

**FÄHRHAUS**  
**RISTORANTE-PIZZERIA**

---

**Speisen & Getränke**

---

# Autohaus Weippert

Umgehungsstraße 21 71088 Holzgerlingen 07031 7486-0  
info@autohaus-weippert.de www.autohaus-weippert.de

**AMG**



Mercedes-Benz



**INEOS**  
GRENADIER



Weippert  
Offroad

Weippert  
Classic

**DAIMLER**  
TRUCK



Junge Sterne.

## Warme Getränke

040	<b>Espresso</b>	€ 2,70
041	<b>Cappuccino</b> <sup>D</sup>	€ 4,10
042	<b>Cappuccino max</b> <sup>D</sup>	€ 5,50
043	<b>Tasse Kaffee</b>	€ 3,80
044	<b>Kaffee max</b>	€ 5,50
045	<b>Schokolade mit Sahne</b> <sup>D</sup>	€ 4,50
046	<b>Schokolade max mit Sahne</b> <sup>D</sup>	€ 5,50
047	<b>Milchkaffee</b> <sup>D</sup>	€ 4,40
048	<b>Milch mit Honig</b> <sup>D</sup>	€ 3,30
049	<b>Kaffee HAG</b>	€ 3,80
051	<b>Affogato</b> <sup>D</sup>	€ 4,80
	(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	
144	<b>Latte macchiato</b> <sup>D</sup>	€ 4,40
147	<b>Latte macchiato mit Geschmack</b> <sup>D</sup>	€ 5,30
	mit Kokos-, Amaretto-, Vanille-, Nuss-, Caramel-, Zimt- oder Mandelgeschmack	
050	<b>Althaus-Tee</b>	€ 3,90
	Schwarztee Darjeeling Catelton, Sencha Supreme, Toffee Rooibush, Classic Herbs, Fruit Berry	
295	<b>Chai-Latte</b> <sup>D</sup>	€ 5,50

## Säfte / Schorle

616	<b>Apfel-, Orangen-, Trauben,</b>	0,3 l	4,50
617	<b>Ananas, Maracuja, Kirsch</b>	0,5 l	5,50

## Nektare / Schorle

618	<b>Sauerkirsch, Banane, KiBa</b>	0,3 l	4,50
619	<b>Johannisbeer, Mango</b>	0,5 l	5,50

## Erfrischungsgetränke

089	<b>Tafelwasser Medium</b>	0,5 l	€ 4,90
091	<b>Tafelwasser Still</b>	0,5 l	€ 4,90
069	<b>Mirinda</b> <sup>1</sup>	0,3 l	€ 3,90
070	<b>Mirinda</b> <sup>1</sup>	0,5 l	€ 4,90
071	<b>Pepsi-Cola</b> <sup>1/9</sup>	0,3 l	€ 3,90
072	<b>Pepsi-Cola</b> <sup>1/9</sup>	0,5 l	€ 4,90
073	<b>Cola Zero</b> <sup>1/8/9</sup>	0,3 l	€ 4,20
075	<b>Spezi</b> <sup>1/9</sup>	0,3 l	€ 3,90
076	<b>Spezi</b> <sup>1/9</sup>	0,5 l	€ 4,90
077	<b>Apfelschorle</b>	0,3 l	€ 3,90
078	<b>Apfelschorle</b>	0,5 l	€ 4,90
079	<b>Eistee Zitrone</b>	0,3 l	€ 3,90
080	<b>Eistee Zitrone</b>	0,5 l	€ 4,90
081	<b>7Up</b>	0,3 l	€ 3,90
082	<b>7Up</b>	0,5 l	€ 4,90
083	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,3 l	€ 4,50
084	<b>Ginger Ale</b> <sup>10</sup>	0,3 l	€ 4,50
085	<b>Fanmix</b> <sup>1</sup>	0,5 l	€ 4,00
086	<b>Orangina</b>	0,25l	€ 4,20
146	<b>Red Bull</b> <sup>8/9</sup>	0,25.	€ 4,80
149	<b>Althaus Eistee grün</b>	0,4 l	€ 4,90
	Eistee mit Pfirsichgeschmack		
150	<b>Althaus Eistee rot</b>	0,4 l	€ 4,90
	Früchte-Eistee mit Wassermelonen- & Minz- geschmack		

---

## Ital. Weine weiss & rose

---

		0,2 l	0,5 l
27	<b>Chardonnay DOC</b> vom Faß <sup>P</sup>	7,90	18,80
28	<b>Frascati DOC</b> <sup>P</sup>	7,70	18,80
29	<b>Pinot Grigio DOC</b> <sup>P</sup>	7,90	19,00
004	<b>Rose IGT</b> <sup>P</sup>	7,90	18,80
005	<b>Schorle</b> weiss oder rose <sup>P</sup>	5,80	

---

## Italienische Weine rot

---

		0,2 l	0,5 l
006	<b>Merlot IGT</b> <sup>P</sup>	7,90	18,80
007	<b>Chianti DOC</b> <sup>P</sup>	7,90	19,00
008	<b>Montepulciano DOC</b> <sup>P</sup>	7,90	18,80
009	<b>Lambrusco IGT</b> <sup>P</sup>	7,70	18,80
010	<b>Barbera DOC</b> <sup>P</sup>	7,90	18,80
011	<b>Schorle rot</b> <sup>P</sup>	5,80	

---

## Bodenseeweine Staatsweingut Meersburg

---

333	<b>Müller-Thurgau</b> trocken QW <sup>P</sup>	0,2 l	7,50
334	<b>Weissburgunder</b> trocken QW <sup>P</sup>	0,2 l	7,50
335	<b>Spätburgunder Weissherbst</b> trocken QW <sup>P</sup>	0,2 l	7,50
336	<b>Spätburgunder Rotwein</b> trocken QW <sup>P</sup>	0,2 l	7,50
337	<b>Meersburger Chorherrenhalde</b> Weissburgunder Chardonnay trocken QW <sup>P</sup>	0,75 l	33,90
338	<b>Meersburger Rieschen</b> Grauburgunder trocken QW <sup>P</sup>	0,75 l	34,50
339	<b>Meersburger Rieschen</b> Riesling trocken QW <sup>P</sup>	0,75 l	34,50
340	<b>Meersburger Bengel</b> Spätburgunder Rotwein trocken QW <sup>P</sup>	0,75 l	34,50

---

## Biere

---

012	<b>Leibinger Helles</b> vom Fass <sup>G3</sup>	0,5 l	4,90	019	<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sup>G1</sup>	0,5 l	4,80
013	<b>Leibinger Pils</b> vom Fass <sup>G3</sup>	0,3 l	3,90	020	<b>Paulaner Hefeweizen</b> dunkel <sup>G1</sup>	0,5 l	4,80
025	<b>Leibinger Pils</b> vom Fass <sup>G3</sup>	0,5 l	4,90	021	<b>Paulaner Hefeweizen</b> leicht <sup>G3</sup>	0,5 l	4,90
014	<b>Leibinger Kleines Bier</b> <sup>G1</sup>	0,3 l	3,90	022	<b>Paulaner Cola-Weizen</b> <sup>G3</sup>	0,5 l	5,30
015	<b>Paulaner Hefeweizen</b> alk.frei <sup>G3</sup>	0,5 l	4,80	023	<b>Leibinger Edel-Pils</b> alk.frei <sup>G3</sup>	0,33 l	3,90
016	<b>Beck's Bier</b> <sup>G1</sup>	0,33 l	4,80	024	<b>Leibinger Radler</b> <sup>G3</sup>	0,5 l	4,90
017	<b>Russ</b> <sup>G1</sup>	0,5 l	5,30	074	<b>Leibinger Radler</b> alk.frei <sup>G3</sup>	0,5 l	4,80
018	<b>Paulaner Kristallweizen</b> <sup>G1</sup>	0,5 l	4,80	709	<b>Diesel</b> <sup>G3</sup>	0,5 l	5,30

Zusatzstoffe und Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!

## Aperitivi

580	<b>VIVE</b> – LILLET Blanc & Tonic Water <sup>10</sup>		€ 7,90	
581	<b>BERRY</b> – LILLET Blanc & Schweppes Russian Wild Berry <sup>3</sup>		€ 7,90	
582	<b>MIO</b> – RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato & Prosecco		€ 7,90	
583	<b>DUO</b> – RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato & Tonic Water <sup>10</sup>		€ 7,90	
584	<b>TONIC</b> – BEAFEATER London Dry Gin & Tonic Water <sup>10</sup>		€ 9,80	
092	<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l 4,90	097 <b>San Bitter</b> <sup>1</sup>	0,1 l 4,00
106	<b>Aperol &amp; Prosecco</b> <sup>1</sup>	0,2 l 7,90	098 <b>Martini bianco oder rosso</b>	4 cl 5,00
376	<b>Limoncello &amp; Prosecco</b>	0,2 l 7,90	099 <b>Bacardi-Cola</b> <sup>1/9</sup>	4 cl 8,50
103	<b>Hugo</b> <sup>1</sup>	0,2 l 7,90	101 <b>Wodka Lemon</b> <sup>10</sup>	4 cl 9,80
104	<b>Hugo alkoholfrei</b> <sup>1</sup>	0,2 l 7,90	107 <b>Wodka &amp; Red Bull</b> <sup>8/9</sup>	4 cl 9,80
095	<b>Campari Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl 7,90	108 <b>Jack Daniels &amp; Cola</b> <sup>1/9</sup>	4 cl 8,50
096	<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	4 cl 7,90	148 <b>Crodino</b>	0,1 l 4,00

## Spirituosen

056	<b>Averna</b>	4 cl 4,50	061 <b>Grappa</b>	2 cl 4,50
057	<b>Ramazotti</b>	4 cl	062 <b>Vecchia Romagna</b>	2 cl 4,80
058	<b>Fernet Branca</b>	4 cl 4,50	063 <b>Johnny Walker</b>	2 cl 5,80
059	<b>Amaretto</b>	4 cl 4,50	064 <b>Bailey's</b>	4 cl 5,80
087	<b>Jägermeister</b>	4 cl 4,00	065 <b>Tequila</b>	2 cl 4,80
060	<b>Sambuca</b>	2 cl 4,00	066 <b>Jack Daniels</b>	2 cl 6,50

### Gin

542	<b>Gin Hendricks</b> mit Tonic <sup>10</sup>	4 cl 12,50
543	<b>Monkey 47</b> mit Tonic <sup>10</sup>	4 cl 14,90
544	<b>PA Dry Gin I</b> mit Thomas Henry Tonic <sup>10</sup>	4 cl 11,90

### Rum

550	<b>Havana Club</b> 3 Jahre m. Cola <sup>1/11</sup>	4 cl 9,50
552	<b>Havana Club</b> 7 Jahre m. Cola <sup>1/11</sup>	4 cl 11,50
553	<b>Havana Club</b> 'PACTO NAVIO' <sup>1/11</sup>	4 cl 12,50



# SENF

DESTILLERIE

844



Cöxchen

2cl 4,90

847



Williams  
m. Fruchtauszug

2cl 4,90

848



Whisky

2cl 5,90

849



DryGin m.  
Th. Henry-Tonic

4cl 11,50

845



Mirabelle  
m. Fruchtauszug

2cl 4,90

846



Mirabelle

2cl 4,90

## Cocktails

- 417 **NEGRONI** – Gin, Campari, Martini Rosso <sup>1/10</sup> € 10,90
- 419 **WHISKY SOUR** – Bourbon Whisky, Zitronensaft, Angostura Bitter, Zuckersirup € 10,50
- 423 **FÄHRHAUS** – Gin, Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Tonic Water <sup>1/10</sup> € 11,50
- 424 **BROMBLE** – Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeersirup € 10,90
- 425 **JUNGLE BIRD** – Brauner Rum, Campari, Lime, Zuckersirup, Ananassaft <sup>1/10</sup> € 10,90
- 426 **FREE FUN** – Alkoholfreier Cocktail nach Wahl
- 427 **ZOMBIE** – Weißer, Brauner & Goldener Rum, Aprico Brandy, Grenadine Sirup, Zitronensaft, Ananas- & Orangensaft, Angostura Bitter <sup>1/13</sup> € 12,90
- 428 **COSMOPOLITAN** – Vodka Citron, Tripple Sec, Zitronensaft, Cranberrynektar € 11,50
- 429 **MAI TAI** – Weißer & Brauner Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Orgeat-Sirup, Cointreau € 12,50
- 430 **CAIPIRINHA** – Pitu, Limettensaft, Brauner Zucker € 10,50
- 431 **MARGARITA** – Tequila, Limettensaft, Cointreau, Salz € 10,90
- 432 **MOJITO** – Weißer Rum, Limettensaft, Brauner Zucker, Minze, Mineralwasser € 11,50

# Spumante - Schaumweine & Champagner 0,75 l



1501

**Ferrari Maximum** Trentodoc - Ferrari/ Trentino

0,1 l 7,80 0,75 l 45,00

Älter als der gleichnamige Renstall und mindestens genauso geschichts- und prestigeträchtig, der älteste, nach klassischer Flaschengärmethode arbeitende Betrieb wird in der 3. Generation von der Familie Lunelli ganz im Sinne von Giulio Ferrari fortgeführt



1502

**Ferrari Maximum Rose** Trentodoc - Ferrari / Trentino

0,1 l 8,50 0,75 l 49,00

Zartes Bouquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und ein nachhaltiges Finale mit milden Tanninen und feiner Hefe. Er kann für anspruchsvolle Weinliebhaber ein ganzes Menü begleiten.



1503

**Prosecco** Treviso Spumante extra dry DOC

32,00

sehr fruchtig, erinnert an Apfel und Birne mit einem zarten Hauch Zitrusfrüchten. Schmackhaft und persistent, lebhaft und leicht A: 11,0 % / R Giera



1504

**Laurent Perrier La Cuvee Brut** € 99,00



1546

**Mumm Grand Cordon**

€ 79,00



1545

**Ruinart Rose Brut**

€ 145,00



1547

**Mumm Cordon Rosé**

€ 89,00



1506

**Dom Perignon Brut**

€ 360,00



1451

**Luis Roederer Brut Premier**

€ 119,00

Zusatzstoffe und Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!

## Italienische Flaschenweine weiß & rosé 0,75 l



1505

### **Sauvignon Blanc 'Winkl' DOC** - Terlan/Südtirol

55,00

Allein aus der Lage Winkl stammt die Trauben für diesen grünlich schimmernden, fruchtig duftenden Sauvignon. Ideal zu Ziegenkäse oder Spargel aber auch zu Fisch und Salaten. A: 13,5 % / R: Sauvignon Blanc



1507

### **Lugana 'Prestige' DOP** - Ca, Maiol / Lombardei

39,00

DER italienische Mode-Weisswein darf auch bei uns nicht fehlen. Mit klarer Identität, Noten grüner Äpfel, Limetten und wildem Thymian. Nicht nur zu Fisch ein klares Muss. A: 13% / R: Trebbiano di Lugana



1508

### **Gavi del Comune di Gavi DOCG** - Bersano / Piemont

37,00

Der ausdrucksstarke, trockene und frische Gavi di Gavi zählt sicherlich mit zu den bekanntesten italienischen Weissweinen. Immer eleganz und mit frischem Säurespiel. A: 12,5% / R: Cortese



1510

### **Roero Arneis DOCG** - Bersano / Piemont

37,00

Fruchtig mit duftenden Anklängen von Akazienblüten, Äpfeln, Pfirsich und grünen Haselnüssen der Geschmack ist frisch, fruchtig, aromatisch und leicht mineralisch. A: 13% / R: Arneis



1511

### **Vivia DOC Maremma** - Le Mortelle / Toscana

39,00

Exotisch duftende Cuvee aus regionaltypischen Rebsorten. Herrlich unkompliziert und dank angenehmer Länge trotz seiner Frische ein vielfältiger Speisebegleiter. A: 12,0 % / R: Vermentino, Viognier



1512

### **Falanghina IGT** - Feudi di San Gregorio / Kampanien

32,50

Dieser leichte Weisswein bereitet vor allem jung genossen viel Freude. Das aromatische Bouquet des strohgelben Weines enthüllt den Duft weisser Früchte. A: 13% / R: Falanghina



1513

### **Greco di Tufo DOCG** - Feudi di San Gregorio / Kampanien

35,00

Der mineralisch geprägte Greco ist ein Weisswein mit ausgeprägtem Aromenspektrum und üppig am Gaumen begleitet er komplexe Speisen hervorragend. A: 12.5% / R: Greco



## Italienische Flaschenweine weiß & rosé 0,75 l



1514

### **Chardonnay Tormaresca Puglia IGT** - Tormaresca / Apulien

35,00

Dieser reinsortige Chardonnay ist der internationale Vertreter unserer Weinkarte. Strukturiert, leicht cremig, aber dezent fruchtig ist er auch ein echter Allrounder. A: 12,5% / R: Chardonnay



1515

### **Scaia Bianco** - Tenuta Sant'Antonio / Venetien

35,00

Der Scaia aus Veneto ist ein Cuvee aus Garganega, Trebbiano und Chardonnay-Trauben. Sein Bouquet aus Blumen und weißen Früchten mit einer Note von Birnen. Im Geschmack fruchtig und frisch, gut passend zu Antipasti und Fischgerichten. A: 12,5% / R: Chardonnay, Garganega, Trebbiano



1549

### **Lugana I Frati DOC** - Cà dei Frati / Lombardei

42,50

Ein Lugana, dessen jahrgangsübergreifende Qualität weltweit sehr geschätzt wird. Er duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen, weißem Steinobst und hat einen Hauch von feuchtem Kalk. Die Balance aus mineralisch lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten sowie die leicht cremige Textur am Gaumen sind einfach unerreichbar. A: 13% / R: 100% Turbiana



1516

### **Santagostino Baglio Soria Bianco DOC** - Firriato / Sizilien

34,00

Ein Blend aus den besten Rebsorten der süditalienischen Insel. Pfirsich und Melone paaren sich mit Vanille und Haselnuss, den dem dezenten Holzfassausbau zu verdanken sind. Bestechende Eleganz und Struktur. A: 13% / R: Catarratto, Chardonnay



1517

### **Visione Rosato** - Feudi di San Gregorio / Kampanien

32,50

Ein kristallklarer, frischer Rose mit einem Bouquet aus frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren. Passend zu Fischspeisen, Antipasti und Pizza. A: 12,5% / Aglianico



1518

### **Roseri Riviera del Garda Class. Chiaretto** - Ca, Maiol / Lombardei

38,00

Ein sommerfrischer Rose, unkompliziert wie ein Tag am Gardasee. Exotisch in der Nase, sanft und trocken am Gaumen, wohlstrukturiert und aromatisch im Finale. A: 13% / R: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese



1550

### **Rosa dei Frati** - Cà dei Frati / Lombardei

42,50

Der intensiv lachsfarbene Rosé zeigt ein vielschichtiges Bouquet von roten Äpfeln, Johannisbeeren und Stachelbeeren, Blüten und Cranberries. Am Gaumen wird die feine Frucht von einer mineralischen Säure begleitet. A: 12,5% / R: Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera,

## Italienische Flaschenweine rot 0,75 l



1533

### **Aliotto Toscana IGT** - Tenuta Podernovo / Toscana

35,00

Ein dunkel rubinroter Wein mit eleganten Fruchtnoten, kombiniert mit balsamischen und mineralischen Tönen im schönen Gleichgewicht. 12 Monate im Barrique gereift. A: 13% / R: Sangiovese, Merlot, Cabernet



1534

### **Primitivo Salento 'Torcicoda' IGT** - Tormaresca / Apulien

39,00

Spätestens seit der Erklärung zum Weltkulturerbe sind die traditionellen Trulli-Bauten für die Region ebenso bekannt, wie die fruchtige Rebsorte Primitivo. Dieser Ausnahmewein reift 10 Monate im Barrique A: 14% / R: Primitivo



1536

### **Santagostino Baglio Soria Rosso IGT** - Firriato / Sizilien

35,00

In diesem Wein finden Nero d'Avola und Syrah vortrefflich zusammen: Aromen von Kirsch- und Zwetschgenkompott, Gewürzen und leichte Holznoten. Am Gaumen schmeichelt das zarte und doch komplexe Tannin. A: 14,5% / R: Nero d'Avola, Syrah



1537

### **Harmonium DOC Sicilia** - Firriato / Sizilien

55,00

Eine Cuvée dreier verschiedener Nero d'Avola-Reben, gewachsen in unterschiedlichen Terroirs des Borgo Guarini Weingutes. Er besticht durch ein fruchtiges Aroma von eingelegten Kirschen, von dunkler Schokolade und schwarzem Pfeffer sowie durch eine kraftvolle, samtige Tanninstruktur. A: 14,5% / R: Nero d'Avola



1540

### **Brunello di Montalcino Pian Delle Vigne DOCG**, Antinori / Toscana

89,00

Weltbekannter Wein mit groß angelegtem, vielschichtigem Bouquet mit Kirsch- Brombeer- & Vanillnoten. Samtig am Gaumen, perfekt zu Wildgerichten, komplexen Fleischgerichten oder gereiftem Käse. A: 14% / R: Sangiovese Grosso



1520

### **Barbera d' Alba DOC** - Cordero di Montezemolo / Piemont

42,00

Eine würzige schokoladige Vorzeige-Barbera, Warme und weiche Tannine die 8 Monate in Eichenfässern perfekt reifen konnten. Ein idealer Begleiter von Pasta, Fleisch und Pilzgerichten A: 14% / R: Barbera d'Alba



1523

### **Barolo 'Nirvasco' DOCG** - Bersano /Piemont

79,00

Ein klassischer Barolo ist das Beste was das Piemont an Weinen zu bieten hat. Dieser ist kraftvoll und doch elegant mit Duft nach Veilchen, Lakritz und Pflaume, entfaltet am Gaumen seine Kraft. A: 14% / R: Nebbiolo

## Italienische Flaschenweine rot 0,75 l



1524

### **Rosso di Montalcino DOC** - Argiano / Toskana

39,00

Dieser elegante perfekt ausbalancierte Wein, der jung getrunken Freude bereitet und gereift seinen Charakter entfaltet passt wunderbar zu Rinderfilet und feinen Nudeln. A: 14% / R: Sangiovese Grosso



1526

### **Morellino Riserva DOCG** - Grillesino / Toskana

39,00

In der Maremma ist die Natur noch wild. Die Sangiovese-Weine sind hier warm und mit üppigem Tannin ausgestattet. Intensive Aromen von Kirsche, Pflaume und schwarzen Früchten paaren sich mit Noten von Tabak, Schokolade, Vanille. A: 14% / R: Sangiovese



1529

### **Amarone d. Valpolicella Sant'Urbano DOCG** - Speri / Venetien

98,00

Der Amarone Sant'Urbano ist das Flaggschiff des Hauses Speri und setzt mit seiner Eleganz und Komplexität neue Maßstäbe. Als Handauslese nur der besten Trauben reift er 24 Monate in Tonneaux und Eichenholz. Am Gaumen ist er körperreich und warm, angenehm trocken mit einer kräftigen Struktur. A: 15% / R: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



1538

### **Lucente Rosso IGT** - Tenuta Luce / Toskana

98,00

Der Luce della Vite Lucente zeigt sich in einem kräftigen Rot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist enorm vielschichtig. Zarte Röst- und Vanillenoten harmonieren prächtig mit intensiven Aromen von Brombeere, Pflaume und Johannisbeere. Am Gaumen bietet der Wein eine enorme Saftigkeit mit seidigem Tannin. A: 14% / R: Sangiovese, Cabernet Sauvignon



1521

### **Luce Rosso IGT** - Tenuta Luce / Toskana

210,00

Ein italienisches Spitzengewächs - leuchtendes Rubinrot; delikate Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, feinwürzige Röstaromen von Vanille, Tabak und Schokolade, dichtes, geschmeidiges Tannin, elegante Struktur, langer fruchtbetontes und saftiges Finale; lang anhaltend.. A: 14,5% / R: Merlot, Sangiovese,



1530

### **Ninfa** - Velenosi / Marken

38,00

Der Ninfa präsentiert sich von einer unglaublichen Tiefe - zum einen in seiner funkelnd rubinroten Farbe, zum anderen in seinen Aromen, die von Brombeeren und Kirschen über Anklänge von Lakritz und Graphit bis zu würzigen Noten von Pfeffer und Tabak reichen. Der Gaumen ist geprägt von purer Eleganz sowie feinen, weichen und runden Tanninen.. A: 14,5% / R: Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano, Sangiovese, Syrah



1531

### **Rubrato Aglianico Irpinia DOC** - Feudi di San Gregorio / Kampanien

35,00

Das Weingut wird liebevoll das Antinori de Südens betitelt, wird dort doch mit dem gleichen Enthusiasmus, Respekt und Qualitätsbewusstsein vor Reben gearbeitet. Dieser Einsteiger- Aglianico ist frisch, fruchtig und delikate aromatisch. A: 13,5% / R: Aglianico

## Italienische Flaschenweine rot 0,75 l



1532

### **Taurasi Aglianico DCG** - Feudi di San Gregorio / Kampanien

48,00

Der Wein aus der besten Aglianico-Lage des Weingutes duftet nach Kirsche und Gewürzen wie Zimt, Muskat, Anis. auch das kräftige Tannin machen den Südtaliener zum Begleiter von kräftigen Fleisch- und Gemüsegerichten. A: 14,5% / R: Aglianico



1542

### **Tignanello Toscana IGT** - Marchese Antinori / Toskana

195,00

Beeindruckt durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Sauerkirsche und Johannisbeere verbinden sich mit süßen Noten von Vanille und Minze und delikaten Gewürzanklängen von weißem Pfeffer und Myrte. Reich und ausgewogen mit weichen seidigen Tanninen A: 14,3% / R: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc



1543

### **Ripasso della Valpolicella Corte Giara DOC 'La Groletta'** - Corte Giara - Allegrini

39,00

Dieser Wein hat eine intensive, rubinrote Farbe. Im Bouquet zeigt er Aromen von roten, reifen Früchten und süßen Gewürzen, gefolgt von zarten Kräuternoten. Durch das Ripassata Verfahren ist er körperreich und mit einer großartigen Struktur und einem langanhaltenden Abgang versehen. A: 13,5% / R: 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella



1544

### **Syrah 'Tellus' Lazio IGP** - Falesco - Famiglia Cotarella / Latium

39,00

In seinem Etikett haben Künstler die Impressionen passionierter Weinliebhaber in bunten Farben festgehalten. Auch der Inhalt ist wahre Kunst: Nuancen frischer Früchte und Kirschen, die sich elegant mit den vanilligen Noten des Holzes verbinden. Mit seinen weichen Tanninen schmeichelt er dem Gaumen und verwöhnt mit einem langen Finale. A: 13,5% / R: 100% Syrah und einem langanhaltenden Abgang versehen. A: 13,5% / R: 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella



1551

### **Rochedone Vino rosso** - Cà dei Frati / Lombardei

63,00

Er bietet ein reichhaltiges Bouquet von roten Früchten, mazerierten Blaubeeren, Beerenkonfitüre und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er kraftvoll und fordernd, rein und würzig mit einer gut eingebundenen Säure. A: 14% / R: Marzemino, Sangiovese und 10 % Cabernet



Seepromenade 11 · 88662 Überlingen · Telefon: 07551 64710 · [www.mykonos-ueberlingen.de](http://www.mykonos-ueberlingen.de)  
Montag, bis Sonntag 11.30 – 23.00 Uhr. Warme Küche von 11.30 – 22.30 Uhr.

## Antipasti - Vorspeisen

200	<b>Antipasto Italiano</b> verschiedene Aufschnittsorten und Käse <sup>P/C/O/2/D/15</sup>	€ 16,90
682	<b>Antipasto Italiano</b> für 2 Personen inkl. Pizzabrot rot o. weiß <sup>P/C/O/2/D/15</sup>	€ 29,90
202	<b>Insalata di Mare</b> Meeresfrüchte-Salat <sup>2/C/O</sup>	€ 16,90
204	<b>Bruschetta</b> - geröstetes Brot mit Tomaten <sup>G1</sup>	€ 6,90
214	<b>Bruschetta</b> mit Parmaschinken, Trüffelcreme und Parmesan <sup>G1/B/L4/15</sup>	€ 9,50
205	<b>Rinder-Carpaccio</b> mit Rucola & Grana Padanoschuppen in Balsamico <sup>D</sup>	€ 16,90
206	<b>Kraken alla Siciliana</b> Oktopus-Arme m. zugesetz. Wasser vom Grill <sup>O</sup>	€ 17,90
207	<b>Vitello tonnato</b> kalter Kalbsbraten mit Thunfischcreme <sup>B</sup>	€ 16,90

## Zuppe - Suppen

208	<b>Zuppa di Pomodoro</b> Tomatensuppe <sup>D</sup>	€ 6,50
209	<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe <sup>G1</sup>	€ 6,50

LA SCALA  
café ristorante pizzeria



Bodensee-Center | Meisterhofener Str. 14 | 88045 Friedrichshafen | Tel: 07541 953999 | [www.pizzeria-la-scala.de](http://www.pizzeria-la-scala.de)  
Geöffnet Sonntag bis Donnerstag 11:30 - 23:00 h Freitag bis Samstag 11:30 - 23:30 h | Küche Sonntag bis Donnerstag 11:30 - 23:00 h Freitag bis Samstag 11:30 - 23:30 h

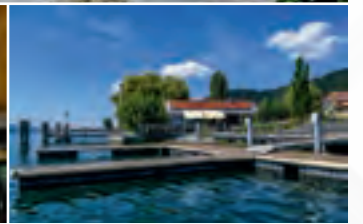
## Insalata - Salate

211	<b>Kleiner gemischter Salat</b>	€ 7,70
212	<b>Großer gemischter Salat</b>	€ 9,80
213	<b>Kleiner grüner Salat</b>	€ 7,70
216	<b>Großer grüner Salat</b>	€ 9,80
215	<b>Insalata Caprese</b> mit Tomaten, Büffel-Mozzarella & Frisches Pesto <sup>D</sup>	€ 11,90
217	<b>Insalata Pomodoro</b> mit Tomaten, Zwiebel und Rucola	€ 9,90
218	<b>Insalata Buon Gustaia</b> <sup>D/O/C</sup> gemischt mit Gamberetti, Rucola, Tomaten & Grana Padano-Schuppen, mit doppelter Portion Gamberetti + 5,00	€ 16,50
297	<b>Grosser gemischter Salat mit Rinderstreifen</b> mit doppelter Portion Rinderstreifen+ 7,00	€ 18,90
219	<b>Gemischter Salat mit grilliertem Hühnerfleisch</b> mit doppelter Portion Hühnerfleisch + 5,00 €	€ 17,90
197	<b>Salat "Surprise"</b> gemischt - Prosciutto die Parma, Eier & Schafskäse <sup>D/A/15</sup>	€ 16,90
198	<b>Fitessteller</b> grosser gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsschnitzel	€ 19,50
199	<b>Grosser gemischter Salat mit Lachs vom Grill</b> <sup>B</sup> mit doppelter Portion Lachs+ 7,00	€ 19,50
221	<b>Insalata Greca</b> Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Oliven, Schafskäse <sup>D</sup>	€ 15,90



Schloßseeallee 35 | 88682 Salem | Tel: 07553 5908677 | [www.ristorante-laguna.de](http://www.ristorante-laguna.de)  
Geöffnet Montag, Mittwoch bis Sonntag 11.30 – 23.00 Uhr • Warme Küche von 11.30 - 22.30 Uhr • Dienstag Ruhetag

*Riva*  
CAFÉ  
RISTORANTE



Seestrasse 1a | 78354 Sipplingen | Tel: 07551 936191 | [www.ristorante-riva.de](http://www.ristorante-riva.de)  
Geöffnet Montag, Mittwoch bis Sonntag 11.30 – 23.00 Uhr - Warme Küche von 11.30 - 22.30 Uhr

BAR • RESTAURANT

# CAFE WALKER



Uferpromenade / Hafenstraße 2 | 88662 Überlingen | Tel: 07551 63492 | [www.cafewalker.de](http://www.cafewalker.de)  
Geöffnet Sonntag bis Donnerstag 11:00 - 01:00 h Freitag bis Samstag 11:00 - 02:00 h | Küche Sonntag bis Donnerstag 11:00 - 23:00 h Freitag bis Samstag 11:00 - 00:00 h

## Pizze - Pizza

210	<b>Pizza-Brot</b> rot - mit Tomatensauce <sup>G1</sup> / weiß - mit Olivenöl, Rosmarin & Parmesan <sup>G1/D</sup>	€ 6,90
222	<b>Pizza Margherita</b> mit Tomaten & Käse <sup>G1/D</sup>	€ 9,80
223	<b>Pizza Funghi</b> mit frischen Pilzen & Käse <sup>G1/D</sup>	€ 10,90
224	<b>Pizza Salami</b> mit Salami & Käse <sup>5/G1/D/P</sup>	€ 10,90
225	<b>Pizza Prosciutto</b> mit Hinterschinken & Käse <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup>	€ 10,90
226	<b>Pizza Contadina</b> mit Salami & Pilzen <sup>5/15/G1/D/P</sup>	€ 11,90
227	<b>Pizza Regina</b> mit Hinterschinken & Pilzen <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup>	€ 12,90
228	<b>Pizza Capricciosa</b> mit Salami, Artischocken, Zwiebeln & Oliven <sup>5/7/15/G1/D/P</sup>	€ 12,90
229	<b>Pizza Quattro Stagioni</b> mit Hinterschinken, Pilzen, Artischocken & Peperoni <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup>	€ 12,90
230	<b>Pizza Napoli</b> mit Sardellen, Mozzarella & Oliven <sup>7/G1/DB</sup>	€ 12,90
231	<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven <sup>7/G1/DB</sup>	€ 13,90
232	<b>Pizza Pino</b> mit Salami, Hinterschinken, Thunfisch & Knoblauch <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup>	€ 13,90
233	<b>Pizza Gamberetti</b> mit Krabben & Knoblauch <sup>5/G1/D/C</sup>	€ 14,90
234	<b>Pizza Quattro Formaggi</b> mit 4 verschiedenen Käse <sup>1/2/G1/D</sup>	€ 13,90
235	<b>Pizza Sophia Loren</b> mit getr. Tomaten, Rucola und Mozzarella <sup>1/2/G1/D</sup>	€ 13,90
237	<b>Pizza Nico</b> mit scharfer Salami & Peperoni <sup>5/15/G1/D/P</sup>	€ 13,90
238	<b>Pizza Marinara</b> mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Kapern <sup>G1/D/C</sup>	€ 15,50
239	<b>Pizza Vegetariana</b> mit verschiedenen Gemüsen & Käse <sup>G1/D</sup>	€ 13,50
240	<b>Pizza Hawaii</b> mit Hinterschinken & Ananas <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup>	€ 12,50
241	<b>Pizza Caprese</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella & Thunfisch <sup>G1/D/B</sup>	€ 13,50
242	<b>Pizza Pappa</b> mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola & Knoblauch <sup>G1/D/B</sup>	€ 13,90
243	<b>Pizza mit Rucola &amp; Gorgonzola</b> <sup>G1/D</sup>	€ 14,50
299	<b>Pizza Kosta</b> mit frischem Lachs, Cocktailtomaten und Rucola <sup>G1/D</sup>	€ 14,50
244	<b>Pizza mit Rucola &amp; Prosciutto di Parma</b> und Parmesanschuppen <sup>2/15/G1/D/P</sup>	€ 14,50
245	<b>Pizza mit Rucola &amp; Gamberetti</b> und Kapern <sup>G1/D/C</sup>	€ 14,50
246	<b>Pizza Calzone</b> mit Hinterschinken, Pilzen & Artischocken <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup>	€ 14,50
248	<b>Pizza FÄHRHAUS</b> mit Speck, Spinat, Eier & Zwiebeln <sup>G1/D/P</sup>	€ 14,90
249	<b>Pizza Mozzarella Buffalo</b> mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum <sup>G1/D/P</sup>	€ 15,90
296	<b>Pizza Trüffel</b> bianca mit Trüffelpaste, Prosciutto Crudo und Mozzarella <sup>G1/L4/D/P</sup>	€ 17,50

Für spezielle Bestellungen von Zusatzbeilagen, die auf der Karte so nicht angegeben sind, müssen wir einen Aufpreis verlangen! Wir bitten um Verständnis. Unsere Pizzen sind alle mit Edamer-Käse (45% i Tr) zubereitet. Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Pizza auch mit Fior di Latte (Mozzarella) = Aufpreis 2,00 €



## Pasta - Teigwaren

250	<b>Spaghetti Pomodoro</b> - mit hausgemachter Tomatensauce <sup>G1</sup>	€ 9,80
251	<b>Spaghetti Bolognese</b> - mit hausgemachter Hackfleischsauce vom Rind <sup>G1</sup>	€ 10,90
252	<b>Spaghetti Carbonara</b> - mit Ei, Speck & Sahnesauce <sup>G1/D/A/P/15</sup>	€ 13,50
254	<b>Spaghetti del Cafone</b> - mit Olivenöl, Knoblauch & Chilischoten <sup>G1</sup>	€ 10,90
255	<b>Spaghetti Siciliana</b> - mit Auberginen, geriebenem Schafskäse & frischen Tomaten <sup>G1/D</sup>	€ 13,90
256	<b>Spaghetti Golfo di Sorrento</b> mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Tomatensauce (scharf/pikant) <sup>G1/D/O/C</sup>	€ 15,90
259	<b>Spaghetti Buon Gustaia</b> - mit Hackfleisch, Steinpilzen, Knoblauch und Sahne <sup>G1/D</sup>	€ 13,90
264	<b>Gnocchi mit 4 verschiedenen Käse</b> <sup>G1/D</sup>	€ 12,50
266	<b>Gnocchi Sorrentina</b> - mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum <sup>G1/D</sup>	€ 12,50
269	<b>Tortellini alla Panna</b> - mit Hinterschinken in Sahnesauce <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup>	€ 11,90
273	<b>Penne al Salmone</b> - mit Lachs <sup>G1/B</sup>	€ 14,90
274	<b>Penne Arrabiata</b> (scharf /pikant) <sup>G1</sup>	€ 11,50
275	<b>Penne Amatriciana</b> - mit Zwiebeln, Speck & Tomaten <sup>G1/D/P/15</sup>	€ 11,50
272	<b>Penne Wodka</b> - mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Sahne und Wodka <sup>G1/D/P/15</sup>	€ 13,50
288	<b>Penne al Forno</b> <sup>2/4/5/6/15/G1/D/P</sup> Röhrennudeln mit Hinterschinken, Erbsen, Champignons, Tomaten & Sahnesauce im Ofen überbacken	€ 13,50
298	<b>Penne Contadina</b> - mit Gorgonzola, Speck, Spinat & Sahne <sup>G1/D/P</sup>	€ 14,50
280	<b>Tagliatelle Caruso</b> - mit Hühnerfleisch, Pilzen, Knoblauch & Zwiebeln <sup>G1</sup>	€ 14,50
283	<b>Tagliatelle Porcini</b> - mit Steinpilzen <sup>G1</sup>	€ 16,90
284	<b>Tagliatelle Gamberetti</b> - mit Krabben & frischen Tomaten <sup>G1/C</sup>	€ 15,90
286	<b>Lasagne</b> mit Hackfleisch vom Rind <sup>G1</sup>	€ 13,50



## Pesce - Fischspeisen

- |     |                                                                                                                                                     |         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 301 | <b>Fischteller „Fährhaus“</b> <sup>B/C/O/Q</sup><br>gegrillte Calamari, Lachs, 2 Garnelen, gegrillter Oktopus m. zugesetz. Wasser, dazu Beilage     | € 31,90 |
| 331 | <b>Fischplatte für 2 Personen</b> <sup>B/C/O/Q</sup><br>gegrillte Calamari, Lachs, 4 Garnelen, gegrillter Oktopus m. zugesetz. Wasser, dazu Beilage | € 63,80 |
| 302 | <b>Doradenfilet vom Grill</b> dazu Beilage <sup>B</sup>                                                                                             | € 25,90 |
| 305 | <b>Zanderfilet</b> in Zitronensauce dazu Beilage <sup>B</sup>                                                                                       | € 22,90 |
| 306 | <b>Garnelen vom Grill</b> dazu Beilage <sup>C</sup>                                                                                                 | € 28,90 |
| 307 | <b>Lachsfilet vom Grill</b> mit frischem Pesto, dazu Beilage <sup>B</sup>                                                                           | € 24,90 |
| 308 | <b>Calamari alla Romana</b> / Tintenfisch m. zugesetz. Wasser frittiert dazu Beilage <sup>O/Q</sup>                                                 | € 18,90 |
| 330 | <b>Calamari griglia</b> / Ganze Calamare m. zugesetz. Wasser gegrillt dazu Beilage <sup>O/Q</sup>                                                   | € 19,90 |

Zu unseren Fischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Pommes frites, Risotto, Rosmarinkartoffeln oder frisches Tagesgemüse.

**Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fischspeisen Montags - Samstags nicht in der Zeit von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr gibt! Sonntag gibt es die Fischspeisen durchgehend.**

## per Bambini - für die Kleinen

- |     |                                                                                                                               |        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 320 | <b>Kinder-Teller</b> <sup>G1/D</sup><br>Spaghetti oder Penne mit Tomaten- oder Bolognesesauce oder Tortellini mit Sahneseauce | € 5,90 |
| 321 | <b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites <sup>G1/D</sup>                                                                      | € 7,90 |

## Risotto - Reis

- |     |                                                         |         |
|-----|---------------------------------------------------------|---------|
| 289 | <b>Risotto Porcini</b> mit Steinpilzen <sup>D</sup>     | € 14,90 |
| 290 | <b>Risotto Marinara</b> mit Meeresfrüchten <sup>D</sup> | € 15,90 |
| 291 | <b>Risotto Verdura</b> mit Gemüse <sup>D</sup>          | € 13,90 |

Zusatzstoffe und Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!

## Carne - Fleischspeisen

- |     |                                                                                                                |         |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 310 | <b>Cotoletta alla Milanese</b> paniertes Kalbschnitzel mit Pommes frites <sup>G1/A</sup>                       | € 24,90 |
| 311 | <b>Scaloppina al Limone</b> Kalbsschnitzel in Zitronensauce <sup>D</sup>                                       | € 22,90 |
| 312 | <b>Scaloppina Gorgonzola</b><br>Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce, dazu Beilage                                | € 22,90 |
| 313 | <b>Rumpsteak</b> vom Grill dazu Beilage                                                                        | € 26,90 |
| 314 | <b>Rumpsteak Pepe mista</b> , vom Grill<br>Rindersteak in schwarzen, rotem & grünem Pfeffer, dazu Beilage      | € 27,90 |
| 315 | <b>Filetto di Manzo</b> Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Beilage                                             | € 32,90 |
| 316 | <b>Scaloppina ai porcini</b> Kalbschnitzel mit Steinpilzen dazu Beilage <sup>D</sup>                           | € 24,90 |
| 317 | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Kalbsschnitzel mit Prosciutto di Parma & Salbei, dazu Beilage <sup>2/D</sup> | € 23,50 |
| 318 | <b>Pollo alla Griglia</b> Hühnerbrust vom Grill, dazu Beilage                                                  | € 19,50 |

Zu den Fleischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Pommes frites, Risotto, Rosmarinkartoffeln oder frisches Tagesgemüse.

**Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fleischspeisen Montags - Samstags nicht in der Zeit von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr gibt! Sonntag gibt es die Fleischspeisen durchgehend.**

## Burger

- |     |                                                                                                                                                                                                        |                   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 601 | <b>Crispy Chicken-Burger</b> Gegrillte Hähnchenbrust (auch natur) <sup>G1/A/D/M</sup><br>mit Salat, Tomate, Gurke <sup>9</sup> , Cheddar-Käse und Pommes                                               | € 15,90           |
| 602 | <b>Giantburger</b> mit doppelter Portion Angus-Fleisch <sup>G1/A/D/M</sup><br>mit Salat, Tomate, Gurke <sup>9</sup> , Cheddar-Käse und Pommes                                                          | € 19,90           |
| 603 | <b>Cheeseburger</b> mit Angus-Fleisch, auf Wunsch auch ohne Käse <sup>G1/A/D/M</sup><br>mit Salat, Tomate, Gurke <sup>9</sup> , Cheddar-Käse und Pommes                                                | € 16,90           |
| 604 | <b>Vegi-Burger</b> <sup>G1/A/D/M</sup><br>Paniertes Schafskäse, Auberginen, Zucchini, Paprika, Blattsalat, Tomate, Gurke <sup>9</sup> und Pommes                                                       | € 14,90           |
| 606 | <b>BBQ Burger</b> mit Angus-Fleisch <sup>G1/A/D/M</sup><br>mit Salat, Gurke <sup>9</sup> , Cheddar-Käse, Tomaten und BBQ-Sauce <sup>1</sup> und Pommes                                                 | € 16,90           |
| 607 | <b>Chilli-Cheeseburger</b> mit Angus-Fleisch <sup>G1/A/D/M</sup><br>mit Salat, Gurke <sup>9</sup> , Tomaten, Jalapenos und Chilli-Cheese-Sauce <sup>1</sup> und Pommes<br>Grillbacon dazu <sup>4</sup> | € 18,50<br>€ 2,50 |
| 915 | <b>Süßkartoffel-Pommes</b> als Portion                                                                                                                                                                 | € 5,00            |

**Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Burger Montags - Samstags nicht in der Zeit von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr gibt! Sonntag gibt es die Burger durchgehend.**

### ZUSATZSTOFFE – Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

(A) Eier	(H) enthält Erdnüsse	(M) enthält Senf	1 mit Farbstoff	9 Coffeinhaltig
(B) enthält Fisch	(K) enthält Lupinen	(N) enthält Soja	2 mit Konservierungstoff	10 Chininhaltig
(C) enthält Krebstiere	(L) enthält Schalenfrüchte		3 mit Süßungsmittel(n)	11 enthält eine Phenylalaninquelle
(D) enthält Milch / Laktose	L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse,		4 mit Phosphat	12 Sulfite
(E) enthält Sellerie	L4 Cashew-Kerne, L5 Pecannüsse, L6 Para-		5 mit Antioxidationsmittel	13 mit Säuerungsmittel
(F) enthält Sesam	nüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamianüsse		6 mit Geschmacksverstärker	14 mit Stabilisator
(G) enthält glutenhaltiges Getreide	(O) enthält Weichtiere		7 geschwärzt	15 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Gerste, G4 Hafer,	(P) enthält Schwefeldioxid u. Sulphite		8 mit Taurin	
G5 Dinkel, G6 Kammut				