

Wir verwöhnen unsere Gäste mit Spezialitäten aus Tirol und internationalen Gerichten

Restaurant Charly

Speisekarte

Zusätzlich bieten wir Spezialtage an :

<u>Dienstag:</u>	Steaktag
<u>Mittwoch:</u>	Schnitzelfestival
<u>Donnerstag:</u>	Spare Ribs und Haxe (nur gegen Vorbestellung)
<u>Freitag:</u>	Steaktag
<u>Sonntag:</u>	Schnitzelfestival

Reservierungen nehmen wir gerne unter der Tel.Nr.: + 43 5476 6677 21 oder
+ 43 664 528 94 90 entgegen.

E-mail: restaurant.charly.fiss@live.at

Unsere Öffnungszeiten

Täglich ab 15 Uhr geöffnet, Warme Küche 15 bis 21 Uhr

Samstag ab 11 Uhr, Warme Küche 11 bis 21 Uhr.

Montag Ruhetag!!

Besuchen sie uns auf unserer Homepage www.alpenroyal-fiss.at

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und den gesetzlichen Abgaben.

Änderungen, Satz und Druckfehler vorbehalten !

Kalte und warme Vorspeisen

Cold and warm Appetizer

Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet

auf buntem Salat, Kräuterdressing, Toastbrot mit Butter
und frischem Parmesan

Beef filet on mixed lettuce, vinaigrette of herbs, toasted bread with butter and fresh parmesan
(A,G)

geeiste Honigmelone

mit hausgemachtem Karrespeck, Brot und Butter
Honey melon with home smoked bacon, bread and butter

(A,G)

geräuchertes Fjordlachsfilet

auf buntem Salat mit Balsamico und Toastbrot
Slices of smoked salmon with lettuce balsamico and toasted bread

(A,D,G)

Falsche Schnecken

Rindsrückenspitzen mit Kräuterbutter überbacken und Weißbrotwürfeln
Sirloin beef with herb butter and white bread cubes

(A,G)

kleiner gemischter Salat oder großer gemischter Salat

small mixed salad or big mixed salad

Aus dem Suppentopf

Soups

Frittatensuppe

klare Rindsuppe mit Kräuterfrittatten

Beef broth with homemade sliced herb pancakes
(A,C,G)

Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen

Italian tomato soup with creamy topping
(A,G)

Fisser Graukäsesuppe

mit Sahnehäubchen und gerösteten Brotcroutons

Fisser grey cheese soup with creamy topping and croutons
(A,G)

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons im Topf serviert

French onion soup with cheese croutons, served in a pot
(A,G)

Wolfi`s hausgemachte Knoblauchschaumsuppe

mit gerösteten Brotcroutons

Wolfi`s garlic cream soup with croutons
(A,G)

Nur für unsere Dreikäsehochs

Children`s menu

Mickey Maus

1 Stück Frankfurter mit Pommes frites

1 piece vienna sausage with french fries

Nemo

gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites
Fisch fingers with fries frites
(D)

Goofy

kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites
Viennese Schnitzel of pork with french fries
(A,G)

Speedy Gonzales

feine Kräuterspaghetti mit Tomaten – Fleischragout und frischem Parmesan
Herb spaghetti with tomato – meat sauce and fresh parmesan
(A,C,G)

Tom

kleines Rumpsteak in Burgundersauce, Kartoffelspalten und Karottengemüse
Small rumpsteak in burgunder sauce, potato wedges and carrot vegetables
(A,G)

Harry Potter

gebackene Hühnernuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries
(A,G)

Einmal anders

Once Differently

Tortellini Casanova

in Schinken – Champignonrahmsauce und frischem Parmesan
Tortellini with ham and champignon cream sauce and fresh parmesan
(A,C,G,L)

hausgemachte Bandnudeln

in Dillrahmsauce, Räucherlachsstreifen und gegrillten Scampispießchen
Noodles with dill cream sauce, grillet scampi and smoked salmon
(A,B,D,G,O)

Spaghetti Bolognese

in Tomaten – Fleischragout und frischem Parmesan
Spaghetti Bolognese with fresh parmesan
(A,C,G)

Tortellini Gorgonzola

in leichtem Gorgonzolarahm
Tortellini with Gorgonzola cheese sauce
(A,C,G,L)

Fisser Käsespätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln und grünem Salat
Kind of pasta from tyrol with chesse and green salade
(A,C,G)

Hauptspeisen

Main course

Tiroler Bauerngröstl

gebratene Kartoffelscheiben mit Selchschopf (Kassler), Zwiebeln, Spiegelei
in der Pfanne serviert mit Speckkrautsalat
Tyrolian farmer gröstl, roasted potatoes with smoked pork chop onions,
fried egg served in a pan and coleslaw with bacon
(C)

Wienerschnitzel

von Jungschwein mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren
Schnitzel Viennese style of pork with french fries and cranberries
(A,C)

Schlemmerspieß

gegrillt mit Kräuterbutter, gebackenen Kartoffelspalten und buntem Gemüse
Grilled Spies with herb butter, potato wedges and mixed vegetables
(G)

Currygeschnetzeltes

von der Putenbrust mit Früchten und Kräuterris
Veal strips of turkey with curry , fruits and herb rice
(G)

Mäcy's Rindssaftgulasch

in Paprikarahm mit handgeschabten Eierspätzle
Beef goulash with homemade spätzle
(A,C,G,)

Cordon Bleu

mit Schinken und Käsefüllung, Pommes frites und Wildpreiselbeeren
stuffed with ham and cheese french fries and cranberries
(A,C,G)

Hauptspeisen

Main course

Entrecote

vom heimischen Rind in Pfeffer Cognacrahmsauce, Röstkartoffeln und buntem Gemüse
Grilled entrecote of beef in pepper cognac cream sauce, roasted potaoes
and vegetables
(G,O)

Rumpsteak

vom heimischen Rind mit Hofmeisterbutter, Pommes frites und Butterbohnen
Rumpsteak of beef with herb butter , french fries and beans with butter
(G)

Putenfilet

gegrilltes Putenfilet in Champignonsauce und handgeschabten Eierspätzle
Grilled filet of turkey on champignon cream sauce and spaetzle
(A,C,G,O)

Grillteller

das Beste vom Grill mit Kräuterbutter, Cocktailsauce, Speckscheibe,
Grilltomate und Pommes frites
Specialities of the barbecue with herb butter ,cocktail sauce,
sliced bacon, grilled tomato and french fries
(C,G)

Tiroler Zwiebelrostbraten

Scheibe vom Rinderrücken gebraten an kräftiger Zwiebelsauce,
Butterbohnen und Kartoffelkroketten
Slice of beef and onions, gravy beans with butter and potatoe croquettes
(A,G)

Hauspfandl

Eine Spezialität von Küchenchef Wolfi
Lassen Sie sich überraschen
A speciality of chef Wolfi, let yourself be surprised
(A,G,O)

Alexsteak

200g feinstes Rinderfilet in Pfefferrahmsauce,
feiner Gemüse garnitur und Pommes frites
200g filet of beef in pepper cream sauce, vegetables and french fries
(G,O)

Wolfi`s Filetsteak

in Cognacjus, Butterbohnen und Folienkartoffel mit Sauerrahm
In cognac sauce, beans sauted in butter and jacket potatoe with sour cream
(G,O)

Wolfi`s Riesenfuhr

in der Schubkarre serviert, Pute-Rind-Schweinefleisch gegrillt, Pommes frites,
Früchtespieß

Cocktailsauce, Grillwürst'l, Speckscheibe, Kräuterbutter und gemischter Salat
served in a wheel barrow,grilled turkey, beef and pork,french fries,fruits
cocktailsauce,barbecue sausages,sliced bacon,herb butter and small salad
(C,G)

Hauscordon Bleu

mit Schinken - Käse - Champignon - Zwiebel - Speckfüllung,
Potato Wedges und Wildpreiselbeeren
stuffed with ham-cheese-champignon-and onions with potato wedges and cranberries
(A,C,G)

Garnelenspießchen

in Butter gebraten, Tomatenwürfel - Broccoliröschen in Curryrahm
Kräuterreissockel
in butter fried Shrimps with curry cream sauce,cubes of tomatoes
herb rice and broccoli
(B,D,G)

Pangasiusfilet

gebacken in der Bröselkruste mit Butterkartoffeln,Sauce Tartare
und grünem Salat
Breaded filet of fish with butter potatoes,sauce tartare and green salad
(A,C,D,G)

Für Liebhaber der asiatischen Küche bieten wir ...

Asian food

Chop Suey

Schweinefleisch mit asiatischem Gemüse
süß - sauer und Reis
Meat of pork with asian vegetables sweet -sour and rice
(A,E,F,G,H,L)

gegrillte Garnelen

in Curryrahm, asiatischem Gemüse und Reis
Grilled shrimps with curry sauce, asian vegetables and rice
(A,B,D,E,F,G,H,L)

Wolfi`s Spezial Wok

gegrillte Rindfleischstreifen mit asiatischem Gemüse,
grüner und roter Curry (leicht scharf) mit Reis
Grilled beef with green and red curry sauce, asian vegetables and rice
(a little bit spicy)
(A,E,F,G,H,L)

Putenstreifen Asiatisch

gegrillt, asiatisches Gemüse in Chili Thaisauce und Reis
leicht scharf
Grilled slices of turkey in Chili Thaisauce, asian vegetables and rice
a little bit spicy
(A,E,F,G,H,L)

Das Kochen mit dem Wok verdankt seinen weltweiten Erfolg einem
ebenso einfachen, wie überzeugendem Konzept,
frischen Zutaten, kurzen Garzeiten und aromatischen Gewürzen.
Ob vegetarisch, mit Geflügel, Fleisch oder Fisch, im Wok lassen sich
in minutenschnelle unkomplizierte und köstliche Gerichte zaubern!

Fondue`s ab zwei Personen / Wartezeit etwa 15 Minuten

Fondue`s starting with 2 persons / Waiting time about 15 minutes

Fondue Bourguinonne

400g feinstes Rinderfilet mit Pommes frites, drei verschiedene Saucen
kleinem Salatteller und Essiggemüse
400g filet of beef with french fries, three different types of sauces
small mixed salad and vinegar vegetables
(C,G)

Fondue Chinoise (Suppe)

400g Rind-Schwein und Putenfilet mit Curryreis, drei verschiedene Saucen
kleinem Salatteller und Essiggemüse

400g filet of beef-pork and turkey with curry rice, three different types of sauces
small mixed salad and vinegar vegetables
(C,G)

Käsefondue

mit Brotwürfeln, Essiggemüse, kleinem Salatteller und Folienkartoffel
mit Sauerrahm
Cheese fondue with bread cubes, vinegar vegetables, small mixed salas
jacket potatoes with sour crem
(A,G,O)

Hausfondue

400g Rind-Schwein und Putenfilet mit Pommes frites
Folienkartoffel mit Sauerrahm, kleinem Salatteller und Essiggemüse
400g beef -pork and turkey filet with french fries
jacket potatoes with sour cream
small mixed salad and vinegar vegetables
(C,G)

Dessert

Mohr im Hemd

Schoko-Nußgugelhupf mit Schokosauce , Vanille-Oberseis und Sahne
Chocolate nut cake with chocolate sauce, vanilla ice cream with whipped cream
(A,C,E,F,G,H)

Eispalatschinken

mit Schokosauce, Früchtegarnitur und Schlagsahne
pancakes with ice cream, chocolate sauce, fruits and whipped cream
(A,C,E,F,G,H)

Zimtparfait

hausgemacht, geeist auf Sauerkirschragout mit Schlagsahne
Homemade cinnamon parfait with sour cherry ragout and whipped cream
(A,C,G,O)

Apfelstrudel

hausgemacht, mit Schlagsahne und 1 Kugel Vanille-Oberseis
Homemade apple strudel with whipped cream and a scoop of vanilla ice cream

(A,C,E,F,G,H)

Grand – Marnierparfait

hausgemacht, geeist auf Früchtespiegel mit Schlagsahne
Homemade Grand-Marnier parfait with fruitssauce, and whipped cream

(C,G,O)

gemischtes Eis

(Vanille – Schoko – Erdbeer)

Mixed ice cream (vanilla-chocolate-strawberry)

(A,C,E,F,G,H)

Dessert

Coupe Dänemark

Vanille-Oberseis mit Schokosauce und Schlagsahne

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

(A,C,E,F,G,H)

Heiße Liebe

Vanille-Oberseis mit lauwarmen Himbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream

(A,C,E,F,G,H,O)

Schwarzwaldbecher

Vanille und Schokoeis mit marinierten Sauerkirschen und Schlagsahne

Vanilla and chocolate ice cream with marinated sour cherries and whipped cream

(A,C,E,F,G,H,O)

Coupe Colonel

3 Stk. Zitronensorbet mit Wodka

3 balls lemon ice cream with wodka

Wiener Eiskaffee

Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers
vanilla ice cream with coffee and whipped cream
(A,C,E,F,G,H)

Friky

Spielfigur mit Eis gefüllt
For children we offer a playing piece filled with ice cream
(A,C,E,F,G,H)

Getränke

Alkoholfreie Getränke 0,33 l:

Fanta, Sprite, Almdudler, Mezzo Mix, Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Eistee

Alkoholfreie Getränke 0,5 l:

Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta, Almdudler, Sprite, Eistee

Fruchtsäfte 0,2 l:

Marillen, Johannisbeeren, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamin
Gespritzt mit Mineral oder Still 0,3 l:
Gespritzt mit Mineral oder Still 0,5 l:

Alkoholfreie Getränke 0,2 l:

Bitter Lemon, Tonic water, Ginger Ale

Mineralwasser:

Mineralwasser 0,33 l mit Kohlensäure

Mineralwasser 0,33 l ohne Kohlensäure

Biere offen :

Stiegl Goldbräu 0,3 l
Stiegl Goldbräu 0,5 l
Hefe Stiegl weiss 0,3 l
Hefe Stiegl weiss 0,5 l
(A)

Flaschenbiere :

Hefe Franziskaner dunkel 0,5 l
Hefe Stiegl alkoholfrei 0,5 l
Alkoholfreies Bier 0,5 l
(A)

Weisswein offen 1/4l:

Grünen Veltliner trocken , Welschriesling trocken, Rivaner halbtrocken
(O)

Rotwein offen ¼l:

Zweigelt trocken , Roter Kaiser trocken-fruchtig , Merlot fruchtig
(O)

Rose ¼l:

Trocken
(O)

G`spritzter Wein ¼l

Rot oder Weiß, süß oder sauer
(O)

Schnäpse aus`m Tirolerland 2 cl:

Obstler, Marille, Williams
Williams mit Honig, Zirbenzauber
Haselnuss, Kirsch, Grappa
Vogelbeere

Aperitifs 5 cl:

Martini Bianco
Campari Orange

Liköre 2 cl:

Baileys (G)
Amaretto (E)
Cointreau

Bitter's 2 cl:

Fernet Branca, Jägermeister, Appenzeller
Cynar

Whiskey 4 cl:

Johnny Walker Red Label, Jack Daniels
Chevas Regal, Ballantines
(A)

Longdrinks 4 cl:

Cola Rum
Bacardi Cola
Wodka Orange (A)
Wodka Red Bull (A)
Red Bull

Sekt:

(O)

Schlumberger White Secco 0,75 l

Hochriegel 0,75 l (halbtrocken)

Schlumberger White Secco 0,2 l

Gianni Kattus Prosecco 0,2 l

Spezialitäten :

Rum von Plantation

Extra Old Barbados Rum,
speziell zum 20. Jubiläum 2 cl

Kaffee :

Espresso (G)

Verlängerter (G)

Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum (G)

Latte Macchiato (G)

Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen (E,G)

Lumumba (E,G)

Alex Special Kaffee mit Whiskey und Sahne (A,G)

Alpenroyal Kaffee mit Amaretto und Sahne (A,G)

Chef Kaffee mit Baileys und Sahne (E,G)

Charly Kaffee mit Cointreau und Sahne (E,G)

Weinkarte

Weißweine 0,75 l

Grüner Veltliner

Weingut Müller / Kremstal

Mittleres Grüngelb, in der Nase reife Apfelfrucht, Heublumen und Tabak, am Gaumen stoffige Birnenfrucht, opulenter Stil, kraftvolles Finish, feine Extrakt-süße im Nachklang. Trockener Weißwein.

Grüner Veltliner

Weingut Parzer / Kremstal

Typisch lössige Einschlüsse, Margeriten, delikate Würzenoten, reife Birnen, Melonen, umgeben von pfeffrigen Anklängen, vielschichtig, saftig, glasklar strukturiert, schöne Länge.

Riesling Urgestein DAC

Weingut Ludwig / Langenlois Kamptal

Der „Urgestein“ ist ein klassischer, stahlig – feinfruchtiger Riesling, volle Riesling Nase, dicht strukturiert, frisch, pikant, sortenrein, zarter Apfel, schön anhaltend.

Chardonnay Riegelband

Weingut Georg Seiler / Rust Neusiedlersee

Mittleres Gelbgrün, Apfelduft, zart nach Blütenhonig. Saftig, weiße Frucht, zart nach reifen Birnen, knackige Struktur, lebendiger Säurebogen, kerniges Finale, macht Lust auf mehr, vielseitig gastronomisch einsetzbar.

Trockener Weißwein

Weinkarte

Weißweine 0,75 l

Sommernachtstraum

Weingut Dockner / Theyern

Ein wahrer Traum in heißen Sommernächten, inspiriert von William Shakespeare. Vielschichtige

Fruchtaromen, Marille und reifer Apfel, gelbe Pfirsich Aromen, Exotik, weich finessenreich, charmant, verspielt, guter Trinkfluss. Trockener Weißwein.

Weissburgunder

Weingut Gerald Waltner / Wagram

Charakter von den Hängen des Wagram. In der Nase erinnert er an Türkischen Honig und kandierten Mandeln, charakterisch überzeugt er am Gaumen. Der ausgewogene Abgang erinnert wiederum sehr an Mandeln.

Sauvignon Blanc 777

Weingut Dreisiebner Stammhaus / Südsteiermark

Charismatisch – pikante Sauvignonwürze, außergewöhnliche Aromadichte nach schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Paprika. Ein echtes Erlebnis. Trockener Weißwein.

Traminer Spätlese

Weingut Seiler / Rust

Helles goldgelb, feine Traminernase nach Rosenholz. Am Gaumen dicht und Ausgewogen. Im Abgang von der Restsüße getragen. Lieblicher Weißwein.

Weinkarte

Rotweine 0,75 l

Zweigelt Heideboden

Weingut Göschl / Gols Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase einladende, süße Weichselfrucht, etwas Nougat. Am Gaumen elegant, kraftvoll, mit guter Holzstütze, bleibt gut haften, hat gutes Reifepotential.
Trockener Rotwein

Blauburger Lieblich

Weingut Göschl / Gols Neusiedlersee

Sehr jugendliche Nase. Am Gaumen geschmeidig, feine Frucht und dezente Restsüße, freundlich und charmant. Halbtrockener Rotwein

Blaufränkisch Hochberg

Anton Hundsdorfer / Neckenmarkt

Tiefes kräftiges Rot, fruchtiges Aroma nach Waldbeeren in der Nase.
Runder harmonischer Wein mit angenehmer Tanninstruktur,
weicher Abgang.

Weinkarte

Rotweine 0,75 l

Hill 1

Weingut Hillinger / Jois Neusiedlersee

Beste Lage aus Rust. Dunkle explosive Nase. Der Gaumen sehr fruchtig und kraftvoll. Das Tannin perfekt gedeckt von der dichten Struktur. Sehr langes Finale. 15 Monate neues Allier und Tronçais Holz.
Sehr gutes Lagerpotential!

Cabernet S. Don Carlos

Weingut Schenzel / Bruck a.d. Leitha

Ausgebaut in franz. Barrriques aus der Sorte Cabernet Sauvignon, dunkles Granatrubin, feine verführerisches Aroma in der Nase, dazu würzige Beerenfrucht, wunderschöne frische Substanz mit

charmanter Herbe am Gaumen, dezenter Holzeinsatz, wunderbar balanciert.
Trockener Rotwein

Shiraz Eaglehawk

Wolf Bass / South Australien

Tiefdunkles Purpur. Markanter Duft nach reifen Himbeeren und Brombeeren.
Sehr weich, kugelrund und saftig am Gaumen, überaus delikater und verführerischer,
viel Fruchtsüße, leicht marmeladig, schöne Würze, anhaltend und zielsicher,
trinkt sich trotz einigen Alkohols erstaunlich leicht, fast süffig.

Shiraz Allesverloren

Weingut Swartland Coastal / Südafrika

Dunkelrubin. Deutliche Syrah Nase nach Waldhimbeeren, Pflaumen und Rauch. Saftig, feurig, ohne
schwer zu sein, am Gaumen Rumtopf und Vanille, einschmeichelnd und delikater, vielschichtig und anhaltend.
Trockener Rotwein

Rotweine 0,75 l

Valpolicella Ripasso

Stefano Accordini / San Pietro

Tiefes Rubinrot. Dieser Rotwein aus dem Valpolicella hat einen intensiven Duft
nach Gewürzen, Vanille und dunklen Früchten.
Am Gaumen ist er sehr voll mit mürben Tannin,
Anflug von getrocknetem Dörrobst, erinnert an Amarone.

Rioja

Weingut Bodegas El Coto / Spanien

Leuchtendes, mittleres Rubin. Feiner Duft nach Vanille, Eichensüße und Rauch-Karamell.
Weich, samtig mit klassischer Rioja Note und Kuscheltanninen. Ideale Balance.
Trockener Rotwein

Alas Negras

Terra Remota / Emporda Spanien

Intensives Granatrot mit ziegelrotem Saum. In der Nase intensive und komplexe Aromen nach roten Waldbeeren, süßlichen Gewürzen und Trüffel.
Am Gaumen wiederum komplex mit feinen Tanninen, dezenten Likörnoten und Röstaromen.
Ein sehr ausgewogener Wein, der Lust macht auf mehr!

Spezialweine 0,75 l-Weißweine

GV Smar. Singerriedel

Weingut Mauritiushof / Gritsch Wachau

Raffiniertes Wechselspiel hochnobler Aromen, weiße Blüten, süße Früchte, Wacholderbeeren und vielschichtige Würze wie in einem Kräutergarten.

Chablis ter Cru Montmaíns

Weingut Joseph Drouhin / Chablis Burgund

Gelbgrün, geballte rauchige Note, konzertierte Frucht nach reifen Äpfeln, Zimt und Biskuit, deutliche mineralische Töne, viel Würze, voluminös, geschmeidig und anhaltend.

Bio Blaufränkisch Rosenberg

Weingut Pittnauer / Gols

Dunkles Rubinrot mit opakem Kern und violetten Reflexen. Zart balsamisch, feine Frucht nuances, Orangenesten mit floralen Anklängen. Am Gaumen frisch und rotbeerig mit schönem Säurebogen, Himbeeren im Abgang.

Venus

Weingut Venus la Universal / Spanien

Sehr dunkle, jetzt noch ins Violette ziehende Farbe mit schwarzen Reflexen, in der Nase kräftig, leichte Süßtöne mit Portweinaromatik, strukturierter Wein mit schön eingebundenem Holz, insgesamt bereits weichen aber ausgeprägten Gerbstoffen.

EU - Lebensmittelinformationsverordnung

Mit Inkrafttreten der neuen EU - Lebensmittelverordnung Nr. 1169/2011 am 13. Dezember 2014 wird die bisher nur für verpackte Lebensmittel geltend Informationspflicht über das Vorkommen der 14 Hauptallergene auch auf sogenannte „lose Ware „ ausgedehnt.

Ab diesem Zeitpunkt müssen europaweit alle Gastgewerbebetriebe jene Zutaten, in Ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Allergieinformation gemäß Codex Empfehlung :

Kurzbezeichnung :

Buchstabencode :

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

Lupinen
Weichtiere

P
R



Getränkekarte