



Unsere Vorspeisen oder "nur was kleines"

Kleiner gemischter Salat..... 8,90€

mit Croûtons^{A1,G}
wahlweise mit :
Honig-Senf-, César -oder Himbeer Distel Dressing

Ragout Fin..... 9,90€

mit Käse überbacken, dazu Brot ^{A,G,I}

Gebeizter Lachs..... 14,90€

mit Kartoffelrösti, Salatbeilage und Honig-Senf-
Dill-Dip ^{C,D,G,J}



1 Blätterteigpastete..... 9,90€

gefüllt mit Rahmchampignons, mit Käse
überbacken und Salatbeilage ^{A,C,G}

Bauernfrühstück..... 14,90€

mit Krautsalat und Gewürzgurke ^{C,J,2,3,9}



Hinweise:

Wir haben auch eine Kinder-Speisekarte.
Sollten wir bei der Ankunft diese nicht gleich
bereitgestellt haben,
holen wir das gern nach.



SÜPPCHEN

Biersüppchen

sahniges Süppchen mit
Croûtons und Biersirup ^{A,G,I}

5,90€

Soljanka

nach Brauwerk-Art
mit Schmand und Zitrone
serviert ^{A,G,H,I,I,J,2,3,5,9}

7,90 €

**Großer
gemischter Salat**

12,90

-gebackene Hähnchenbrust ^{A,C}

17,90

-gebratener Halloumi ^G

16,90

-gebratenes Schweinefilet

17,90

Dressing wahlweise:

- Honig-Senf-Dressing
- César Dressing
- Himbeer Distel Dressing



Hauptgerichte –nach Brauwerk-Art

Steak au four [Ⓢ]..... 21,90€

mit Pommes und Salatbeilage ^G

Ladysteak [Ⓢ]..... 17,90€

*Hähnchenbrust mit Champignons, Paprika und Tomaten
überbacken mit Weißweinsauce und Salatbeilage ^G*

*Zum Ladysteak bieten wir Beilagen extra an:
Pommes Frites, Twister-Pommes, Bratkartoffeln,
Kartoffelspalten und Süßkartoffelpommes
Dazu: Ketchup oder Mayo*

3 Schweinemedallions..... 20,90€

*mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln,
dazu Krautsalat ^{A,2,3,9}*

Rinderbäckchen..... 24,90€

mit Klößen, Rotkohl und Schwarzbiersauce ^{A,1,L,2,3,5}

Rumpsteak 200g [Ⓢ]..... 28,90€

*mit Pfannengemüse, Schmorzwiebeln, hausgemachter
Kräuterbutter und Kartoffelspalten ^{G,3}*

Zanderfilet gebraten 150g..... 18,90€

*gebraten mit buntem Gemüse, Petersilienkartoffeln
und Kräutersauce ^{A,G,9}*

Bandnudeln mit Lachs..... 20,90€

mit Pesto und Pinienkernen ^{A,C,D,H}



Unsere Klassiker:

Bierkutscher-
Schnitzel

19,90€

*mit Treberpanade und nach
Wahl*

- mit hausgemachtem
Letscho ^{A, C, 3}
- mit Champignons in
Sahnesauce ^{A, C, G}

*Beilage- Pommes Frites
oder Bratkartoffeln ^{2,9}*

Bierkutscher-
Schnitzel

17,90€

für den kleinen Hunger

Brauwerk-Haxe

24,90€

*mit Meerrettich-
Senfbiersauce, Sauerkraut
und Erbsenpüree*

^{G,M,3}



Vegetarisch

2 Blätterteigpasteten..... 16,90€

gefüllt mit Rahmchampignons, mit Käse überbacken und Salatbeilage ^{A,C,G}



Gemüse-Genuss..... 15,90€

frisches Gemüse, Cocktailtomaten, in leichter Kokossoße auf Jasminreis mit Pinienkernen ^{C,G,H,M}

Gemischter Salat..... 12,90€

wahlweise mit Honig-Senf-, César-, Himbeer Distel Dressing

Backkartoffel..... 10,90€

mit Sourcream und Salat-Bouquet ^G



Halloumi Burger..... 18,50€

im Laugenbrötchen mit Sweet-Chili-Sauce, Tomate, Gurke und Salat ^{A,G,M}

Unverträglichkeiten? Einige Speisen können Laktose- oder Glutenfrei angeboten werden. Sprechen Sie uns gern an.



Desserts

Schoko Soufflet ^{A,C,G}
mit Bourbon-Vanille-Eis

8,90€

Apfelstrudel ^{A,G}
mit Vanilleeis

8,90€

Bieramisu
mit Biersirup und in Rotbier getunkt ^{A,G}

8,90€

Schokoladen-Mousetörtchen-Truffon ^{A,G}

8,90€

Mini Cheesecake
mit roter Grütze und Vanillesoßen Spiegel ^{A,G}

8,90€



Burgerkarte



Brauhaus-Burger..... 18,90€

im gelben Pattie, mit Rindfleisch Pattie, Bacon, Salat, Cheddar, Tomate, Snackdressing und hausgemachten BBQ-Dip ^{A.C.G.M}



Hähnchen Burger..... 18,90€

im Zwiebelbrötchen, mit gebratener Hähnchenbrust, BBQ-Soße, Cheddar, Salat, Tomate, frittiertem Rucola ^{A.C.G.M}



Halloumi Burger..... 18,50€

im Laugenbrötchen, mit Sweet-Chili-Sauce, Tomate, Gurke und Salat ^{A.G.M}



Mango-Hähnchen-Burger..... 18,90€

im schwarzen Brötchen, mit paniertem Hähnchen, Cheddar, Mango-Chutney und Salat ^{A.C.G.M}



Für unsere Burger bieten wir Beilagen extra an:

Pommes Frites,
Twister-Pommes,
Bratkartoffeln,
Kartoffelspalten,
Süßkartoffelpommes

3,90€

Wahlweise mit Ketchup
oder Mayo

Extra Dip 0,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**BrauWerk**

WASSER	0,275l	0,75l
SELTERS - MINERALWASSER <i>naturell oder classic</i>	2,70€	6,90€
SOFTDRINKS	0,2l	0,4l
COCA COLA ^{1,3,5,10}	2,90€	4,90€
COCA COLA LIGHT ^{1,3,5,10}	2,90€	4,90€
FANTA ^{1,3,5}	2,90€	4,90€
MEZZO MIX ^{1,3,5,10}	2,90€	4,90€
SPRITE ⁵	2,90€	4,90€
GINGER ALE SCHWEPES ⁵	3,20€	4,90€
TONIC WATER SCHWEPES ⁵	3,20€	4,90€
BITTER LEMON SCHWEPES ⁵	3,20€	4,90€
SAFT / SAFTSCHORLE	0,2l	0,4l
APFEL	2,90€	5,40€
ORANGE	2,90€	5,40€
BANANE	2,90€	5,40€
KIRSCH	2,90€	5,40€
KIBA	2,90€	5,40€
ANANAS	2,90€	5,40€

Dazu eine **Snackschale?**

4,90€



(Bsp. Inhalt kann variieren)



BIERE



BrauWerk

UNSER HANDWERK - BIER VON HIER

Immer mindestens 4 verschiedene Sorten im Angebot.

Wir geben Ihnen die aktuellen Sorten bei Bestellung bekannt.

SCHWEDTER - PILS ^A

ODERTALER - HELLES ^A

RAFFINIERTES - ROTBIER ^A

SCHWARZSTORCH - SCHWARZBIER ^A

KARTHÄUSER - KELLERBIER ^A

SCHLOSSGOLD - WEIZENBIER ^A

FEST-UND/ODER SAISONBIER ^A

Glas 0,3 l 3,90€

Glas 0,5 l 5,60€

Für Unentschlossene:

3x 0,1l 4,20€

BIERPROBE-BRETT

4x 0,1l 5,60€

NICHT VON UNS - TROTZDEM LECKER FLASCHENBIER

WEIZENBIER

BERLINER WEISSE HIMBEERE ^{A3,5} 0,33L 3,90€

BERLINER WEISSE WALDMEISTER ^{A3,5} 0,33L 3,90€

SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL ⁵ 0,5L 5,60€

ALKOHOLFREI

VITA MALZ ^{A3,5} 0,33L 3,90€

RADEBERGER ALKOHOLFREI ^{A3} 0,33L 3,90€

SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI ^{A3} 0,5L 5,60€

*"In Schwedt gebraut, mit vollem Sinn,
kommt jedes Glas mit Liebe drin.
Kein Schnickschnack, nur das was zählt:
Ein Bier, das denen Durst beseelt."*



SHOTS & LONGDRINKS


BrauWerk

	2 cl	4 cl
WODKA		
ABSOLUT WODKA	2,90€	5,50€
THREE SIXTY VODKA	3,20€	5,90€
GIN		
GORDONS LONDON DRY GIN	2,90€	5,50€
BOMBAY SAPPHIRE	3,20€	5,90€
COGNAC		
WILTHENER WEINBRAND	2,90€	5,50€
REMY MARTIN COGNAC	3,90€	7,50€
WHISKY		
JIM BEAM	2,90€	5,50€
JAMESON IRISH WISKEY	3,20€	5,90€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3,90€	7,50€
GRUMSINER SINGLE MALT	7,80€	13,90€
LIKÖR		
BERENTZEN WILDKIRSCHKE	2,90€	5,50€
BERLINER LUFT PFEFFERMINZ	2,90€	5,50€
BERLINER LUFT SCHOKO	2,90€	5,50€
BAILEYS IRISH CREAM	2,90€	5,50€
FEINER KRÄUTER UCKERMARK	2,90€	5,50€
RAMAZZOTTI AMARO	2,90€	5,50€
APERITIF		
MARTINI BIANCO		5,50€
LONGDRINKS		
	0,2l	0,4l
WODKA - LEMON	5,50€	7,50€
WODKA - COLA	5,50€	7,50€
GIN TONIC	5,50€	7,50€
BACARDI COLA	5,50€	7,50€
HAVANA COLA	5,50€	7,50€
WHISKY COLA	5,50€	7,50€



HEISSGETRÄNKE



BrauWerk

DER HEISSE GENUSS

KAFFEE CREMA 2,60€

Zu unserem Kaffee servieren wir Milch.

ESPRESSO *Einfach* 2,10€
Doppelt 3,60€

CAPPUCCINO 2,90€

MILCHKAFFEE 3,80€

LATTE MACCHIATO 3,80€

Gern auch mit einem Schuss Baileys (2cl für 2,50€)

Für alle Naschkatzen haben wir auch einen Schuss Sirup -

*Unsere Mitarbeiter geben gern Auskunft über die aktuellen
Sorten.*

HEISSE SCHOKOLADE 3,20€

Gern auch mit einem Schuss Amaretto (2cl für 2,00€)

GLAS TEE - "PURE TEA" 3,20€

PFEFFERMINZ BIO

*Der erfrischende mit Pfefferminze. Erlesene Minze aus
sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre
besondere Frische.*

SCHWARZTEE CLASSIC BIO

*Der neue Earl Grey ist eine edle Mischung aus hochwertigem
Assam und feinstem Ceylon.*

FRÜCHTETEE HIMBEERE HIBISKUS

*Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine
betonte Hibiskus- und Himbeernote. Ein unvergleichlich
fruchtig-frisches Geschmackserlebnis.*

GRÜNER TEE LEMONMYRTE

*Fein-aromatischer Grüntee mit Zitrusmyrte. Als raffinierte
Verfeinerung zeichnet er sich durch seine herbe Frische aus.*



COCKTAILS

ALKOHOLFREI

BIERCOCKTAIL	6,90€
<i>Alkoholfreies Bier, Ginger Ale, Zitrone, Grenadine</i>	
KICKER ROYAL	4,90€
<i>Ginger Ale, Apfelsaft</i>	
VIRGIN CAIPIRINHA	4,90€
<i>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>	
PIRATEN ABENTEUER	4,90€
<i>O-Saft, Zitronensaft, Sirup</i>	
ARIELLES FRÜCHTETRAUM	4,90€
<i>O-Saft, Zitronensaft, Bitterlemon, Kokossirup, Grenadine</i>	

MIX DER MOSTEREI KLIMMEK

	alkoholfrei	alkoholisch
SEX ON THE BEACH (MIT WODKA)	5,90€	7,50€
WATERMELON MAN (MIT WODKA)	5,90€	7,50€
STRAWBERRY COLADA (MIT RUM)	5,90€	7,50€
PINA COLADA (MIT RUM)	5,90€	7,50€

COCKTAILS & MIXGETRÄNKE

GRÜNE WIESE	7,50€
<i>Sekt, O-Saft, Blue Curacao</i>	
CAIPIRINHA	7,50€
<i>Cachaça, Limetten, Rohrzucker</i>	
TEQUILA SUNRISE	7,50€
<i>Tequila, O-Saft, Grenadine</i>	
BIERCOCKTAL	7,50€
<i>Brauwerk Bier, Ginger Ale, Zitrone, Grenadine</i>	
APEROL SPRITZ	7,50€
<i>Sekt, Aperol, Wasser</i>	
LILLET	7,50€
<i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Früchte</i>	
KIRSCH-LILLET-SPRITZ	7,50€
<i>Lillet blanc, Sekt, Kirschsafte, Früchte</i>	
BARBARROSA	7,50€
<i>Ramazzotti Rosato, Tonic, Rhababersaft</i>	
LEMON SPRITZ	7,50€
<i>Limoncello, Sekt, Bitter Lemon, Zitrone</i>	
HIMBEER/ HOLUNDER SPRITZ	7,50€
<i>Sekt, Sirup, Brause</i>	



WEIN



BrauWerk

ROTWEIN^L

CASTILLO DE ENERIZ CRIANZA	0,2l	5,80€
(TROCKEN)	0,75l	19,90€

*Navarra DO, Spanien
Aromen dunkler Beeren, Lakritze, Schokolade, perfekt eingebundene Vanille und Kokosnoten vom Holzfass. Reifer eleganter Rotwein mit samtweichen Tanninen.*

FÜRSTENFASS TROLLINGER MIT	0,2l	6,20€
LEMBERGER (HALBTROCKEN) QbA	0,75l	21,90€

*Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg
Vollmundiger Rotwein mit blumigen Bukett und würzigem Aroma.
Im Geschmack saftig und ausgewogen.*

FÜRSTENFASS SCHWARZRIESLING MIT	0,2l	6,70€
SAMTROT (FRUCHTIG) QbA	0,75l	23,90€

*Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg
Eleganter und jugendlicher Rotwein der granatrot strahlend im Glas funkelt. Im Aroma ist er sehr fruchtig und erinnert an rote Beeren, vor allem an Himbeere.*

MATURA ROTE CUVÉE (TROCKEN) QbA	Nur Flasche:
	0,75l 28,90€

*Weingut Studier, Pfalz
Seine fruchtigen Noten kombiniert mit einer angenehmen Würze, dunklen Aromatik und kräftigem Mundgefühl machen ihn zu einem echten Liebling für entspannte Abende.*

MERLOT- GRAND CHATAIGNIER	Nur Flasche:
(TROCKEN)	0,75l 26,90€

*Domaine de la Baume IGP Pays d'Oc, Südfrankreich
In der Nase intensive Noten von reifen Kirschen, Aromen von Gewürzen und Kompott. Am Gaumen angenehm frisch, seidige und feste Tannine, verleihen dem Wein einen sauberen und ausgewogenen Abgang.*

WEINSCHORLE ^L	0,2l	5,90€
--------------------------	------	-------

*Über die aktuellen Jahrgänge gibt Ihnen der Service gerne Auskunft.
Alle Weine enthalten Sulfite.*

BERNARD MASSARD SEKT	0,1l	3,70€
<i>trocken / halbtrocken</i>	0,75l	22,50€
<i>Oder als PICCOLO halbtrocken</i>	0,2l	6,50€

WEIN


BrauWerk

WEISSWEIN ^L

HERZENSGUT GRAUBURGUNDER	0,2l	6,20€
(TROCKEN) QbA	0,75l	19,20€

Weingut Anselmann, Pfalz

Ein leichter würziger Grauburgunder mit sanfter Säure. Duft von Aprikose. Im Geschmack vordergründig Äpfel und Stachelbeere.

SAVE WATER DRINK WINE RIESLING	0,2l	6,40€
(FRUITY HALBTROCKEN) QbA	0,75l	22,20€

Weingut Allendorf, Rheingau

Süße trifft Säure - das bringt Spaß! Dieser halbtrockene Riesling macht mit angenehmer Restsüße Lust auf den nächsten Schluck.

FÜRSTENFASS RIESLING MIT	0,2l	6,20€
MUSKATELLER (FRUCHTIG LIEBLICH) QbA	0,75l	21,20€

Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg

Der feinrassige Riesling und sein duftiger Cuvée Partner Muskateller ergänzen sich hervorragend zu einem aromatischen, frischen Weißwein.

CHARDONNAY - LES VIGNES DE MADAME QbA	Nur Flasche:
	0,75l 25,90€

Domaine de la Baume IGP Pays d'Ôc, Südfrankreich

Dieser Wein bietet eine Fülle von Aromen, wobei weiße Pfirsiche, Birnen und Zitrusfrüchte dominieren. Am Gaumen ist er klar und harmonisch, langes Finale mit Noten von Mandarinen Zesten.

AUS DER REGION: 153 CUVÉE	Nur Flasche:
(TROCKEN)	0,75l 29,0€

Schloss Rattey, Mecklenburger Landwein

Johanniter, Donau-Riesling, Hibernial und Phoenix mit Einklang, mit frischer Säure und würzigem Finish. Dank seines vielsichtigen Dufts von Ananas, Minze und grüner Paprika ein herrlicher Terrassenwein.

ROSÉ ^L

ROSENKAVALIER SPÄTURGUNDER	0,2l	6,20€
ROSÉ (HALBTROCKEN) QbA	0,75l	20,90€

Weinkeller Hohenluhe, Württemberg

Ein jugendlicher Rosé mit feinwürzigem Aroma und duftigem Bukett. der fruchtbetonte Geschmack erinnert etwas an Kirsche und Himbeere.

CASTILLO DE ENERIZ ROSADO	0,2l	5,90€
	0,75l	19,90€

Navarra Do, Spanien

Trockener Cuvée aus Garnacha und Tempranillo.

Intensiver Duft von Erdbeeren und Zitrusfrüchten.

Leicht blumige Noten unterstreichen den frisch-fruchtigen Charakter.



REGIONALE OBSTWEINE


BrauWerk

*In der dünn besiedelten Uckermark gibt es sie noch:
die aromatische Komplexität alter Obstsorten.*

*Die Kelterei befindet sich in einer denkmalgeschützten Scheune des
Gutshofs Kraatz in Nordwestuckermark. Das Gebäude dürfte etwa 1870
erbaut worden sein. Das Streuobst der Region, dieser alten Obstsorten,
wird dort seit 2011 verarbeitet.*

	Glas	Flasche
ALTE FREUNDE ^L	5,50€	16,50€

Bio-Apfelwein, trocken, Brut, 7,5% Vol.

Traditionell, handwerkliche Produktion, aus den alten Apfelsorten:
Jakob Lebel, Kaiser Wilhelm, Goldrenette von Blenheim, Adams
Parmäne

*Nase: saftig, wenig frisch, geradeaus und animierend fruchtig; sonnig wirkender
Grundton; viel herbe frische sowie ein paar mürbe, gelagerte Äpfel; ein paar
Mostbirnchen und rote Johannisbeere; dezent Steinobst sowie eine Spur Wachs
Geschmack: saftig, würzig, warm, mit animierender, dabei weicher reifer Säure; schöne
Feuchtigkeit; ganz dezent unterlegt; mit sehr feinkörnigen Gerbstoffen; mundwässernd
und trinkig; saftige Äpfel, Waldbeeren, helle Brotkrume und Brioche; im Nachhall
milde frische Äpfel, ein paar gelagerte Booskoop; sanft rauchige Töne und die ein oder
andere Note Beere.*

KAISER-WILHELM-RENETTE MIT QUITTE ^L	5,50€	16,50€
------------------------------------------------	-------	--------

Apfel-Quittenwein, halbtrocken, feinherb, 6,5% Vol.

*Nase: würzig-herb, tief, dicht und intensiv, ein wenig geheimnisvoll, dabei einladend;
Quittenschle, Quittenmus, frisch gesägtes Fichtenholz, herbe gelagerte Äpfel, Apfelmus,
Heu, Crème Fraiche, Shortbread; braucht Luft um sich zu entfalten.
Geschmack: mundwässernde reife Säure, sehr feine Gerbstoffstruktur, filigraner doch
gleichzeitig fester Körper; süffig mit schöner Herbe; Apfelmus, überzählige
Winteräpfel, sanft heftige Noten, etwas dunkles Bier, zarter Waldmeister; animierend
frischer Nachhall auf gelagerte Äpfel, Apfelkuchen und eine Spur malzigen
Tannenhonig.*

BIRNENWEIN MIT HOLUNDERBLÜTE ^L	5,90€	17,70€
-------------------------------------------	-------	--------

Unterschiedliche Mostbirnen werden durch einen Auszug von wild
gesammelten Holunderblüten ergänzt. 6,5% Vol.

*Nase: sehr intensiv - im ersten Moment vor allen holunderig, dann aber auch mit einem
würzig-herben Unterton; sehr >gerb< mit Anklängen an hochreifen Pfirsich, süße
Birnen, frisch gemähtes Gras und Eisbonbons; der Holunder bleibt dabei prägend
Geschmack: saftig, durchaus süß, jedoch mit einer feinen frischen Säure aubalanciert;
auch hier ist die Holunderblüte prägend, die Birne scheint im Hintergrund auf und sorgt
für Würze und Struktur, auch dank seiner feinen Gerbstoffe; sanfte, grasige Note, die
ebenfalls zur Struktur beiträgt, sowie Ertrags des Granny-Smith-Apfel; im Abgang
wieder erst süß und dann frisch, dazu sahnig- karamellig, mit einer gewissen Herbe aus
den Gerbstoffen; der Holunder bleibt lange am Gaumen.*



REGIONALE LIKÖRE

BRAUWERK

2cl

4cl

Bierbrand - aus unserem selbstgebrauten Bockbier gebrannt



3,50€

6,50€

ALRICH HISTORISCHE LIKÖRE

2cl

4cl

Rosenlikör (süß)



2,90€

5,80€

Kraftwasser (herb)

2,90€

5,80€

Rittertropfen (mittelbitter)

2,90€

5,80€

Stargarder Bittere Tropfen (mittelbitter)

2,90€

5,80€

Stargarder Bittere Tropfen ohne Zucker (mittelbitter) 2,90€ 5,80€

Alrich Liköre werden in Brüssow handgefertigt. Als Likörfabrik 1903 gegründet und 1952 zwangsweise geschlossen, erweckte die Brennerei und Likörmanufaktur im Jahre 2014 zu neuem Leben.

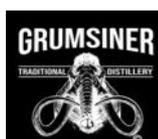
Das Herstellungsverfahren basiert auf historischen Rezepten, die teilweise aus Erbstücken des Großvaters Walter Richter stammen.

GRUMSINER BRENNEREI

2cl

4cl

Pflaume Likör



3,50€

6,80€

Nuss Spirituose

3,50€

6,80€

Kräuter Likör Heimateerde

3,50€

6,80€

Korn Winterdinkel

3,70€

6,80€

Whisky Single Malt

7,80€

13,90€

In der grumsiner Brennerei aus Angermünde werden am Rande des UNESCO Kulturerbes dem Grumsiner Forst Spirituosen kreiert. Diese werden mit traditioneller Handwerkskunst, nachhaltiger Philosophie und der Liebe zur Heimat destilliert.

BRENNEREI AM DREIECKSEE

2cl

4cl

Birnenbrand



3,70€

6,70€

Quittenbrand

3,70€

6,70€

Schwarzer Johannisbeer Brand

3,70€

6,70€

Die Brennerei am Dreiecksee (Oberuckersee) ist bereits ein Jahrzehnt mit edlen Destillaten erfolgreich. Sie entstand im wahrsten Sinne des Wortes aus einer "Schnapsidee".

BrauWerk



Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 mit einer Zuckerart/Süßungsmittel, 6 siehe Etikett/Becher, 7 Verdickungsmittel,
8 Festigungsmittel, 9 Nitritpökelsalz, 10 Phosphat, 11 geschwefelt

A glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B enthält Krebstiere,
C Eier, D enthält Fisch, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch einschl. Laktose,
H enthält Schalenfrüchte, Mandel, Haselnuss, Walnuss, I enthält Sellerie, J enthält Senf,
K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere