose Lemonade „Fentimans“

0,275 l € 4,90

Unser „Hollerkracherl“

Mineral mit Holunderblütensirup.
Jugendgetränk

0,25 l gespritzt	€ 1,90
0,5 l gespritzt	€ 2,80

Soda Zitrone

Mineral mit frischer Zitrone.
Jugendgetränk

0,25 l gespritzt	€ 1,50
0,5 l gespritzt	€ 2,60

Römerquelle Mineral

Prickelnd oder still.

Flasche 0,33 l	€ 2,90
Flasche 0,75 l	€ 5,00

Coca Cola/Coca Cola light

Flasche 0,33 l € 3,20

Karaffe Wasser

- Unser Hochquellwasser
mit frischer Zitrone
Glas Wasser

1,0 l	€ 2,00
0,2 l	€ 0,50

Sommerzeit - Vitamine !

Bei Bestellung frisch für Sie zubereitet...

Karotte-Orange
Apfel-Karotte-Ingwer

... alles gerne mit einem Schuss frischem Ingwer
auf Wunsch

0,33 l € 4,90

Unsere Limonaden & Drinks

Erdbeer Basilikum Limette
Gurke-Ingwer-Limette
Maracuja-Orange-Minze

0,5 l € 4,90

Kaffee von Akrap

Dieses Geschmacks-Juwel heisst „Ipanema“ und besteht zu 100% aus Arabica-Bohnen. Diese kommen aus einer Bauernorganisation in der brasilianischen Cerrado-Gegend.

Cappuccino mit Milchschaum € 3,50

Espresso € 2,50

Espresso Doppio € 3,90

Caffé Latte € 4,70

Matcha Latte € 4,90

Kurkuma Latte € 3,90

Kännchen heisse Schokolade € 3,90

Auf Anfrage gerne mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch.

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei möglich!

Aufpreis Soja-, Mandel- oder Hafermilch € 1,00

Tee von Sonnentor

Wohlriehende Verbene/Eisenkraut

Kühlende Pfefferminze

Aromatischer Darjeeling/Schwarztee

Duftende Waldkräuter

Anregender Grüntee

Feiner Hibiscus

Kännchen € 4,80

Gerne auch mit Honig € 0,50

Sie wünschen, wir liefern: unsere Catering-Philosophie.

Sie brauchen für Ihre Feier einen kompetenten Partner mit kulinarischer Expertise, sowie einem pragmatischen Blick mit vegetarischem und veganem Herz & Hirn? Sprechen Sie uns auf unser Sorglos-Paket an: Wir kümmern uns gerne um die ganzheitliche Betreuung ihrer Veranstaltung – ob Hochzeit, Geburtstags- oder Firmenfeier, Vernissage, Messe oder die Betreuung eines Seminars.

Wir kreieren kulinarische Erlebnisse jeder Art: ob Buffet, Fingerfood oder Brötchen, wir bringen die komplette Infrastruktur entsprechend den Erfordernissen ihrer Situation - in's Büro, nach Hause oder an sonstige Veranstaltungsorte.

Selbstversorgern vermieten wir auch unser Equipment – Bar, Geschirr, Gläser, etc. Und sollten sie punktuell doch konkrete Serviceleistungen benötigen, bieten wir diese gerne an.

Für ein unverbindliches Angebot nach Ihren budgetären Wünschen kontaktieren Sie uns jederzeit unter info@hollerei.at oder **0699 / 17 02 17 00** .

Wichtige Info zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn 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 auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergenen Information

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
P	Lupinen
O	Sulfite
R	Weichtiere

Mehrwertangabe

Das Leben ist an und für sich, im Besonderen und im Speziellen, ob nach § oder ohne,
WUNDERSCHÖN BIS LEBENSGEFÄHRLICH!

