



47.

Mit unserer Auswahl an Gerichten
wünschen wir Ihnen inspirierende
Geschmacksmomente & Genuss
mit allen Sinnen.

ESSEN
GENIESSEN
ERLEBEN

deck47.
Restaurant • Bar

Frisch gekocht & mit Liebe zubereitet.

Bei uns werden alle Speisen für Sie frisch zubereitet, daher bitten wir bei eventuellen Wartezeiten um ein wenig Geduld.

wellwasser®

Bei uns genießen Sie wellwasser® aus hauseigener Produktion. Direkt vor unserer Schankanlage wird bestes Leitungswasser mithilfe einer modernen Wasseraufbereitungsanlage veredelt. Das Ergebnis: höchste Qualität, spürbare Frische und ein einzigartig reiner Geschmack.

Feiern im deck47.

Ihr Anlass, Ihr Moment. Ob Geburtstag, Weihnachtsfeier, Hochzeit, Sponson oder Taufe – wir machen Ihr Fest zu einem ganz besonderen und unvergesslichen Erlebnis. Mit Seeblick, Platz für bis zu ca.100 Gäste und persönlicher Planung von der Idee bis zur Umsetzung. Jetzt unverbindlich anfragen: info@deck47.at

Immer der passende Wein.

Entdecken Sie unsere sorgfältig ausgewählte Weinvielfalt. Fragen Sie einfach nach unserer Weinkarte – wir beraten Sie gerne.

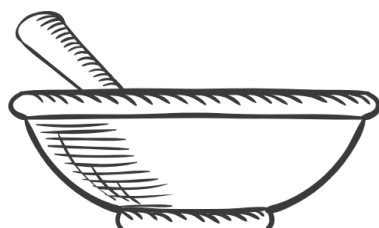


Best Starters

RINDERCARPACCIO (A,E,G,H,L,M,N)	18,70
Rucola, Pesto, Oliven & frisch gehobelter Parmesan	
BEEF TATAR (A,C,E,F,G,I,M,N,O)	
ÖSTERREICHISCHE PREMIUMQUALITÄT	
auf Wasabi-Crème Fraîche, süß-saure Sprossen & Toastbrot	
klein 120 g	22,70
groß 180 g	28,70
BÜFFEL MOZZARELLA 🍷 (A,F,G,H,L,M,N)	
auf warmen Ratatouille, Balsamico, Reduktion & Basilikumöl	13,90
KLEINER GEMISCHTER 🍷 oder	
BLATTSALAT 🍷 (E,S,G,H,L,M,N)	6,80
PIZZABROT (A,F)	6,80
Knoblauchöl, Oregano	

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE	
mit Kräuterfrittaten & Schnittlauch (A,C,G,L,O,P)	7,30
mit Kaspressknödel & Blattpetersilie (A,C,G,L,O,P)	7,90
KARAMELLISIERTE KAROTTEN-ORANGEN- INGWERCREMESUPPE 🍷 (A,G,i,O,P)	
	8,90
Kresse, Dill-Croutons	



VEGETARISCH 🍷

Preise in Euro inklusive aller Steuern

Salate & Asia

CEASARSALAT VOM EISBERGSSALAT MIT

CEASAR DRESSING 🍏 (A,C,E,F,G,H,L,M,N)

frisch gehobelter Parmesan, Brot Croûtons & Kalamata Oliven 16,90

mit gegrillter Hühnerbrust 21,90

mit gegrillten Riesengarnelen (6 Stk.) 24,70

CHEFSALATE DER SAISON MIT

GEGRILLTEM ROASTBEEF (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N)

26,90

mit Knoblauchbrot, weißes Balsamico Dressing

ROTES GEMÜSE-CURRY MIT

LIMETTEN-DUFTREIS (E,H,L,O)

mit frittierten Glasnudeln 🍏 18,70

mit gegrillter Hühnerbrust 21,90

mit gegrillten Riesengarnelen (6 Stk.) 24,60

PIZZABROT 🍏 (A,F)

6,80

Knoblauchöl, Oregano

Pasta & Fisch

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 🍏 (A,C,E,G,N)

mit Grana Padano, Peperoncino & Knoblauch 12,90

mit Riesengarnelen (5 Stk.) 21,90

PENNE POMODORO 🍏 (A,C,G,L,M,O)

13,80

mit Grana Padano

TAGLIATELLE MIT SCHWARZER

TRÜFFEL-RAHMSAUCE 🍏 (A,C,G,I)

19,30

mit Grana Padano

VEGETARISCH 🍏

Preise in Euro inklusive aller Steuern

SPAGHETTI MIT BASILIKUMPESTO 🍷 (A,C,G,L,)

mit Grana Padano

13,80

MARINIERTES LACHSSTEAK

VOM GRILL (A,C,D,G,L,M,N)

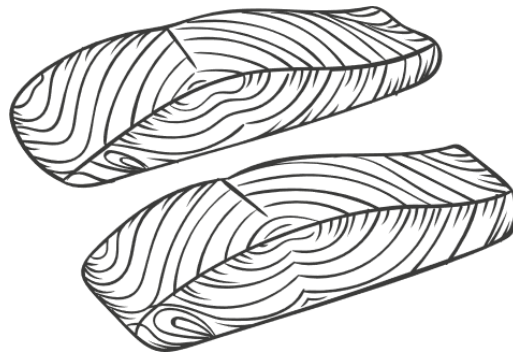
32,90

auf Zitronen – Weißweinsauce, Brokkoli & Tagliatelle & Wildkräutersalat

GEGRILLTES ZANDERFILET (A,C,D,G,L,M,N)

29,90

auf Zitronen – Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln & Grillgemüse



Extras

BEILAGENÄNDERUNG

2,50

PORTION KETCHUP

0,70

PORTION MAYONNAISE

0,70

PORTION PREISELBEEREN

1,50

SAUERRAHM-DIP

0,90

AVOCADO-DIP

1,50

EXTRA PARMESAN

1,50

VEGETARISCH 🍷

Preise in Euro inklusive aller Steuern

Traditionelles

WIENER SCHNITZEL (A,C,G,H,L,M,O,P)

VOM SCHWEINSKARREE

19,90

VOM HUHN

21,90

Kartoffel-Vogelersalat oder Schalenpommes & Wildpreiselbeeren

CORDON BLEU (A,C,G,L,M)

21,90

gefüllt mit Schinken & Käse Emmentaler
dazu Kartoffel-Vogelersalat & Wildpreiselbeeren

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND (A,L,M,N,O,P)

32,90

mit Bratkartoffeln, grüne Bohnen im Speckmantel,
Zwiebelsauce & Röstzwiebeln

TIROLER TRIS 🍏 (A,C,G,L,M,N)

18,90

Kaspressknödel, Spinatknödel, Schlutzkrapfen mit
brauner Butter, Parmesan & kleinem gemischtem Salat

OFENKARTOFFEL MIT GRILLGEMÜSE 🍏 (A,G,L,M,N,O)

& Sauerrahmknoblauch Dip,

12,90

& gegrillten Hühnerbruststreifen & Sauerrahmknoblauch Dip

19,90

Street Food

deck47. BURGER (A,C,F,G,H,M,N,O,P)

21,90

RINDER-PATTY, Brioche-Brötchen, gedünstete Zwiebeln,
Tomaten, Chilischoten, Mozzarella & Schalenpommes

CHICKEN BURGER (A,C,F,G,H,M,N,O,P)

18,90

Brioche-Brötchen, gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar,
Camembert, Avocadodip, Salat & Schalenpommes

deck47. STEAKTOAST (A,C,F,G,H,M,N,O,P)

27,90

saftiges Rumpsteak medium gebraten 180g, Schalenpommes,
gemischte Salate & Russian-Dressing

VEGETARISCH 🍏

Preise in Euro inklusive aller Steuern

Steaks vom Grill



RARE

für den Nervenkitzel

MEDIUM RARE

für die Probierfreudigen

MEDIUM

für die Genießer

MEDIUM WELL

Warte... was machst Du?

WELL DONE

keine Empfehlung mehr vom Küchenchef

RINDERFILETSTEAK 250g (A,E,H,L,M,N,O,P)

47,70

auf Zweigelt-Schalotten-Sauce, Grillgemüse & Ofenkartoffel

LADIES CUT FILETSTEAK 180g (A,C,G,L,M,O,P)

31,90

Rucola, Avocado-Tomaten-Salat & Kräuterbutter

SURF AND TURF

RINDERFILETSTEAK 250g (A,D,G,H,L,M,N,O,P)

52,90

mit Ofenkartoffel, Grillgemüse, 3 Stk. Riesengarnelen,
Sauerrahmdip & Kräuterbutter

RUMPSTEAK 250 g (A,G,H,O,P)

38,90

Bratkartoffel, grüne Bohnen im Speckmantel & Pfeffersauce

[Unsere Steaks servieren wir mit hawaiianischem Black Lava](#)

Desserts

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN (A,C,G,E) 11,90
Vanilleeis, Schokosauce, Schlagsahne & frische Früchte

VARIATION VON SCHOKOMOUSSE 10,70
& **MARACUJA SORBET** auf Himbeerspiegel
& frische Früchte (c,G,o)

PANNA COTTA IM KOKOSMANTEL (G,E) 10,70
auf Mangosüppchen & frische Früchte

KUCHEN

Wählen Sie Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Patisserie.



Pizzen le Classiche

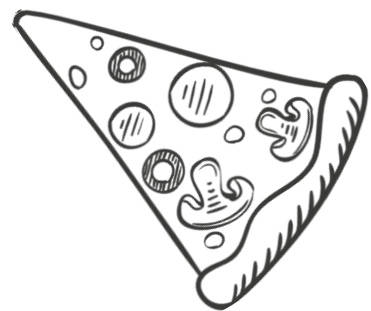
MARGHERITA (A,F,G)	10,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl	
MARINARA (A,F,G,D)	13,50
Tomatensauce, gehackter Knoblauch, Sardellen, Olivenöl	
BUFALA (A,F,G)	15,40
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum, Olivenöl	
DIABOLO (A,F,G)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Pfefferoni, Oliven	
CAPRICCIOSA (A,F,G)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, Artischocken	
CALZONE (A,F,G)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons	
PROSCIUTTO (A,F,G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken	
PROSCIUTTO FUNGHI (A,F,G)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons	
SALAMI (A,F,G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, milde Salami	
SALAMI PIKANTE (A,F,G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami	

DOLCE VITA (A,F,G)	17,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Rohschinken San Daniele DOP, Parmesanspäne	
TONNO E CIPOLLA (A,F,G,D)	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebel, Oliven	
SÜDTIROL (A,F,G)	15,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck IGP, Gorgonzola, rote Zwiebel	
VEGETARIANA (A,F,G,L)	15,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Oliven	
ITALIANA (A,F,G)	15,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, scharfe Salami, Pfefferoni	
PURGATORIO (A,F,G)	16,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami, Knoblauch, Zwiebel	
MANGIAMI (A,F,G,D)	16,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Thunfisch scharfe Salami	
ROMANA (A,F,G,D)	15,60
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oregano	
CAPRESE (A,F,G)	16,40
Tomatensauce, Mini Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Kirschtomaten	

KLEINE PIZZA –€ 1,– | ZWEITES GEDECK € 2,–
Preise in Euro inklusive aller Steuern

Pizzen le Classiche

BOSCAIOLA (A,F,G)	15,50
Mozzarella Fior di Latte, Champignon, italienische Salsiccia, Parmesan (Pizza Bianca)	
QUATTRO FORMAGGI (A,F,G)	15,50
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola Emmentaler, Parmesanchips (Pizza Bianca)	
RUSTICA (A,F,G,L)	15,20
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Zwiebel, Oliven und Oregano	
GUSTOSA (A,F,G,H)	15,40
Tomatensauce, Speck IGP, Mascarpone und Walnüsse	
PIZZABROT	6,80
Knoblauchöl & Oregano	



KLEINE PIZZA –€ 1,– | ZWEITES GEDECK € 2,–
Preise in Euro inklusive aller Steuern

Gourmet Pizzen

CHIATTONA (A,F,G)	18,40
Tomatensauce, Burrata di Bufala (150g) & Culatello di Parma (hauchzarte, gereifte Schinken-Delikatesse), Basilikum	
TOSCANA (A,F,G,L,O)	17,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, toskanische Fenchelsalami, Weinreduktion, tasmanischer Bergpfeffer, Pecorino-Späne & kandierte Paprika	
VENEZIANA (A,B,D,F,G)	19,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Riesengarnelen (5 Stk), Oliven, Zitronenzesten, Petersilie	
DOLCE E SALATO (A,F,G)	16,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone, Zwiebel, Spinata Calabra (pikante Salamispezialität aus Kalabrien)	
KALABRIEN (A,F,G)	17,50
Tomatensauce, scharfe Salamipaste aus Kalabrien DOP, Spinata Calabra, Ruccola & getrocknete Tomaten	

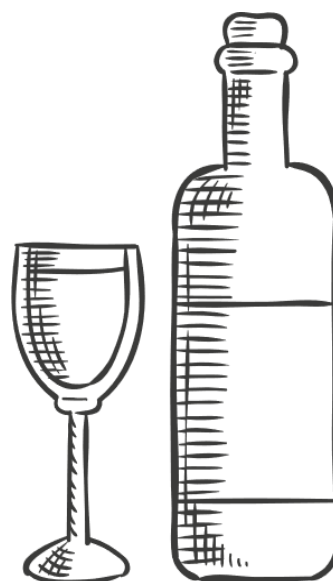
KLEINE PIZZA –€ 1,– | ZWEITES GEDECK € 2,–
Preise in Euro inklusive aller Steuern

Aperitif

Prosecco 0,1 l	5,20
Aperol Spritz $\frac{1}{4}$ l (o)	7,60
Veneziano $\frac{1}{4}$ l	7,90
Hugo $\frac{1}{4}$ l	7,60
Verry Berry $\frac{1}{4}$ l (o)	7,90
Rhabarber Spritz $\frac{1}{4}$ l	7,90
Pampelle Spritz $\frac{1}{4}$ l	7,90
Basilikum Spritz $\frac{1}{4}$ l	7,90
San Bitter / Crodino Spritz (alkoholfrei) 0,2 l	6,20
Campari Soda 4 cl	7,60
Campari Orange 4 cl	8,20

Wein

Weißwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	4,50
Weißwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	4,70
Sommerspritzer $\frac{3}{8}$ l	4,90
Rotwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	4,50
Rotwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	4,70



Preise in Euro inklusive aller Steuern

Hopfen & Malz

BIER VOM FASS	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Zipfer Märzen ^(A)	2,90	4,20	5,20
Zipfer – Alkoholfrei ^(A)			5,20
Zipfer Radler ^(A)		4,20	5,20
Radler sauer ^(A)		3,80	5,00
Weizen Cola ^(A)		4,30	5,40
Weizen Erdinger ^(A)		4,30	5,40
Weizen Erdinger – Dunkel ^(A)			5,40
Weizen Erdinger – Alkoholfrei ^(A)			5,40

Wasser

MINERAL, FLASCHE	0,33 l	0,75 l	
still oder prickelnd	3,80	6,50	
WELLWASSER®	0,25 l	0,5 l	1 l
still	1,30	2,20	3,90
prickelnd	2,30	2,80	

Bei uns trinken Sie wellwasser® aus der hauseigenen Produktion. Durch die Behandlung mit einer Wasseraufbereitungsanlage, welche direkt vor der Schankanlage installiert ist, wird Leitungswasser zum Getränk wellwasser®. Genießen Sie das hervorragende Wasser von höchster Qualität und einzigartigem Geschmack.

Limo

OFFEN	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Cola, Fanta, Sprite, Spezi		4,10	5,20
WELL-SODA Zitrone		3,10	4,10
Himbeer gespritzt mit WELL-SODA		3,80	4,90
Himbeer gespritzt mit WELLWASSER		3,50	4,70
Hollunder gespritzt mit WELL-SODA		3,80	4,90
Hollunder gespritzt mit WELLWASSER		3,50	4,70

FLASCHE

Cola Zero	4,60
Almdudler	4,60
Eistee Pfirsich	4,60

Säfte

OFFEN	0,3 l	0,5 l
Apfel- oder Johannisbeersaft pur	4,10	5,20
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt	3,80	4,90
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser	3,60	4,70
Mango-, Marillen-, oder Orangensaft pur	4,10	5,20
Mango-, Marillen-, oder Orangensaft gespritzt	3,80	4,90
Mango-, Marillen-, oder Orangensaft mit Wasser	3,60	4,70

Energy Drinks

Red Bull® ENERGY DRINK
Red Bull® SUGAR FREE
Red Bull® SEASONAL EDITION

0,25 l

4,90

4,90

4,90



0,25 l

Black Orange

4,90

Bitter Lemon

4,90

Ginger Ale

4,90

Tonic Water

4,90

Purple Berry

4,90

Ginger Beer

4,90

Kaffee

Espresso (G)

2,90

Espresso Macchiato (G)

3,10

Doppelter Espresso (G)

4,80

Verlängerter (G)

3,80

Cappuccino (G)

4,50

Latte Macchiato (G)

5,70

Schokolade heiß (G)

5,70

Schokolade heiß mit Sahne (G)

6,30

Affogato (G,C)

5,40

Beschwipster Affogato (mit Amaretto) (G,C)

7,50

Tee (in der Kanne)

ENGLISH BREAKFAST FAIRTRADE	4,90
Erlesener Schwarztee nach typisch englischer Tradition. Feinherb im Geschmack.	
SUPERIOR EARL GREY FAIRTRADE	4,90
Teespezialität nach englischer Art. Mit dem ätherischen Öl der Bergamotte.	
HOCHLAND GRÜNTEE FAIRTRADE	4,90
Einzigartige Grünteemischung. Im Hochland von Hand geerntet.	
ROOIBOS VANILLE	4,90
Milder Rooibos Tee, verfeinert mit Vanille.	
ALPENKRÄUTER	4,90
Eine Sammlung von besten, naturbelassenen Kräutern aus den Alpen.	
PFEFFERMINZE	4,90
Feinster Pfefferminztee. Erfrischend und bekömmlich.	
WALDBEEREN	4,90
Eine Komposition aus den süßesten Beeren des Waldes. Einfach himmlisch!	
WILLI DUNGL INGWER ZITRONE	4,90
Ingwertee verfeinert mit Zitrone. Leicht scharf.	
SCHWARZTEE	6,20
mit Rum	



Spirituosen

SCHNÄPSE | GRAPPA | KRÄUTERBITTER

2 cl

Marille	4,90
Williams	4,90
Honig Williams	4,70
Barrique Grappa	5,50
Ramazotti	3,50
Averna	3,50
Berliner Luft	3,50

WHISKEY

4 cl

Jack Daniels Tennessee	8,20
Cragganmore 12 years old	10,40
Johnnie Walker Black Label	7,60
Jameson Black Barrel	8,30
Bushmills Malt 10years old	8,90

RUM

4 cl

Havana Anejo 3 Years Old	8,20
Bacardi Blanco	8,20

It's Gin Time

	4 cl	2 cl
GIN SUL liebevolle Destination in sehr kleinen Batches, feine mediterrane Zitrusnote	11,90	6,90
HENDRICKS Charakteristisch mit Gurken & Rosenblattessenzen	8,30	5,20
GIN MARE Mediterraner Charme durch Thymian, Rosmarin, Basilikum & grüne Arbequina Oliven	11,20	6,90
THE ILLUSIONIST Tiefblauer Gin mit Tonic rosa, einem Hauch Süßholz & Zitronenzesten der dich aus dem grauen Alltag entführt	12,50	7,20
TANQUERAY TEN Infusioniert mit frischen Zitrusfrüchten	7,60	4,80
THE BOTANIST 22 verschiedene Kräuter & Blumen der schottischen Insel	10,60	6,30
BOMBAY SAPHIRE Queen Mum Gin, sanft & königlich	6,50	4,80
MALFY ORIGINALE zeichnet sich durch komplexen Wacholder, Süßholz & einen Hauch von Zitrus aus	6,50	4,80
MONKEY Ausgewogen, komplex, Wacholder, Hauch von Zitrusfrüchten & Pfeffer.	12,20	7,10



Preise in Euro inklusive aller Steuern

Die 14 Allergene



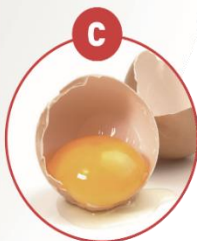
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffeeersatz



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühen, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kniekeleibrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.