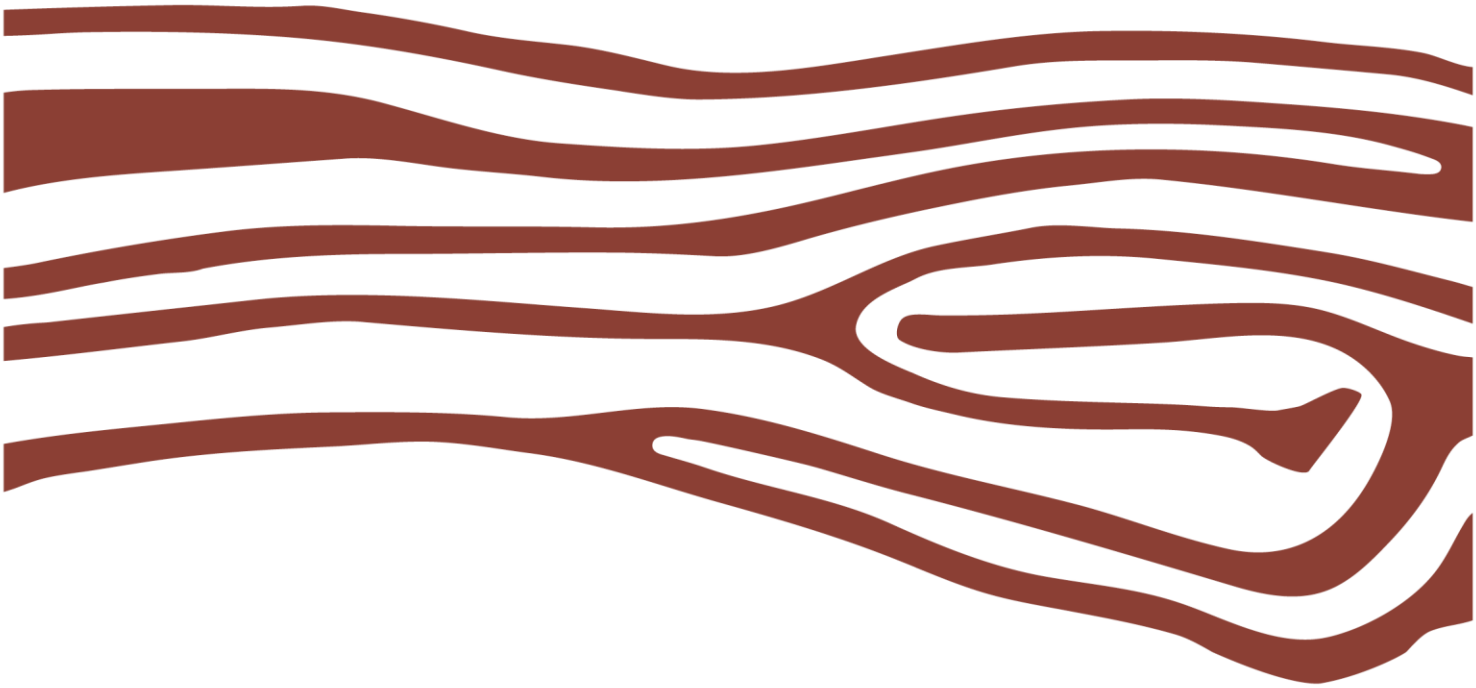
bistro
trattoria
vinterra
Sozialgenossenschaft
Cooperativa sociale



Dal campo in tavola
Vom Acker auf den Teller
From field to fork

Speisekarte
Il Menu

Frische Salate vom Buffet bio
Insalate fresche dal buffet bio
klein / piccola 9,00 € – groß / grande 12,00 €
(A,C,G,H,L,M)

Antipasto mit Speck und Käse bio
Antipasto con speck e formaggio bio
18,50 €
(A,G)

Cremesuppe bio
Zuppa cremosa bio
Vorspeise / primo piatto 6,00 € – Hauptspeise / secondo piatto 8,50 €
(G,L)

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Leberknödeln bio
Brodo di manzo con canederli di fegato fatti in casa bio
Vorspeise / primo piatto 10.00 € – Hauptspeise / secondo piatto 13,00 €
ca. 20 Minuten Zubereitungszeit / Tempo di preparazione ca. 20 minuti
(A,C,G,L)

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Frittaten bio
Brodo di manzo con tagliolini di crespelle bio
Vorspeise / primo piatto 7,00 € – Hauptspeise / secondo piatto 9,00 €
(A,C,G,L)

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Gemüsefüllung | Braune Butter Espuma | Kräuteröl bio
Ravioli di patate fatti in casa ripieni di verdura |espuma di burro fritto | olio d'erbe bio
Vorspeise / primo piatto 17,00 € – Hauptspeise / secondo piatto 19,50 €
(A,C,G,L)

Hausgemachte Kräuterknödel mit Gorgonzolasauce bio
Canederli alle erbe fatti in casa | salsa di gorgonzola bio
Vorspeise / primo piatto 15,00 € – Hauptspeise / secondo piatto 18,00 €
ca. 20 Minuten Zubereitungszeit / Tempo di preparazione ca. 20 minuti
(A,C,G)

Hausgemachte Kartoffel–Hanf–Gnocchi | Oliven | Tomatensauce | Schwarzkohl | Almkäse bio
Gnocchi di patate fatti in casa con farina di canapa | olive | salsa al pomodoro | cavolo nero | formaggio della malga bio
Vorspeise / primo piatto 15,00 € – Hauptspeise / secondo piatto 18,00 €
(A,C,G)

Entrecote vom Bio Rind | Kartoffelbeilage | Gemüse bio
Costata di manzo Bio | contorno di patate | verdure bio
31,00 €
(A,G)

Spaghetti mit Rote Beete Pesto | Mohn | Walnüsse | Topinambur bio vegan
Spaghetti con pesto di rapa rossa | papavero |noci | tobinambur bio vegano
Vorspeise / primo piatto 13,00 € – Hauptspeise / secondo piatto 16,00 €
(A,H)

Spaghetti Bolognese bio
Vorspeise / primo piatto 13,00 € – Hauptspeise / secondo piatto 16,00 €
(A, L)

Spaghetti mit Tomatensauce bio
Spaghetti al pomodoro bio
Vorspeise / primo piatto 11,50 € – Hauptspeise / secondo piatto 14,50 €
(A, L)

Alle Nudelgerichte bieten wir auch mit glutenfreien Nudeln an
Tutti i piatti di pasta sono anche disponibili con pasta senza glutine

Bitte beachten Sie unser Angebot an Tagesgerichten
La preghiamo di dare attenzione ai piatti del giorno

Süßes / Dolci

Hausgemachter Apfelstrudel mit Mürbteig / Strudel di mela fatto in casa con pasta frolla
4,50 €
(A,C,G)

Eis / Gelato „Venostes“

Kugel Eis / pallina di gelato (G)
1,90 €

Eiskaffee / caffè freddo con gelato (G)
5,80 €
mit Sahne / con panna +0,50 €

Vielfalt säen, anbauen, ernten

Auf 5,5 Hektar Obervinschger Ackerfläche bauen wir an die 30 verschiedene Gemüsesorten an. In dieser Vielfalt von Lebensmitteln liegen die Herausforderung und die Stärke unserer Landwirtschaft. Ihre ökologische Anbauweise ist ein Beitrag zur Gesundung von Menschen, Tieren, Pflanzen und der Umwelt: dies macht sich auch im Landschaftsbild bemerkbar.

Seminare, coltivare, raccogliere la diversità

Su 5,5 ettari di terreno agricolo nell'Alta Val Venosta coltiviamo circa 30 varietà diverse di ortaggi. La sfida e la forza della nostra agricoltura risiedono proprio in questa varietà di alimenti. Il loro metodo di coltivazione biologico contribuisce al benessere di persone, animali, piante e ambiente, con effetti positivi anche sul paesaggio.

Getränkekarte
lista delle bevande

Mineralwasser mit Kohlensäure / Acqua minerale gassata
0,3 L – 1,20 € | 0,5 L – 2,50 € | 1 L – 4,80 €

1 Karaffe Quellwasser / 1 Caraffa di acqua sorgiva
0,3 L – 0,40 € | 0,5 L – 0,70 € | 1 L – 1,20 €

Holundersaft / Succo di sambuco bio
Pfefferminzsaft / Succo di menta piperita bio
Himbeersaft / Succo di lampone bio
Zitronenlimonade / Limonata bio

mit Quellwasser/ con acqua sorgiva
0,3 L – 2,30 € | 0,5 L – 3,80 € | 1 L – 6,50 €
mit Mineralwasser / con acqua minerale
0,3 L – 2,80 € | 0,5 L – 4,30 € | 1 L – 7,50 €

Apfelsaft / Succo di mela EVA bio
0,3 L – 2,40 € | 0,5 L – 3,90 €

Apfelsaftschorle / succo di mela con acqua liscia o gassata
0,3 L – 2,20 € | 0,5 L – 3,70 €

Apfel Aprikosensaft / Succo di mela e albicocca EVA bio
Apfel Birnensaft / Succo di mela e pera EVA bio
Apfel Johannisbeersaft / Succo di mela e ribes rosso EVA bio
0,2 L – 3,00 €

Bitter weiß / bianco
2,80 €

Tonic water Limestone bio
Ginger Beer Limestone bio
3,00 €

Alkoholfreier Hugo, Holunder oder Himbeere bio / Hugo senza alcool, sambuco o lampone bio
4,80 €

Warme Getränke
bevande calde

Espresso bio
Macchiato bio (G)
1,80 €

Espresso Corretto bio
3,80 €

Doppelter Espresso / Espresso doppio bio
3,40 €

Cappuccino bio (G)
Dinkelkaffee / Caffè al farro bio
2,80 €

Latte macchiato bio (G)
3,00 €

Cafe Americano bio
3,50 €

Heiße Schokolade / Cioccolata calda bio (G)
klein / piccola 2,40 € – groß / grande 3,50 €

Alle Kaffeegetränke sind auch entkoffeiniert erhältlich / Tutte le specialità di caffè sono disponibili anche decaffeinate.
mit laktosefreier Hafermilch / con latte di avena senza lattosio +0,20 € (A)

Kräutertee Kräutergold / Tisana alle erbe
Pfefferminztee / Tisana di menta piperita
Früchtetee / Tisana alla frutta
Schwarzer Tee Earl Grey / Tè nero Earl Grey
Grüntee / Tè verde
2,80 €

Heiße Limonade / Limonata calda
mit frischem Ingwer / con zenzero fresco +0,50 €
2,80 €

Sinn voll essen

Jeder Bissen macht uns bewusst, was Lebensmittel noch bedeuten können: Diese Philosophie der Vielfalt bedeutet, regionales und selbstbestimmtes Wirtschaften zu ermöglichen. Wir vertrauen darauf, dass unsere Vision einer gesunden Landwirtschaft gestaltet werden kann: auch mit Hilfe Ihrer Begeisterung. Ganz nach dem Motto: Erhalten und Fördern durch Aufessen. Guten Appetit!

Mangiare consapevoli

Ogni boccone ci rende consapevoli di ciò che il cibo può significare: questa filosofia della varietà significa consentire un'economia regionale e autodeterminata. Confidiamo nel fatto che la nostra visione di un'agricoltura sana possa essere realizzata, anche con l'aiuto del vostro entusiasmo. Fedeli al motto: preservare e promuovere mangiando. Buon appetito!

Hausgetränke
bevande della casa

Vinterra Vitamindrink bio
Frischgepresster Smoothie aus Karotten, rote Beete, Apfel, Ingwer | Sahne (G)
Smoothie fresco di carote, rapa rossa, mela, zenzero | panna (G)
5,00 €

Goldene Milch / Latte d´oro bio laktosefrei / senza lattosio (A)
Hafermilch mit Ingwer und Kurkuma / Latte d'avena con zenzero e curcuma
4,00 €

Alkoholfreie Biere
birre analcolici

Riedenburger Dolden Null HERB / ASPRO bio (A)
Riedenburger Lammsbräu bio (A)
0,33 L – 3,50 €

Riedenburger Hefe Weizen / Birra Weizen bio (A)
0,5 L – 4,80 €

Alkoholische Getränke
bibite alcolici

Bier vom Fass, Starkenberger / Birra alla spina Starkenberger bio (A)
0,3 L – 3,80 € | 0,5 L – 6,20 €

Riedenburger Weizenbier Flasche / Riedenburger birra Weizen bottiglia bio (A)
Riedenburger Emmerbier Flasche / Riedenburger "Emmer" bottiglia bio (A)
0,5 L – 5,50 €

Radler bio
0,3 L – 3,80 € | 0,5 L – 6,20 € (A)

Hugo, Holunder oder Himbeere / sambuco o lampone bio
Veneziano / Aperol Spritz bio
Limoncello Spritz bio
6,00 €

Spirituosen
superalcolici

Fernet bio
Montenegro
Amaretto Walcher bio
Limoncello Biostilla bio
3,50 €

Cynar
2,50 €

Gin Terra bio
Gin Tonic bio
7,00 €

Edelbrände / Superalcolici Friedrich Steiner, Mals / Malles bio
Marillenschnaps / Grappa di albicocca, Palabirn Schnaps / Grappa di pera,
Likör Nusseler / Liquore al noce
5,00 €
Grappa di Sauvignon
4,00 €

Offene Weine
vini aperti

Lugana weiß / bianco bio (0)
10 cl – 4,00 € | 25 cl – 10,00 € | 50 cl – 20,00 €

La Manina weiß / bianco bio (0)
10 cl – 4,70 € | 25 cl – 11,50 € | 50 cl – 23,00 €

Kalterer See rot / rosso bio (0)
10 cl – 4,70 € | 25 cl – 11,50 € | 50 cl – 23,00 €

Il Conte rot / rosso bio (0)
10 cl – 5,50 € | 25 cl – 13,50 € | 50 cl – 27,00 €

Gemeinsam arbeiten und wirtschaften

Die Sozialgenossenschaft Vinterra schafft seit 2015 Arbeitsplätze für Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten. So fördern wir gegenseitigen Respekt und Gemeinschaftssinn. Neben dem Anbau, der Veredelung und Vermarktung von biologischem Gemüse und Getreide ist mit dem Bistro Vinterra seit 2019 auch die Gastronomie ein Standbein der Sozialgenossenschaft. Die Preis-gestaltung unserer Produkte basiert auf Fairness gegenüber Konsumenten und Produzenten.

Lavorare e gestire insieme

Dal 2015 la cooperativa sociale Vinterra crea posti di lavoro per persone con diverse abilità. In questo modo promuoviamo il rispetto reciproco e lo spirito di comunità. Oltre alla coltivazione, alla lavorazione e alla commercializzazione di ortaggi e cereali biologici, dal 2019 anche la ristorazione è un pilastro della cooperativa sociale grazie al Bistro Vinterra. I prezzi dei nostri prodotti sono basati sull'equità nei confronti dei consumatori e dei produttori.

Weißweine
vini bianchi

Prosecco Superoire Conegliano Valdobbiadene – BIANCA VIGNA bio (0)
10 cl Glas / Bicchiere 4,20 € – 0,75 l Flasche / Bottiglia 30,00 €

La Manina biodynamisch / biodinamico (0)
Weingut Manincor, Kaltern / Caldaro
0,75 l Flasche / bottiglia – 33,00 €

Sauvignon, Weißburgunder, Chardonnay: leichter und fruchtiger Weißwein, duftend nach Birne, Honigmelone und Holunderblüte, am Gaumen anregende Säure und Fruchtaromen, aber auch Aroma nach frischen Kräutern, wie Salbei und Minze.
Sauvignon, Pinot Bianco, Chardonnay: aroma fresco di pera, melone e fiori di sambuco con sentori di salvia e menta, di corpo elegante e suadente, di lunga persistenza.

Lugana bio (0)
Azienda Agricola, Pratello
0,75 l Flasche / bottiglia – 30,00 €

Bekannter Wein aus der sanften Hügellandschaft des südlichen Gardasees. Ein frischer leichter Weißwein, der zu mindestens 90% Trebbiano–Trauben gekeltert wird, die in den Hügeln zwischen Desenzano und Peschiera reifen. Seine Farbtöne variieren von einem hellen Strohgelb bis zu einem leichten Grün und erhalten mit zunehmender Reife einen goldenen Glanz. Er eignet sich hervorragend als Aperitif und wird auch gerne zu italienischen Antipasti und Fischgerichten gereicht.
Vino famoso dalle colline basse del Lago di Garda meridionale. Un vino bianco fresco e leggero il quale viene fatto da al minimo 90% di uva trebbiano, che matura tra le colline di Desenzano e Peschiera. Il colore sta variando tra un color paglia ad un verde leggero. Vino molto adatto come aperitivo, per antipasti e per pesce.

Müller Thurgau (0)
Luggin Schluderns / Sluderno
0,75 l Flasche / bottiglia – 31,00 €

Mit seiner zarten, strohgelben Farbe und seinem leichten Muskat Geschmack bildet er einen eleganten Weißwein. Anbaugebiet Schluderns auf 1000 m Meereshöhe.
Con il suo colore di paglia e il suo aroma di moscata sta formando und vino bianco molto elegante. Viene coltivato a Sluderno su una altezza a 1000 m.

Chardonnay Gaun biodynamisch / biodinamico (0)
Alois Lageder, Margreid / Margrè
0,75 l Flasche / bottiglia – 33,00 €

Goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Reiches, komplexes Aroma mit delikater, leicht „buttriger“ Nase und Noten reifer Südfrüchte. Voller, ausladender und doch eleganter Geschmack. Harmonischer, frischer, lang anhaltender Abgang.
Giallo con leggeri riflessi verdognoli, aromi discreti, bouquet intenso, fruttato (albicocca, mango), burroso mediamente strutturato, vivace, morbido, elegantemente opulente, secco.

Vinschgau Riesling bio (0)
Lehengut, Kastelbell, Tschars / Castelbello, Ciardes
0,75 l Flasche / bottiglia – 32,00 €

Intensives Aroma von Steinfrucht, besonders Marille. Angenehmes Spiel zwischen Säure und Fruchtsäure mit langem Nachhall.
Aroma intensivo di drupacee, in particolare albicocca. Il piacevole gioco di acidità aromatica conferisce a questo vino un finale persistente.

Escholot bio (0)
Castelatsch Tenuta Oris, Eyrs / Oris
0,75 l Flasche / bottiglia – 30,00 €

Weißer Cuvèe nach einem antiken römischen Rezept mit Marmorpulver vermischt. Die weißen Trauben wachsen in Eyrs, mitten im sonnenverwöhnten Vinschgau, reifen ohne Pestizide und nähren sich von Licht und Terra Preta.
Cuvèe bianco al qualche in riferimento a una ricetta antica romana viene aggiunto della polvere di marmo. L 'uva bianca matura Oris in mezzo della Val Venosta. Maturano completamente senza pesticidi e si nutrino dalla luce e dalla Terra Preta.

Terra Raetica bio (0)
Venea Castel , Schluderns / Sluderno
0,75 l Flasche / bottiglia 32,00 €

Straff, klar und ausgewogen. Kühl interpretierte Johanniter Rebe mit Fokus auf Frische und Struktur. Noten von hellem Kernobst, Zitrusfruchtund feinen kräuterigen Anklängen.
Teso, nitido e equilibrato. Johanniter di impronta fresca, costruita su freschezza e struttura. Note di frutta polpa chiara, agrumi e sottili accenti erbacei.

Lasaris bio (0)
Venea Castel , Schluderns / Sluderno
0,75 l Flasche / bottiglia 32,00 €

Rebsorte Solaris: Kühles hochpräzises Bukett. Feine würzige Akzente und eine ausgeprägte, steinige Mineralität.
Bouquet fresco e di grande precisione. Sullo fondo emergono fini accenti speziate e una marcata mineralità.

Leidenschaftlich und gesund genießen

Unser tägliches Anliegen: Ihnen Genuss auf die Teller zu zaubern, der aus naturnah produzierten, regionalen und frischen Produkten stammt. Wir haben uns auf den Weg in eine biologische Zukunft gemacht. Während alle Vinterra–Produkte biologisch angebaut sind, sind wir auch von der Qualität der nicht–zertifizierten Lebensmittel unserer Lieferanten überzeugt. Übrigens werden nicht nur unsere Gerichte liebevoll zubereitet – dass unsere Lebens–mittel mit Liebe produziert werden, können Sie schmecken!

Gustare con passione e salute

Il nostro obiettivo quotidiano: portare sulle vostre tavole il gusto di prodotti freschi, regionali e coltivati in modo naturale. Abbiamo intrapreso la strada verso un futuro biologico. Tutti i prodotti Vinterra sono coltivati con metodi biologici, ma siamo convinti anche della qualità degli alimenti non certificati dei nostri fornitori. A proposito, non solo i nostri piatti sono preparati con amore, ma potrete anche gustare il nostro amore nella produzione dei nostri alimenti!

Rotweine
vini rossi

Kalterersee Pelagium Vernatsch, Kalterer See bio (0)
Weingut Seppi, Kaltern / Caldaro
0,75 l Flasche / bottiglia – 33,00 €

In der Nase reife rote Früchte wie Kirsche und Erdbeere mit dezenten rauchigen Noten; elegant gehalten und samtig im Trunk; spannenden Interpretation eines Klassikers – leuchtendes Rubinrot.
Al naso frutti rossi maturi come ciliegie e fragole con sottili note affumicate; elegantemente tenuto e vellutato nella beva; emozionante interpretazione di un classico; rosso rubino brillante.

Zweigelt (0)
Luggin, Schluderns / Sluderno
0,75 l Flasche / bottiglia – 30,00 €

Dunkler Rubinrot, am Gaumen zeigt er sich fruchtig mit seinen typisch Beeren – und Kirsch–aromen; mit einer schönen ausgeglichenen Harmonie. Anbaugebiet Schluderns auf 1000 m Meereshöhe.
Rosso rubino scuro. Al palato si presenta con suo bouquet fruttato di ciliegia con una bella armonia equilibrata. Viene coltivato a Sluderno su una altezza a 1000 m.

Blauburgunder Riserva Mimuèt | Pinot Noir Riserva biodynamisch / biodinamico (0)
Alois Lageder, Margreid / Margrè
0,75 l Flasche / bottiglia – 35,00 €

Granatrot mit rubinroten Reflexen, dezentes Bouquet, fruchtig, kräutrig, feine Holzwürze, elegant, leichtfüßig, samtig, spürbarer Gerbstoff, frisch.
Rosso granato con riflessi rosso rubino, bouquet discreto, fruttato (bacche), erboso, delicati sentori di legno, mediamente strutturato, elegante, agile, vellutato, fresco, con tannini percepibili.

Il Conte, Lagrein | Merlot | Cabernet biodynamisch / biodinamico (0)
Weingut Manincor, Kaltern / Caldaro
0,75 l Flasche / bottiglia – 37,00 €

Leuchtendes, dichtes Rubinrot, mit einem angenehmen fruchtigen Bouquet nach roten Beeren und einem Hauch von Gewürzen. Saftig. Mit eleganter Struktur, reifen seidigen Tanninen und einem angenehmen Nachhall.
Dal colore rosso intenso con un piacevole bouquet de frutti di bosco e sentori speziati. L'impatto è intenso, dalla struttura elegante, tannini maturi e vellutati, gradevole persistenza

Merlot Riserva biodynamisch / biodinamico (0)
Alois Lageder, Margreid / Margrè
0,75 l Flasche / bottiglia – 35,00 €

Tiefe, kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Etwas verhaltenes, sehr komplexes Aroma mit viel konzentrierter Frucht und feiner Würze, in Kombination mit einer eleganten Barrique – Holznote. Füllig und reif am Gaumen mit reicher, delikater Fruchtsüße. Sehr gute Harmonie, langer Abgang mit spürbarem Gerbstoff und guter Frische.
Colore rosso ciliegia intenso con riflessi rubino. Aroma piuttosto contenuto, molto complesso, con molti frutti concentrati e spezie fini, in combinazione con un'elegante nota di legno di barrique. Al palato è pieno e maturo, con una dolcezza di frutta ricca e delicata. Ottima armonia, finale lungo con tannino evidente e buona freschezza.

Unsere Lieferanten und unsere Lebensmittel
I nostri fornitori e i nostri prodotti alimentari

Es ist unser Bestreben so weit als möglich biologische und lokale Lebensmittel zu verwenden. Sollte dies nicht möglich sein werden auch Lebensmittel aus der EU und nicht EU verwendet:

- Rindfleisch, Ziegenfrischkäse "Im Winkl" und Almkäse aus biologischer Landwirtschaft, Matsch
- Saibling vom Außerglieshof, Matsch
- Ziegenkäse der „Prader Dorfsennerei“ aus biologischer Landwirtschaft
- Saisonales Gemüse und Kräuter aus der hauseigenen biologischen Landwirtschaft „Vinterra“
- Biologisches Rindfleisch von „Engelhorn“ aus Schleis und Perger Emilian aus Prad
- „Starkenberger“ Bio Bier vom Fass, Imst Österreich
- Kaffeerösterei „Kuntrawant“ Bio Kaffee, Prad
- Bio Frühlingsgemüse vom „Greiterhaus“, Eyrs
- „Biokistl“, Gemüse und Obst aus biologischem Anbau
- Vinschger Wildfleisch
- Bio Milch aus Südtirol
- Sahne von heimischen Sennereien
- Bio Brot der Bäckerei „Schuster“, Laatsch und der „Bio Hofbäckerei Folie“, Prad
- Regionale Weine aus biologischem Anbau
- Lokale Weine von Luggin Elmar aus Schluderns
- Hausgemachte Bio – Säfte

und anderes mehr

La nostra ambizione è di usare preferibilmente alimentari biologiche e regionali. Se questo non è possibile usiamo anche alimentari di provenienza dall’UE e da paesi extra UE:

- Manzo, formaggio fresco di capra "Im Winkl" e formaggio di malga da agricoltura biologica, Mazia
- Salmerino alpino “Außerglieshof“, Mazia
- Formaggio di capra della "Prader Dorfsennerei" da agricoltura biologica
- Carne di manzo bio da “Englhorn” Clusio e Berger Emilian, Prato
- Verdure ed erbe di stagione dalla nostra fattoria biologica "Vinterra"
- „Starkenberger“, birra biologica, Imst Austria
- Cafè biologico „Kuntrawant“, Prato
- Verdure primaverili biologici del “Greiterhaus”, Oris
- "Biokistl", verdure e frutta da agricoltura biologica
- Cervo venostano
- Latte biologico dell'Alto Adige
- Panna dei caseifici locali
- Pane biologico del panificio “Schuster”, Laudes e di „Bio Hofbäckerei Folie“, Prato
- Vini regionali da agricoltura biologica
- Vini locali da Luggin Elmar di Sluderno
- Succhi organici fatti in casa

e molto di più.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

(A) Glutenhaltiges Getreide, namentliche 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) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
(E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
(F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
(G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
(H) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya ilinoiesis) (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 Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO^2, 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

Sollten die angeführten Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiter*innen mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.
Hinweis: Wir verwenden auch tiefgekühlte Rohprodukte bzw. hausgemachte Gerichte. Wir bemühen uns, unseren Kunden die wertvollen Produkte aus der heimischen Landwirtschaft anbieten zu können.

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

(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 ilinoiesis (Wangenh.) K.Koch), noci di Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzato 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO^2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente all'istruzione die fabbricanti
(P) Lupini e prodotti a base di lupini
(R) Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.
Avvertimento: Usiamo anche prodotti crudi o piatti fatti in casa congelati. Ci sforziamo di offrire ai nostri clienti i preziosi prodotti dell'agricoltura locale.