



## **WILLKOMMEN BENVENUTI**

Im Jahre 1869 kaufte Herr Josef Fuchs das sogenannte Maierlechnergiebäude (Maierlechnerische Behausung), das zu einem Gasthaus umgebaut wurde und den Namen „Hotel Forsterbräu“ erhielt. In seiner ursprünglichen Struktur wurde das Forsterbräu Meran bis 1950/1951 geführt, als die Familie Fuchs beschloss, das Gebäude grundlegend zu renovieren. Die Arbeiten begannen im Herbst 1952 und wurden im Sommer 1954 dank kontinuierlicher Tag- und Nachtschichten abgeschlossen. Es entstand ein neues Gebäude mit einem Innenhof, zwei Obergeschossen und zwei Untergeschossen. Seit dem 03.04.2009 steht das Forsterbräu unter der Führung des Pächters Helmuth Geier.

Nel 1869 il signor Fuchs acquistò il cosiddetto Caseggiato di Maierlechner (Maierlechnerische Behausung) che venne trasformato in locanda e denominato „Hotel Forsterbräu“. La struttura originale venne mantenuta fino al 1951, quando la famiglia Fuchs decise di ristrutturare interamente l'edificio. I lavori ebbero inizio nel 1952 e terminarono appena due anni dopo, nel 1954, grazie a turni ininterrotti, anche notturni. Nacque così una struttura completamente nuova a quattro piani (di cui due seminterrati) e con uno splendido cortile interno. Dal 3 aprile 2009, il ristorante è gestito da Helmuth Geier.



## BIERE DER BRAUEREI FORST LE BIRRE DELLA BIRRERIA FORST

### FASSBIERE BIRRE ALLA SPINA

#### V.I.P. PILS ALC. 5,0% VOL

Feinstes Hopfenaroma, höchste Braukultur und edelherber Geschmack. Geeignet zu Vorspeisen, Fisch und leichten Gerichten.

Birra stile Pilsner dalla luppolatura molto fine. La massima espressione dell'arte birraria. Consigliata per antipasti, pesce e piatti leggeri.

**2,80- 0,2LT 5,00- 0,4LT**

#### FELSENKELLER BIER ALC. 5,2% VOL

Naturtrübes, nicht gefiltriertes und nicht pasteurisiert. Spezialbier mit rundem, vollmundigen Geschmack und angenehm weichem Abgang. Traditionelle Küche bis erlesene Gourmetküche.

Specialità birraria, naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata, con sapore pieno, corposo e un retrogusto morbido. Gastronomia tradizionale ad una gastronomia impegnata.

**4,50- 0,3LT**

#### SIXTUS ALC. 6,5% VOL

Ein speziell eingebranntes vollmundiges und malztypisches Bier, das an die Tradition klösterlicher Braukunst erinnert. Geeignet zu Dessert und Käse.

Una birra che simboleggia la continuità della tradizione conventuale. Birra doppio malto, dal colore scuro con riflessi ambrati. Consigliata con formaggi e dessert.

**2,80- 0,2LT 6,20- 0,4LT**

### FLASCHENBIERE BIRRE IN BOTTIGLIA

#### FORST 1857 ALC. 4,8% VOL

Mildes Bier mit Geschmacksnoten, die an Malz, Honig und Akazien erinnern. Geeignet zu Suppen, Fisch und Weichkäse, ideal für Zwischendurch.

Una birra dal sapore di malto chiaro unito ad accattivanti note dei migliori luppoli. Consigliata con minestre, pesce in umido, ideale fuori pasto.

**5,00- 0,33LT**

### FASSBIERE BIRRE ALLA SPINA

#### KRONEN SPECIALE ALC. 5,2% VOL

Dieses herzhaft würzige Spezialbier besticht mit seiner kräftigen goldenen Farbe. Geeignet zu Hauptgerichten, Wildgerichten und Braten.

Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia. Birra speciale, dal colore oro carico. Consigliata per secondi piatti, selvaggina e arrosti.

**4,00- 0,3LT 6,00- 0,5LT**

#### HELLER BOCK CHIARA ALC. 7,5% VOL

Aromatisch sehr ausgeprägt, elegant, vollmundig und dennoch sehr süffig. Der Nachtrunk erinnert angenehm an die Aromen des Malzes und hinterlässt eine bemerkenswert fruchtige, angenehme Note.

Birra di intensità olfattiva non accentuata, ma dal corpo ben strutturato, elegante e pieno, con un retrogusto che ricorda il malto, denso ma con notevole presenza di sentori fruttati.

**4,10- 0,3LT 6,20- 0,5LT**

#### WEIHNACHTSBIER BIRRA DI NATALE ALC. 5,2% VOL

Bernsteinfarben, vollmundig, mit einem feinporigen Schaum. Sein Geschmack hat seinen Ursprung in einer raffinierten Mischung der besten Malzsorten.

Birra dal colore ambrato presenta una schiuma compatta e cremosa a pori fini. Il suo inimitabile aroma è dato dalla raffinata miscela dei migliori malti.

**3,00- 0,2LT 6,00- 0,4LT**

### ALKOHOLFREI ANALCOLICO

#### FORST 0,0% ALC. 0,0% VOL

Bier mit angenehmer Hopfennote sowie vollem und ausgewogenen Geschmack. Ein vollmundiges Bier, trotz 0,0% Alkohol. Vorspeisen und leichte Gerichte.

Birra caratterizzata da piacevoli note di luppolo con gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici. Antipasti e piatti leggeri.

**4,00- 0,33LT**



## WEIHENSTEPHANER BIRSPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ WEIHENSTEPHAN

### FASSBIERE

#### HEFEWEISSBIER HELL ALC. 5,4% VOL

Naturtrübe Weizenbierspezialität mit wunderbar hefeblumigem Geschmack. Passt gut zu leichten Speisen, vor allem aber zu Weißwurst.

**3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT**

#### HEFEWEISSBIER DUNKEL ALC. 5,3% VOL

Weich, malzig und vollmundig. Der ausgewogene Geschmack ist die große Stärke dieses dunklen Weißbieres. Geeignet zu deftigen Speisen.

**3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT**

### FLASCHENBIERE

#### KRISTALLWEISSBIER ALC. 5,4% VOL

Ein goldgelbes Kristallweißbier mit spritzigem und belebendem Erscheinungsbild. Seine Fruchtaromen machen es zu einem wundervollen Begleiter zu vielerlei Gerichten.

**6,00- 0,5LT**

#### VITUS ALC. 7,7% VOL

Ein heller, würziger Weizenbock, der nicht nur Bockbier-Liebhaber begeistert. Die extra lange, kalte Lagerung sorgt für den unverwechselbar vollmundigen und kräftigen Geschmack.

**7,00- 0,5LT**

### ALKOHOLFREI

#### HEFE ALKOHOLFREI

Das Hefeweißbier Alkoholfrei schmeckt wie ein Premium Hefeweißbier schmecken muss: spritzig, frisch und vollmundig.

**3,20- 0,33LT**

### BIRRA ALLA SPINA

#### BIRRA CHIARA DI FRUMENTO TORBIDO DI LIEVITO ALC. 5,4 % VOL

Birra di frumento naturalmente torbida dall'affascinante sapore di lievito fresco. Consigliata per piatti leggeri e soprattutto con i würstel bianchi.

**3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT**

#### BIRRA SCURA DI FRUMENTO TORBIDO DI LIEVITO ALC. 5,3% VOL

Morbido, maltato e corposo. Il gusto equilibrato ed armonioso è la grande attrazione di questa birra di frumento scura. Consigliata con pietanze speziate.

**3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT**

### BIRRA IN BOTTIGLIA

#### KRISTALLWEISSBIER ALC. 5,4% VOL

La „Kristallweißbier“ si presenta con un colore giallo-oro. È una specialità birraria frizzante e vitalizzante. I suoi aromi di frutta la rendono un accompagnamento indicato per molti piatti.

**6,00- 0,5LT**

#### VITUS ALC. 7,7% VOL

Una Bock di frumento chiara ed aromatica, capace di entusiasmare gli amanti della buona birra. La lunga fase di maturazione a temperature basse dona a questa birra il suo sapore corposo e vigoroso.

**7,00- 0,5LT**

### ANALCOLICO

#### HEFE ANALCOLICA

Questa birra di qualità superiore ha il sapore ed il gusto di una "vera" Hefeweizen Premium: effervescente, fresca e corposo.

**4,20- 0,33LT**

# SPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ

## **FORSTERBRÄU'S SPEZIALITÄTEN BRETTL**

Südtiroler Markenspeck g.g.A, Kräuterschinken, Scharfe Salami,  
Rinder Geselchtes, Kaminwurzeln, Lagreinkäse,  
Schneeberger Bio Käse, Gurken, Kren

## **FORSTERBRÄU'S TAGLIERE DELLE SPECIALITÀ**

Speck Alto Adige IGP, affumelli, prosciutto cotto alle erbette, salame  
piccante, manzo affumicato, formaggio al vino Lagrein,  
formaggio Schneeberger Bio, cetrioli, rafano

**14,50-** A,C,G,L,O

## **FÜR 2 PERSONEN I PER 2 PERSONE**

**28,50-** A,C,G,L,O



## **SÜDTIROLER SPECK G.G.A. AM BRETTL**

Scheiben vom Südtiroler Speck G.G.A., Kren und Gurken

## **TAGLIERE DI SPECK DELL' ALTO ADIGE IGP**

Speck Alto Adige IGP affettato, rafano e cetrioli

**15,00-** L,O

## KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI

### SPARGELSALAT MIT SALATSPITZEN

mit Salatspitzen und Boznersauce - Dressing

**14,00-** C,E,F,M

### INSALATA DI ASPARAGI

con punte d'insalata e condimento di salsa bolzanina

**14,00-** C,E,F,M

### WÜRZIGES RINDERTATAR (160 GR)

mit Focaccia und Butter

**18,50-** A,E,F,G,M

### TARTARA DI MANZO (160 GR)

con focaccia e burro

**18,50-** A,E,F,G,M

### BRUSCHETTE MIT TOMATEN

und Basilikum - Pesto

**9,50-** A,E,F,G

### BRUSCHETTE AL POMODORO

con pesto al basilico

**9,50-** A,E,F,G

### VARIATION VOM SÜDTIROLER KÄSE

mit Feigensenf und Walnüssen  
(Golden Gel (Kuh), Alpenlagrein (Kuh), Sissi (Ziege),  
Carbon (Kuh), Zigello (Ziege))

**14,80-** G,H,M

### VARIAZIONE DI FORMAGGI

dell'Alto Adige con mostarda di fichi e noci  
(Golden Gel (mucca), Alpenlagrein (mucca), Sissi (capra),  
Carbon (mucca), Zigello (capra))

**14,80-** G,H,M

# AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE

## **KRAFTBRÜHE MIT SPECKKNÖDEL**

und frischem Schnittlauch

## **CANEDERLO DI SPECK IN BRODO**

con erba cipollina fresca

**1 KNÖDEL / 1 CANEDERLO 7,50-** A,C,E,F,G,L

**2 KNÖDEL / 2 CANEDERLI 9,50-** A,C,E,F,G,L



## **SPARGEL CREMESUPPE**

mit gegrillter Garnele

## **VELLUTATA DI ASPARAGI**

con gambero alla griglia

**9,00-** B,E,F,G,L

## WARME VORSPEISEN PRIMI PIATTI

### BÄRLAUCH KNÖDEL

mit Gorgonzola Sauce und rotem Zwiebel Chutney

**13,50-** A,C,E,F,GL

### CANEDERLI AL AGLIO ORISNO

con salsa di gorgonzola e chutney di cipolla rossa

**13,50-** A,C,E,F,G,L

### RISOTTO MIT FRÜHLINGSGEMÜSE

Philadelphia und Gartenkresse

**14,50-** E,F,G,L

### RISOTTO ALLA VERDURE PRIMAVERILI

con Philadelphia e crescione

**14,50-** E,F,G,L

### HAUSGEMACHTE KARTOFFELNOCKEN

mit Spanferkelragout

**14,50-** A,E,F,G

### GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA

con ragù di maialino

**14,50-** A,E,F,G

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

mit grünem und weißem Spargel

**15,50-** A,C,E,F,G

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA

con asparagi verdi e bianchi

**15,50-** A,C,E,F,G

### SCHLUTZKARPFEN

gefüllt mit Graukäse, serviert mit Grüne Spargel  
und Stilsfer Käse

**13,50-** A,C,E,F,G

### MEZZELUNE

ripiene con formaggio grigio, servite con asparagi  
verdi e formaggio Stelvio

**13,50-** A,C,E,F,G

## DIE KLASSIKER I CLASSICI

### FORST BURGER

Hamburger vom heimischen Rind (160 gr), Forst Mayonnaise, Salat, Tomate, gegrillter Speck, Schmelzkäse, Essiggurke und Brot; mit Pommes frites

### FORST BURGER

Hamburger di manzo nostrano (160 gr), maionese Forst, insalata, pomodoro, speck alla griglia, formaggio, cetrioli sottaceto e pane; servito con patatine fritte

**16,20-** A,C,D,E,F,G,N,M,O



### FORST-TELLER

Schweinehaxe, Spareribs, Nürnberger Bratwurst mit Sauerkraut, Knödel und Kren

### PIATTO-FORST

stinco di maiale, costine di maiale, salsiccia alla griglia con crauti, canederlo e rafano

**19,80-** A,C,E,F,G,L,M



### BAUERN GRÖSTEL

(Röstkartoffel mit Streifen vom Rindfleisch, Zwiebel & Fleischsauce) mit Speckkrautsalat

### ROSTICCIATA ALLA CONTADINA

(patate saltate, straccetti di carne di manzo, cipolla e salsa di carne) con insalata di cavolo cappuccio marinato con speck

**17,80-** A,E,F,G,L

◆ GEDECK I COPERTO ◆  
1,00-



## HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

### SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

mit sautierten Spargel und Boznersauce

**24,00-** D,E,F,G,L,M

### SALTIMBOCCA DI CODA DI ROSPO

con asparagi saltati e salsa bolzanina

**24,00-** D,E,F,G,L,M

### WEISSER STANGENSPIRGEL

mit Parmesan und Butter, gekochtem Schinken,  
Boznersauce und Kipfler Kartoffel

**24,00-** C,E,F,G,M

### ASPARAGI BIANCHI

con parmigiano e burro fuso, prosciutto cotto,  
salsa bolzanina e patate Kipfler

**24,00-** C,E,F,G,M

### CORDON BLEU VOM SCHWEIN

mit Kartoffelsalat

**19,80-** A,C,E,F,G,L

### CORDON BLEU DI MAIALE

con insalata di patate

**19,80-** A,C,E,F,G,L

### FITNESS SALAT

bunter Salatteller mit Parmesan und French Dressing  
mit gegrillten Truthahn-streifen **14,80-** C,D,E,F,G,M  
mit würzigen Falafel **14,80-** A,C,D,E,F,G,H,M

### INSALATA FITNESS

insalata mista con parmigiano e french dressing  
con straccetti di tacchino alla griglia **14,80-** C,D,E,F,G,M  
con falafel speziati **14,80-** A,C,D,E,F,G,H,M

### GESCHMORTE KANINCHENKEULE

mit mit gegrillter Polenta und Morcheljus

**20,00-** A,E,F,G,L,M

### COSCIA DI CONIGLIO BRASATA

con polenta grigliata e salsa di spugnole

**20,00-** A,E,F,G,L,M

### RIB EYE (280 GR) VOM GRILL

mit Salatspitzen und Kipfler Kartoffel

**32,00-** E,F,G

### RIB EYE (280 GR) ALLA GRIGLIA

con punte d'insalata e patate Kipfler

**32,00-** E,F,G

## AUS DEM WURSTKESSEL WÜRSTEL E SALSICCE

### **NÜRNBERGER BRATWÜRSTE**

mit Sauerkraut & Senf

### **SALSICCETTE DI NORIMBERGA**

con crauti e senape

**13,80-** A,E,F,M



### **MERANER WÜRSTEL**

mit Pommes frites

### **WÜRSTEL MERANESE**

con patatine fritte

**9,50-** A,E,F



### **WEISSWURST**

mit Laugenbreze und süßem Senf

### **WÜRSTEL ALLA BAVARESE**

con brezen e senape dolce

**8,50-** A,M

## HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

### LEBERKÄSE VOM GRILL

mit Röstkartoffeln und Senf

**12,50-** E,F,G,M

### LEBERKÄSE ALLA GRIGLIA

con patate arrostate e senape

**12,50-** E,F,G,M

### LEBERKÄSE & SPIEGELEI

mit zwei Spiegeleier, Röstkartoffeln und Senf

**16,50-** C,E,F,G,M

### LEBERKÄSE & UOVA ALL'OCCHIO DI BUE

con due uova all'occhio di bue, patate arrostate e senape

**16,50-** C,E,F,G,M

### WIENERSCHNITZEL VOM KALB

Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat

**19,80-** A,C,E,F,G,L,M

**PREISELBEER-MARMELADE 0,50-**

### COTOLETTA ALLA MILANESE DI VITELLO

patate arrostate o insalata di patate

**19,80-** A,C,E,F,G,L,M

**MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI 0,50-**

### WÜRZIGE SPARERIBS VOM OFEN

mit Kartoffel-Dippers und hausgem. Barbecue Sauce

**21,00-** A,E,F,H,N,L

### COSTINE DI MAIALE AL FORNO

con patate dippers e salsa barbecue fatta in casa

**21,00-** A,E,F,H,N,L

### OFENFRISCHE SCHWEINSHAXE

mit Kartoffel - Dippers, Forstsenf und Kren

**17,20-** A,E,F,L,M

### STINCO DI MAIALE AL FORNO

con patate dippers, senape Forst e rafano

**17,20-** A,E,F,L,M

◆ GEDECK I COPERTO ◆  
1,00-

## BEILAGEN CONTORNI



Pommes frites / patate fritte

**4,50-** A,E,F

Röstkartoffel / patate arrostate

**4,50-** E,F

Krautsalat / insalata di cavolo cappuccio

**4,50-** E,F

Gemischter Salat / insalata mista

**6,00-**

Kartoffelsalat / insalata di patate

**4,50-** E,F,M,L

Kartoffel Dipper / patate dipper

**4,50-** A,E,F

Speckknödel / canederlo di speck

**4,50-** A,C,E,F,G

Krautsalat mit Speck / insalata di cavolo cappuccio con speck

**6,00-** E,F

Sauerkraut / crauti salmistrati

**4,00-** A,E,F

Brezen

**4,00-** A



## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE PER I PICCOLI OSPITI

### **KINDER WIENERSCHNITZEL VOM KALB**

mit Pommes frites

### **COTOLETTA ALLA MILANESE DI VITELLO**

per bambini con patatine fritte

**16,80-** A,C,E,F,G



### **PENNE**

Bolognese Art / Tomaten (70 gr)

### **PENNE**

alla bolognese / al pomodoro (70 gr)

**7,00-** A,C,E,F



### **MERANER WÜRSTEL**

mit Pommes frites

### **WÜRSTEL MERANO**

con patatine fritte

**9,50-** A,E,F



### **KARTOFFELNOCKENN (70 gr)**

mit Tomatensauce

### **GNOCCHI DI PATATE (70 gr)**

con salsa al pomodoro

**9,00-** A,C,E,F,G,H

◆ GEDECK I COPERTO ◆  
1,00-

---

## APERITIF / APERITIVO

---

<b>APEROL SPRITZ</b>	6,00-
<b>RED MOON SPRITZ</b>	6,00-
<b>HUGO</b>	6,00-
<b>RED MOON SPARKLING</b> (alkoholfrei   analcolico)	4,00-

## UNSERE WEINE I NOSTRI VINI

IM GLAS SERVIERT  
SERVITI A CALICE

---

## SPRUDELIGES / BOLLICINE

---

<b>PROSECCO DOC TREVISO COÈR</b>	<b>1/10 LT</b>
Drusian	5,00-

---

## WEISSWEIN / VINO BIANCO

---

<b>PINOT GRIGIO 2021</b>	<b>1/8 LT</b>	<b>1/4 LT</b>	<b>1/2LT</b>
Terre di Romeo	3,50-	7,00-	14,00-
<b>WEISSBURGUNDER FESTIVAL 2023</b>	<b>1/8 LT</b>	<b>1/4 LT</b>	<b>1/2LT</b>
Kellerei Meran	4,50-	9,00-	18,00-
<b>SAUVIGNON DOP 2022</b>	<b>1/8 LT</b>	<b>1/4 LT</b>	<b>1/2LT</b>
Weingut Josef Brigl	6,00-	12,00-	24,00-

---

## ROTWEIN / VINO ROSSO

---

<b>MERANER FESTIVAL 2022</b>	<b>1/8 LT</b>	<b>1/4 LT</b>	<b>1/2LT</b>
Kellerei Meran	4,50-	9,00-	18,00-
<b>LAGREIN SAND 2022</b>	<b>1/8 LT</b>	<b>1/4 LT</b>	<b>1/2LT</b>
Nals Margreid	8,00-	16,00-	32,00-
<b>BLAUBURGUNDER JURA 2020</b>	<b>1/8 LT</b>	<b>1/4 LT</b>	<b>1/2LT</b>
Nals Margreid	7,50-	15,00-	30,00-

## GETRÄNKE BEVANDE

### ERFRISCHENDES / RINFRESCANTE

<b>MINERAL 1/2 LT MIT KOHLENSÄURE</b>	<b>2,30-</b>
<b>MINERAL 1/2 LT OHNE KOHLENSÄURE</b>	<b>2,30-</b>
<b>MINERAL 1 LT MIT KOHLENSÄURE</b>	<b>4,50-</b>
<b>MINERAL 1 LT OHNE KOHLENSÄURE</b>	<b>4,50-</b>
<b>COCA COLA 0,2 LT</b>	<b>2,50-</b>
<b>COCA COLA 0,4 LT</b>	<b>4,50-</b>
<b>COCA COLA ZERO 0,33 LT</b>	<b>3,50-</b>
<b>SPRITE 0,33 LT</b>	<b>3,50-</b>
<b>ARANCIATA 0,2 LT</b>	<b>2,50-</b>
<b>ARANCIATA 0,4 LT</b>	<b>4,50-</b>
<b>LIMONADE 0,2 LT</b>	<b>2,50-</b>
<b>LIMONADE 0,4 LT</b>	<b>4,50-</b>
<b>SPEZI 0,2 LT</b>	<b>2,50-</b>
<b>SPEZI 0,4 LT</b>	<b>4,50-</b>
<b>APFELSAFT 0,2 LT</b>	<b>2,50-</b>
<b>APFELSAFT 0,4 LT</b>	<b>4,50-</b>
<b>FRUCHTSÄFTE 0,2 LT</b>	<b>2,50-</b>
<b>HOLUNDERSAFT 0,2 LT</b>	<b>2,00-</b>
<b>HOLUNDERSAFT 0,4 LT</b>	<b>4,00-</b>
<b>JOHANNISBEERSAFT 0,2 LT</b>	<b>2,00-</b>
<b>JOHANNISBEERSAFT 0,4 LT</b>	<b>4,00-</b>
<b>SCHORLE 0,2 LT</b>	<b>2,00-</b>
<b>SCHORLE 0,4 LT</b>	<b>4,00-</b>

### WARME GETRÄNKE / BEVANDE CALDE

<b>ESPRESSO / MACCHIATO</b>	<b>1,40-</b>
<b>ESPRESSO ENTKOFFEINIERT</b>	<b>1,40-</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>2,80-</b>
<b>CORRETTO</b>	<b>3,50-</b>
<b>TEE</b>	<b>2,00-</b>

# UNVERTRÄGLICHKEITEN INTOLLERANZE

## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

**A GLUTENHALTIGES GETREIDE**, wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

**B KREBSTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C EIER** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D FISCH** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**E ERDNÜSSE** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F SOJABOHNEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G MILCH** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

**H SCHALENFRÜCHTE**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

**L SELLERIE** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**M SENF** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N SESAMSAMEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**O SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

**P LUPINEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R WEICHTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**A CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

**B CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei

**C UOVA** e prodotti a base di uova

**D PESCE** e prodotti a base di pesce

**E ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi

**F SOIA** e prodotti a base di soia

**G LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

**H FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**L SEDANO** e prodotti a base di sedano

**M SENAPE** e prodotti a base di senape

**N SEMI** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

**O ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;

**P LUPINI** e prodotti a base di lupini

**R MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

**SOLLTEN DIE ANGEGEBENEN STOFFE BEI IHNEN ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN, TEILEN SIE DIES BITTE BEI BESTELLUNG UNSEREN MITARBEITERN MIT. DIESE ERTEILEN IHNEN GERNE GENAUERE INFOS.**

**QUALORA LE SOSTANZE INDICATE LE DOVESSERO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SIETE PREGATI DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE. I NOSTRI COLLABORATORI SARANNO LIETI DI FORNIRE ULTERIORI INFORMAZIONI.**