

WIRTSCHAUS - RESTAURANT - TERRASSE



*Schwänkerln  
& Getränkebuch*



# „An Guadn“

**DAS WIRTSHAUS BAVARIA HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!**

Lassen Sie den Alltag am besten vor der Tür, denn wir bereiten Ihnen einen schönen Abend mit herrlichen, bayerischen Schmankerln.

Gastlichkeit und Gastfreundschaft werden bei uns groß geschrieben.

Leben und leben lassen ist unsere Devise und gerade diese Attribute machen die typisch bayerische Lebensart aus.

Egal ob aus nah oder fern, ob jung oder alt, bei uns sind alle Gäste herzlich willkommen und sollen sich wohl fühlen.



## Aus'm Suppentopf

**Festtagssuppe** <sup>2,3,11/E,I,K</sup> 6,50  
kräftige Hühnersuppe – Eierstich,  
Hähnchenfleisch – Gemüse und Klößchen

✓ **Dampfige bayerische Kartoffelsupp'n** <sup>5/A,D,I</sup> 6,50  
mit Kräutern und Frühlingslauch

✓ **Tomatensuppe** 6,50  
mit Sahnehaube und frischem Basilikum

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen unser *würziges Hausbrot*

## Salatvariationen

✓ **Beilagensalat** <sup>A,D,H,I</sup> 5,00  
knackige Blattsalate – Tomaten – Gurken

✓ **König Ludwig Salat (Caesarsalat)** <sup>A,D,H,I</sup> 13,50  
Romanasalat – Tomaten – Caesardressing  
gehobelter Parmigiano

✓ **Bavaria Salat** <sup>2,3/A,D,H,I</sup> 13,50  
gemischte Marktsalate – Tomaten  
Gurken

Zu den Salaten servieren wir unser leckeres Haus-Dressing.

## Und obendrauf:

Gebratene Hähnchenbrust 7,50

Gebratene Scampi 13,50

Ziegenkäse mit Honig 6,50

# Deftige Brotzeit'n



✓ **Frisch anbazder Obazda** <sup>1,2,3,8/A,D,E,1</sup>  
deftige bayrische Käsezubereitung – Zwiebelringe  
Gurkerl – Tomate – Jausenbrot

11,50

*(des gibt's a  
für mehra Leit)*

zusätzlicher  
**Korb Brot**  
6,00 Euro



# Flammkuchen

Der **Klassische** <sup>A,D,E</sup>  
Sauerrahm – Frühlingszwiebeln – Speckwürfel  
Gouda – Zwiebelstreifen

14,60

✓ Der **Vegetarische** <sup>A,D,E</sup>  
Sauerrahm – Frühlingszwiebeln – Fetakäse  
Tomatenwürfel – Zwiebelstreifen

14,60





## Natürlich frisch aus der Region

Unsere schmackhaften Gaumenfreuden und bayrischen Schmankerl werden stets frisch und liebevoll für Sie zubereitet. Unsere besondere Vielfalt erfordert natürlich auch eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten.

Soweit möglich, kommen unsere verwendeten Lebensmittel direkt aus der Region, am liebsten sogar Nachbarschaft.

Dabei sind Tradition und natürliche Frische für uns und unserer Partner eine Selbstverständlichkeit.

## Feiern im Bavaria mit Wohlfühl-Garantie

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Jubiläum, Nikolausparty, Weihnachtsfeier, Familienfest, Firmenfeier, Vereinssitzung oder Stammtisch - keine Gelegenheit ist uns zu klein und kaum ein Anlass zu groß.

Bei uns wird jede Veranstaltung zum eindrucksvollen bayrischen Festtag, denn uns Wirtshaus-Team lässt nichts unversucht, damit Sie sich bei uns wohlfühlen.

## Schenken Sie Freude mit unserem Gutscheinen.

Schenken Sie Ihren Liebsten mit diesem Gutschein eine schöne Zeit im Wirtshaus Bavaria mit bayrischen Schmankerln, einer deftigen Brotzeit oder einfach nur mit einem herrlich, leckeren Original Münchner Paulaner.



### Obazda

auch Angebatzter, Angedrückter, ist eine pikante bayrische Käsezubereitung aus Camembert, Butter, Frischkäse, Zwiebeln und Paprikagewürz, die gerne als Zwischenmahlzeit zur Brotzeit serviert wird.

### Münchner Haxe

ist die hintere Haxe vom Schwein, die erst gewürzt, dann gedämpft und im letzten Schritt im Ofen kross zubereitet wird.

### Weißwurst

ist eine Brühwurst aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen.

Traditionell werden die Weißwürste in Bayern mit Brezn, Senf und Weißbier vormittags in Art eines Frühshoppens verzehrt.

Jetzt online informieren auf:

[www.wirtshaus-bavaria.de](http://www.wirtshaus-bavaria.de)

# Würstl und Schmankerl



**2 Münchner Weißwürstel** <sup>2,3,4/A,D,E</sup> **10,90**  
mit Brez'n und süßem Senf

**Der Klassiker - Currywurst** <sup>2,3,4,8/A,E,G</sup> **12,90**  
hausgemachte pikante feurige Soße  
Pommes Frites – Salatbeilage

**5 Nürnberger Rostbratwürstchen** <sup>1,2,3,4/E,I,L,M</sup> **13,50**  
auf Sauerkraut – Bratensoße – Kartoffelstampf

**Schwammerl Pfanne** <sup>2,3,7/D,E</sup> **15,50**  
Waldpilze in Rahm – hausgemachte Semmelknödel  
bunter Salat

**Fleischkäse Allgäuer Art** <sup>2,3,4,7/E,H,K</sup> **15,00**  
mit Spiegelei – Kartoffelstampf  
hausgemachte Bratensoße

**Allgäuer Käsespätzle** <sup>A,D,E</sup> **15,00**  
Butterspätzle – kräftige Käsesoße  
Schmorzwiebeln – mit Allgäuer Emmentaler überbacken  
bunter Salat

*Extra*  
**+ 0,50**  
Ketchup oder  
Mayonnaise

**Münchner Schweinsbraten** <sup>1,2,3,5,7/A,D,E</sup> **19,80**  
Semmelknödel – Sauerkraut  
hausgemachte Bratensoße

**Würzige Spare Ribs** <sup>2,3/E,M</sup> **19,80**  
aus dem Backofen – Pommes Frites – würziger Dip

**Rindsgulasch Tiroler Art** <sup>2,3</sup> **22,90**  
Butterspätzle – Apfelblaukraut

**Bauernschmaus** <sup>2,3,4,5,7/A,D,E</sup> **19,80**  
zünftiges nach Art des Hauses – Schweinsbraten  
Fleischkäse – Würschtl – hausgemachte Bratensoße  
Sauerkraut – Kartoffelknödel

**Hähnchengeschnetzeltes Bergbauern Art** <sup>A,D,E</sup> **19,50**  
Tomatenwürfel – Waldpilze in Rahm-Frühlingslauch  
Butterspätzle – kleiner Beilagensalat

**Ganze gebratene  
Münchener Schweinshaxe** <sup>1,2,3,5,7/A,D,E</sup> **21,50**  
aus dem Backofen – Sauerkraut -  
hausgemachte Bratensoße – Kartoffelknödel  
(Zubereitungszeit ca 30 min)

**Hausg'machte Rindsroulade** <sup>1,2,3,5,7/A,D,G,I</sup> **22,90**  
gefüllt mit Speck – Zwiebeln – Gurkerl  
Apfelblaukraut – lockerer Kartoffelknödel



# Schnitzel

**Schnitzel „Wiener Art“** <sup>2,3,4 / A, D, E, I</sup> **18,50**  
Schnitzel vom Schweinerücken – Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
Preiselbeeren – Bunter Salat mit leckerem hausgemachtem Dressing

**Bajuwaren Cordon Bleu** <sup>2,3,4 / A, D, E, I</sup> **22,50**  
Schnitzel vom Schweinerücken – gefüllt mit hausgemachtem Obazda  
Kochschinken – Pommes Frites oder Bratkartoffeln – Preiselbeeren  
Bunter Salat mit leckerem hausgemachtem Dressing

**Bergsteiger Schnitzel** **20,50**  
Mageres Schnitzel vom Schweinerücken in knuspriger Bergkäse Semmelbrösel Panade  
Preiselbeeren – Zitrone – Pommes frites oder Bratkartoffeln – Bunter Salat mit  
leckerem hausgemachtem Dressing

## dazu:

**Jägersmann-Soße mit frischen Waldpilzen in Rahm** **5,00**  
**2 Spiegeleier** **5,00**  
**Schmorzwiebeln und Malzbiersoße** **5,00**

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>2,3,4 / A, D, E, I</sup> **28,30**  
Kalbsschnitzel – Preiselbeeren und Pommes Frites oder Bratkartoffeln

*lecker &  
authentisch*

**Extra**  
**+ 0,50**  
Ketchup oder  
Mayonnaise



# Fisch

**Hausgemachte Reiberdatschi** <sup>2,3/B,I</sup> **21,80**  
Norweger Rauchlachs – Sahne-Meerrettich  
bunte Blattsalate

**Zander Müllerin Art** <sup>2,3/B,I</sup> **24,50**  
meliert in Butter gebraten – gemischtes Marktgemüse  
Kartoffeln natur – Limonenbutter

**Filet vom Norweger Fjordlachs** <sup>2,3/B,I</sup> **26,50**  
Blattspinat – Kartoffeln natur – Limonenbutter



# Kurz Gebratenes...

**Löwensteak** (300g) D, E, M  
Schweinerückensteak vom Grill  
Kräuterbutter – Starkbiersoße  
Schmorzwiebeln – Bratkartoffeln – bunter Salat

24,50

**Kalbsrückensteak** D, E, M  
mit Champignons á la Creme  
Pommes Frites – bunter Salat

26,50

*Extra*  
+ 0,50  
Ketchup oder  
Mayonnaise

# Für unsere kleinen Nascher

## Für Kinder bis 10 Jahre

- Kloß mit Soß** 7,00  
1 Semmel- oder Kartoffelknödel mit hausgemachter Bratensoße
- Chicken Crossies** 7,00  
mit Pommes Frites
- Schnitzel Spaß** 2,3,4,7/A,D,E,I 7,50  
Kleines Schnitzel Wiener Art & Pommes Frites
- Räuberteller** 0,00  
ein leerer Teller zum Räubern bei den Großen



# Für unsere G'schleckernten

## Ofenwarmer Tiroler

Apfel- Zimtstrudel dazu Vanillesoße und eine himmlische Sahnewolke

8,50

## Rote Grütze Becher

2 Kugeln Vanilleeis mit Roter Grütze und Sahne

7,50

## Süßer Traum

2 Kugeln Vanilleeis mit einer Sahnewolke und heißen Kirschen

7,50

## Kaiserschmarr'n

mit leckerem Früchtekompott

12,50

# Kaffee, Tee und Kuchen



Kaffee Crema	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	3,80
<b>Tee</b>	<b>4,00</b>
schwarz, grün, Kräuter, Früchte Minze	



# Alkoholfreie Getränke

## SOFTDRINKS

			
<b>Coca Cola</b> Cola – Zero – Fanta – Zitrone – Cola Mix	0,30l	3,50	0,50l 5,20
<b>Almdudler</b> Flasche das Original, Kräuterlimonade mit 32 Bergkräutern	0,35l	4,00	
<b>Schweppes</b> Tonic Water – Russian Wild Berry	0,30l	4,00	
<b>Vita Malztrunk</b>	0,33l	3,80	

## SÄFTE UND SCHORLE

<b>Säfte</b> Apfelsaft – Orangensaft – Bananennektar Kirschnektar – Maracujanektar	0,30l	4,00	0,50l 6,00
<b>Saftschorle aus den genannten Säften</b>	0,30l	4,00	0,50l 6,00
<b>Baki (Banane- und Kirschnektar)</b>	0,30l	4,00	0,50l 6,00

## WASSER

<b>Jorda Quell feinperlig</b> Flasche			0,70l 8,50
<b>Jorda Quell naturell</b> Flasche	0,25l	3,20	0,70l 8,50
<b>Tafelwasser prickelnd</b>	0,30l	3,20	

## Hausgemachter Eistee

### Eiskalt vom Grüntee

- Zitronensaft
- Ingwersirup
- frische Minze

### Eiskalt fruchtig-rot vom Grüntee

- Zitronensaft
- Holunderblütensirup
- schwarzer Johannisbeersaft
- frische Minze

0,50l  
6,80 Euro



# Bier vom Fass



<b>Paulaner Original Hell</b> Ein Bier wie Bayern	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
<b>Paulaner Original Dunkel</b> Feinwürziges Malzaroma	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
<b>Paulaner Hell als Radler</b> Mit Zitronen Limonade	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
<b>Paulaner Cola</b> Bier Cola Mix	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
<b>Paulaner Hefeweißbier</b> Naturtrüb, spritzig, fruchtig	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
<b>Paulaner Weizen Hell Russn</b> Hefe Weißbier mit Zitronen Limonade	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
<b>Paulaner Münchner Weisse</b> Paulaner Hefeweißbier mit – einem Schuss Waldmeister – oder Himbeersirup	0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50



**Hacker Pschorr Gold**  
Honiggoldene Münchner Bierspezialität

0,3l 4,00	0,5l 5,50	1,0l 10,50
-----------	-----------	------------

*Hopfen & Malz,  
Gott erhalt's!*

## AUS DER FLASCHE

Paulaner Weizen Dunkel	0,5l 5,50
Paulaner Weizen Kristall	0,5l 5,50

## ALKOHOLFREIES AUS DER FLASCHE

Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l 5,50
Paulaner Weizen alkoholfrei Zitrone	0,5l 5,50
Paulaner Radler hell alkoholfrei	0,5l 5,50
Warsteiner hell alkoholfrei	0,33l 4,00

*Aus der  
Flasche*



# Wein, Seco und Prickelndes



## ROTWEIN

**Dornfelder** 0,2l 7,20  
Mild, ein Rotwein mit saftiger Fülle und feiner Süße

**Salento Primitivo** 0,2l 7,90  
Trocken, fruchtig, vollmundig, harmonisch, weicher Abgang

## ROSÉWEIN

**Portugieser Weißherbst** 0,2l 7,20  
Mild, einfach ein „Gute Laune“ Rosé. Trocken

**Rosé** 0,2l 7,20  
Trocken, saftig mit intensivem Beerenduft

## WEISSWEIN

**Müller Thurgau** 0,2l 7,20  
Mild, ein leichter Weißwein mit dezenten Fruchtaromen

**Grauer Burgunder** 0,2l 7,20  
Trocken, kräftig und nachhaltig, ausdrucksvoll mit dichter Struktur

**Riesling Spätlese** 0,2l 7,20  
Süffig feine Süße, quicklebendige Frucht

### Weinschorle

0,3l 5,00  
weiß oder rot  
sauer oder süß



Fragen Sie uns gerne auch  
nach unseren  
aktuellen Flaschenweinen.



## APEROL SPRIZZ

Aperol – Prosecco – Soda – Orange 0,30l 7,50

Auch alkoholfrei 0,30l 7,50

## HUGO

Minze – Limette – Prosecco 0,30l 7,50  
Holunderblütensirup – Soda

Auch alkoholfrei 0,30l 7,50

## LILLET WILD BERRY

Lillet – Schweppes Russian Wild Berry 0,30l 7,50  
Himbeeren – Minze

Seco &  
Prickelndes



# Hochprozentiges

## OBSTBRÄNDE

<b>Obstler</b> von Prinz aus Vorarlberg	2cl	3,50
<b>Willis mit Birne</b> von Prinz aus Vorarlber8	2cl	4,00
<b>Marillenbrand</b> von Prinz aus Vorarlberg	2cl	4,00
<b>Grappa d'Oro</b> von Roner aus Sütirol	2cl	5,00

## WEINBRAND, WODKA, WHISKEY & RUM

<b>Osborne Veterano</b>	2cl	4,00
<b>Wodka</b>	2cl	4,00
<b>Jim Beam</b>	2cl	4,00
<b>Bacardi</b>	2cl	4,00
<b>Rum Captain Morgan</b>	2cl	4,00
<b>Gin Bombay Sapphire</b>	2cl	4,50

## BITTER UND KRÄUTER

<b>Jägermeister</b>	2cl	4,00
<b>Underberg</b>	2cl	4,00
<b>Fernet Branca</b>	2cl	4,00
<b>Fernet Menta</b>	2cl	4,00
<b>Meyers Bitter</b>	2cl	4,00
<b>Ramazzotti</b>	2cl	4,00
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	4,00
<b>Linie Aquavit</b>	2cl	4,00

## SPEZIALITÄTEN

<b>Blutwurz</b>	2cl	4,00
<b>Bärwurz</b>	2cl	4,00
<b>Enzian</b>	2cl	4,00
<b>Baileys auf Eis</b>	2cl	4,00
<b>Marillenlikör</b>	2cl	4,00
<b>Wacholder</b>	2cl	2,50



*Im Holzfaß gereift*

Hergestellt nach alter Familien Tradition -  
Thomas Prinz Vorarlberg

<b>Alte Marille</b>	2cl	5,00
<b>Alte Haus-Zwetschke</b>	2cl	5,00

## SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN DIE HIER AUFGELISTETEN ALLERGENE ENTHALTEN

<p><b>A</b> <b>EIER</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Mayonnaisen, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Eiskaffee, Haferbraten, Burger, Produkte mit Feingemüse oder Panade, Kartoffel-fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Saften, Dressings, Desserts</p>	<p><b>H</b> <b>ERDNÜSSE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotbackhilfen, Müll, Feinstückbackwaren, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftsaft, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee</p>
<p><b>B</b> <b>FISCH</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: alle Fische, Kaviar</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Krüden, Saften (z.B. Worcestersauce), Fisch, Würstchen, Suppen, Salate, Sardellenwurst, Brotbackhilfen, Feinkostsalate, Pasteten</p>	<p><b>I</b> <b>GLUTENHALTIGES GETREIDE</b> sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Dinkel, Grünkorn</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Saften, Pommes frites, Pasta, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier</p>
<p><b>C</b> <b>KREBSTIERE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Saften, Pasta, Brotbackhilfen, Saftchen, Saftchen</p>	<p><b>J</b> <b>LUPINE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fertige vegane Fleischersatzprodukte, Fleischersatz vegane Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, nicht-vegane Eiscreme, Kaffeeersatz, Flüssigmilch</p>
<p><b>D</b> <b>MILCH</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: die Milch aller Säugetiere</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Backen, Gebäck, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müll, Schokolade, Kaugummi, Aufback, Gratia, Kartoffelprodukte, Erdbeeren, Pommes frites, Chips, Suppen, Saften, Dressing, Marinaden, Desserts, Kaugummi, Wein, Molkereiprodukte / Instantmilch</p>	<p><b>K</b> <b>SCHALENFRÜCHTE</b> sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Mandeln (<i>Prunella amygdalus</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kastanien (<i>Castanea sativa</i>), Paranüsse (<i>Brasiliense brasiliense</i>), Kakaonüsse (<i>Theobroma cacao</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternstroemia</i>)</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brötchen (Pistazien), Nougat (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walnüsse), Joghurt, Käse, Nuss- / Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müll, Schokolade, Marmelade, Mischgebäck, Kaugummi, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Eis, aromatisierter Kaffee</p>
<p><b>E</b> <b>SELLERIE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Gewürzbraten, Wurst, Fleischersatzprodukte, Fleischersatzungen, Käsebraten, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppenbraten, Brühe, Suppen, Eintopf, Saften, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzbraten, Curry, salzige Snacks (Chips)</p>	<p><b>L</b> <b>SENF</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Fleischersatzungen, Fleischersatzungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saften, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzbraten, Käse</p>
<p><b>F</b> <b>SESAMSAMEN</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Krüdenbraten, Gebäck (voll und süßig), Müll, vegetarische Gerichte, Eisbein, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts</p>	<p><b>M</b> <b>SOJABOHNEN</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotbackhilfen, Müll, Schokolade, Kaugummi, Saften, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportnahrung, essigangereicherte Fleischersatzungen, Instantnahrung, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art</p>
<p><b>G</b> <b>SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE</b> In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub></p> <p>Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte Trockenherb, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier</p> <p>Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müll, Brot, Fleischersatzungen und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Saften, Saftsaft, Fruchtbraten, Chips und andere getrocknete Kartoffelersatzungen, getrocknete Trockenherb</p>	<p><b>N</b> <b>WEICHTIERE</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Schwämme, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern</p> <p>Beispiele / Vorkommen: vegetarischer Würstchen, Pasta, Suppen, Saften, Marinaden, Feinkostsalate</p>

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff	5 mit Schwefeldioxid	9 koffeinhaltig	13 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Schwärzungsmitteln	10 chininhaltig	14 Taurin
3 mit Antioxidationsmitteln	7 mit Phosphat	11 mit Süßungsmitteln	15 Nitratpökelsalt
4 mit Geschmacksverstärkern	8 mit Milcheiweiß	12 Phenylalaninquelle	16 Kräuterbutterzubereitung



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

## WIR AKZEPTIEREN:



Mit Veröffentlichung und Herausgabe dieser Karte verlieren  
alle vorherigen Karten ihre Gültigkeit.

Nachdruck – auch nur auszugsweise – verboten.

Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster



Königstraße 150 · 32427 Minden · Telefon: 0571 - 8 292 13 33  
E-Mail: [info@wirtshaus-bavaria.de](mailto:info@wirtshaus-bavaria.de)

[www.wirtshaus-bavaria.de](http://www.wirtshaus-bavaria.de)