



Zeit für eine Auszeit!

HAUBIS APP

Laden Sie jetzt die Haubis App runter und erhalten Sie in nur vier Schritten Ihre Bestellung.

1. **Download** der Haubis App.
2. Einmalig und kostenlos in der App **registrieren**.
3. Speisen & Getränke **auswählen**.
4. QR-Code am Tisch **scannen** und Bestellung abschließen.



UNSERE REGIONALEN PARTNER

Ein Familienunternehmen zu sein, hat viele Vorteile. Zum Beispiel, dass man seine Geschäftspartner aus purer Überzeugung wählen kann. Vieles, was bei HAUBIS auf den Tisch kommt, stammt daher von Familienbetrieben aus der Umgebung – mit überschaubaren Strukturen und umso mehr Philosophie.

Nehmen wir zum Beispiel unsere köstlichen Frühstückskreationen. Die Zutaten dafür kaufen wir praktisch bei unseren Nachbarn: Den Kaffee in der Rösterei **Cult Caffè** in Neumarkt an der Ybbs, die Bio-Eier am **Bio-Dinkelhof Wagner in Kilb**, die hochwertigen **Hasenfit Bio Direktsäfte aus Hofkirchen** oder die Direkt Fruchtsäfte von **Brandhof in Wieselburg** und sämtliche Fleisch- und Wurstprodukte bei der **Firma Moser**, ebenfalls in **Wieselburg**. Gerade bei den Eiern und beim Fleisch sind uns gute Haltungsbedingungen und eine artgerechte Fütterung der Tiere wichtig. So stammt zum Beispiel der beliebte **Moser Schinken** zu 100 % von Schweinen, die in Österreich geboren, aufgezogen und verarbeitet wurden.

Bei unseren Milchprodukten können Sie sich ebenfalls auf österreichische Qualität verlassen. **Milch, Schlagobers und Butter** beziehen wir von der **NÖM in Baden**, **Käse** von **Bergland Milch** und **Salzburg Milch**. Regional ist auch die Quelle für frisches **Obst und Gemüse**: Die Firmen **Kuttner aus Erlauf**, **Lechner aus Ybbs an der Donau** und **Hofer aus Hartkirchen** sind zuverlässige Partner in Sachen **frische Vitamine**. Bei ihnen bestellen wir bevorzugt regionale und saisonale Waren. Also alles, was in Österreich wächst – genau dann, wann es am aromatischsten ist. Weiter gereiste Obst- und Gemüsesorten wie Mangos oder Avocados finden Sie auf unserer Speisekarte nur vereinzelt. Wir sehen sie als Verwöhnprogramm, das man sich nicht alle Tage gönnnt.

Für unser **Brot und Gebäck** beziehen wir **100 % Getreide und Mehl aus Österreich**. Das schmeckt man ebenso, wie z. B. **Karotten, Kürbiskerne oder Gewürze** aus der **Region**.

*Das ist das Haubis
Bekenntnis zur
Regionalität.*

FRÜHSTÜCKSKLASSIKER

von 7.00 – 15.00 Uhr

Kaiserfrühstück süß VEGETARISCH **A, F, G, H** **€ 8,50**

Heißgetränk, *Jamsession* Konfitüre Marille, Nutella, Bio-Butter, 1 Kipferl und ofenfrisches HAUBIS Gebäck^{**}

Kaiserfrühstück pikant **G** **€ 8,90**

Heißgetränk, *Moser* Beinschinken, Gouda, Bio-Butter und ofenfrisches HAUBIS Gebäck^{**}

Großes Wiener Frühstück **C, G** **€ 12,90**

Heißgetränk, 1 weiches Bio-Ei, *Moser* Beinschinken, *Moser* Putenschinken, Gouda, Frischkäse, Bio-Butter, *Jamsession* Konfitüre Marille, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft und ofenfrisches HAUBIS Gebäck^{**}

Genießerfrühstück für zwei **D, G, H, (O)** **€ 29,90**

Heißgetränk (für 2 Pers.), wahlweise 2 Gläser (0,1l) Secco oder 2 Gläser (0,25l) frisch gepresster Orangensaft, *Moser* Schinken, *Kulmer* Lachs ASC, Almkönig-Käse, Trauben, Gemüsevariation, Joghurt mit Früchten, 2x Bio-Butter, 2x *Jamsession* Konfitüre (Marille und Weichsel), 2x Honig und ofenfrisches HAUBIS Gebäck^{**}

HAUBIS Frühstücksturm **C, G, H, M** **€ 13,90**

Heißgetränk, Bio-Rührei mit Gemüsevariation, *Moser* Hammerherrenspeck, *Moser* Beinschinken, Bio-Butter, Käsevariation und ofenfrisches HAUBIS Gebäck^{**}

Käse-Nussbrot-Frühstück VEGETARISCH **G, H** **€ 13,90**

Heißgetränk, Almkönig-Käse, Ziegenkäseröllchen, Kräuterstreichkäse, Bio-Butter, Preiselbeermarmelade, 1 Glas Traubensaft, HAUBIS WALNUSSKRUSTERL^{**} und ofenfrisches HAUBIS Gebäck^{**}

Avocado-Frühstück	<small>VEGETARISCH</small>	C	€ 12,90
Heißgetränk, Guacamole mit feinem Chili, Rührei von 2 Bio-Eiern, Avocado, getoastetes HAUBIS RÖMERBROT** und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**			
Englisches-Frühstück	A, C, G, M		€ 13,90
Heißgetränk, gebratener Moser Hammerherrenspeck, Moser Beinschinken, Moser Frankfurter, Baked Beans, Bio-Spiegelei, Bio-Butter, Gemüsevariation, getoastetes HAUBIS RÖMERBROT** und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**			
Hummus Frühstück	<small>VEGAN</small>	A, F, N	€ 10,90
Heißgetränk, Chili-Paprika- und Kräuter-Hummus, Gemüsevariation, Oliven, getrocknete Tomaten, Grissini und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**			
Lachs-Frühstück	A, D, G, M		€ 15,90
Heißgetränk, Kulmer Räucherlachs ASC, Almkönig-Käse, Aufstrich, Honigsenfsauce, Gemüsevariation, Roggenbrot und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**			
Levantinisches Frühstück	<small>VEGETARISCH</small>	C	€ 9,90
Heißgetränk, Shakshuka mit Tomaten, Tomatensauce, 2 Bio-Eier, getoastetes HAUBIS RÖMERBROT**			
Französisches Frühstück	<small>VEGETARISCH</small>	A, C, F, G, H	€ 10,90
Heißgetränk, 2x Buttercroissant, 2 Macarons, Jamsession saisonale Konfitüre, 2x Bio-Butter, Obstgarnitur und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**			
Belgisches Waffelfrühstück	<small>VEGETARISCH</small>	A, C, F, G, H	€ 8,90
Heißgetränk, 2x Belgische Waffel, frische Beeren mit Erdbeerpüree und Schlagobers			

FRÜHSTÜCK FÜR KLEINE GENIESSEN

von 7.00 – 15.00 Uhr

Starker Kressebär <small>VEGETARISCH A, G</small>	€ 3,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Butter-Kressesemmel mit Gemüse garniert	
Lustige Waldtiere <small>VEGETARISCH A, F, G, H</small>	€ 3,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Nutellasemmel mit Früchten garniert	
Guten-Morgen-Sonnenschein Müsli <small>VEGETARISCH A, G, H</small>	€ 5,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Beeren-Bircher Müsli mit Früchten garniert	
Flotter Feldhase <small>C, G</small>	€ 4,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Spiegelei mit Moser Speck, garniert und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**	

ALLERLEI EXTRAS

Weiches Ei <small>C</small>	€ 1,50	Portion Nutella <small>F, G, H</small>	€ 1,20
Spiegelei pro Stück <small>C</small>	€ 1,60	Portion Konfitüre Jamsession (Marille, Erdbeere, Weichsel oder Kriecherl)	€ 1,20
Beinschinken, Putenschinken, Speck, Käse (pro Blatt) <small>G</small>	€ 0,70	Portion Honig	€ 1,20
Räucherlachs <small>D</small>	€ 6,90	Portion Gemüse	€ 3,00
Portion Bio-Butter <small>G</small>	€ 0,60	Portion Avocado	€ 2,00
Portion Frischkäse <small>G</small>	€ 1,00	Portion Obst	€ 3,50
Portion Hummus <small>N</small>	€ 2,00	Joghurt mit Müsli <small>A, F, G, H, O</small>	€ 3,40
Portion Guacamole	€ 2,00	Joghurt mit frischen Früchten <small>G</small>	€ 4,00
Portion Bohnen (Baked Beans)	€ 3,00	Joghurt mit frischen Früchten und Müsli <small>A, F, G, H, O</small>	€ 4,50

KLEINE FRÜHSTÜCKSIDEEN

von 7.00 – 15.00 Uhr

Einfaches Frühstück	<small>VEGETARISCH</small>	A, G	€ 4,20
Heißgetränk, Bio-Butter und 1 ofenfrische HAUBIS BIO-KAISERSEMMEL			
Spiegeleier mit Speck / Schinken von 3 Bio-Eiern	C, M		€ 7,90
mit Moser Beinschinken oder Moser Speck und ofenfrischem HAUBIS Gebäck**			
Rührei natur von 3 Bio-Eiern	C		€ 6,50
mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**			
HAUBIS Rührei von 3 Bio-Eiern	C, G, L		€ 8,50
wählen Sie aus folgenden Zutaten: Gemüse der Saison, Moser Beinschinken, Käse, Kräuter, mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**			
Omelette natur von 3 Bio-Eiern	C		€ 6,50
mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**			
HAUBIS Omelette von 3 Bio-Eiern	C, G, L		€ 8,50
wählen Sie aus folgenden Zutaten: Gemüse der Saison, Moser Beinschinken, Käse, Kräuter, mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**			
Schinkenstangerl	A, G		€ 3,50
Salzstangerl mit Butter bestrichen, Moser Beinschinken und Kren belegt			
Belgische Waffel Schoko	<small>VEGETARISCH</small>	A, C, F, G	€ 3,50
Belgische Waffel, Obers, Schokoladensauce			
Belgische Waffel Karamell	<small>VEGETARISCH</small>	A, C, F, G	€ 3,50
Belgische Waffel, Obers, Karamellsauce			
Belgische Waffel Himbeere	<small>VEGETARISCH</small>	A, C, F, G	€ 4,50
Belgische Waffel, Obers, Himbeeren, Himbeersauce			

WRAPS, BURGER & SALATE

von 11.00 – 15.00 Uhr

Wrap Vegan VEGAN A, F, L, M, N, O

€ 8,90

Eisbergsalat, Hummus, knackiges Gemüse, wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes

Wrap Huhn A, F, L, M, O

€ 11,90

Hühnerfilet, Avocado, Rucola, Jungzwiebel, Tomaten, Mais, Frischkäse,
wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes

ORIGINAL HAUBIS Burger A, F, G, L, M, N, O

€ 12,90

180 g Rindfleisch, Salat, Tomaten, Speck, Zwiebel, eingelegte Gurke,
Cheddarkäse, wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes

Laugen-Burger A, F, G, L, M, N, O

€ 13,90

HAUBIS LAUGENBROCKEKNOPF, 180 g Rindfleisch, Rucolasalat,
sämiger Krautsalat, Tomaten, Speck, Zwiebel, Gurke, Blauschimmelkäse,
wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes

Landhaus-Burger A, F, G, L, M, N, O

€ 13,90

180 g Rindfleisch, Spiegelei, Salat, Tomaten, Speck, Zwiebel, eingelegte Gurke,
Cheddarkäse, wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes

Veggie-Burger VEGETARISCH A, C, F, G, L, M, N, O

€ 12,90

Gemüse-Haferlaibchen, Sweet Chili Sauce, Spiegelei, Salat, Tomaten, Zwiebel,
eingelegte Gurke, Cheddarkäse, wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes

Prosciutto auf Blattsalat G, O

€ 12,90

Blattsalat mit Prosciutto, Parmesan und Cocktailltomaten, Dressing,
mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck® nach Wahl

Backhendl-Salat A, C, F, M, O

€ 11,90

Blattsalat, Backhendl, Dressing, mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck® nach Wahl

PIZZA & TARTE FLAMBÉE

von 11.00 – 18.00 Uhr

Pizza Margherita	<small>VEGETARISCH</small>	A, G	€ 7,90
Tomatensauce und Mozzarella			
Pizza Mozzarella	<small>VEGETARISCH</small>	A, G	€ 8,90
Tomatensauce, Mozzarella, Cocktailltomaten und frischer Basilikum			
Pizza Schinken	A, G		€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella, <i>Moser</i> Beinschinken			
Pizza Salami	A, G, M		€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella und <i>Moser</i> Salami			
HAUBIS Pizza Spezial	A, C, D, G, M, O		€ 7,90
Tomatensauce, Mozzarella, wählen Sie aus folgenden Zutaten			(plus weitere Zutaten)
Moser Beinschinken € 2,00	Moser Salami € 2,00	Moser Speck € 2,00	Pesto € 0,50
Prosciutto € 3,00	Kulmer Lachs € 3,90	Parmesan € 1,50	Rucola € 0,50
Cocktailltomaten € 0,50	Paprika € 0,50	Zwiebel € 0,50	Pfefferoni € 0,50
Tarte Flambée Rustikal	A, G		€ 8,90
Crème-fraîche-Aufstrich, Speckwürfel, Zwiebelscheiben und Mozzarella			
Tarte Flambée für Feinschmecker	<small>VEGETARISCH</small>	A, G	€ 8,90
Crème-fraîche-Aufstrich, Schafkäse, Tomatenwürfel und Kräuter			
Tarte Flambée Schinken	A, G		€ 8,90
Crème-fraîche-Aufstrich, Schinken, Tomatenwürfel und Mozzarella			
Tarte Flambée Salami	A, G		€ 8,90
Crème-fraîche-Aufstrich, Salami, Zwiebelscheiben und Mozzarella			

PIKANTE KLEINIGKEITEN

HAUBIS Römer-Toast A, G, M	€ 9,90
großer Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	
Toast A, F, G, L	€ 4,50
kleiner Schinken-Käse-Toast mit HAUBIS RÖMERBROT**, Ketchup	
Toast Caprese VEGETARISCH A, G, H	€ 4,90
HAUBIS RÖMERBROT, Pesto, Mozzarella und Tomaten	
Brot Rustikal VEGETARISCH A, G	€ 8,90
getoastetes Bio-Hausbrot, Guacamole, Rührei, Mozzarella, Gemüse, Avocado	
Krusterl mit Brie VEGETARISCH A, G, H	€ 4,90
HAUBIS WALNUSSKRUSTERL** mit Rahmbrie überbacken, Preiselbeeren	
Frankfurter Würstel M	€ 4,90
mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck**	
Portion Pommes VEGETARISCH F, L	€ 3,30
mit Ketchup	
Portion Ketchup F, L / Senf M / Mayonnaise C, M	€ 0,50

SÜSSES

HAUBIS gezogener Apfel- oder Topfenstrudel A, C, F, G	
warmer Strudel mit Schlagobers G	€ 4,30
warmer Strudel mit Vanillesauce C, G	€ 5,70

Weitere Mehlspeisen wie Torten, Schnitten, Kuchen und Plunder finden Sie in unserer Vitrine!

*Regionalität wird bei unserem
Getränkeangebot groß geschrieben.
Gönnen Sie sich etwas Besonderes
und entdecken Sie Produzenten
aus der Nachbarschaft!*



KAFFEE*

Alle unsere Kaffees und Spezialitäten werden mit Bio-Milch – auf Wunsch mit laktosefreier Milch, Haferdrink oder Sojadrink – und einem Glas Wasser serviert und sind auch koffeinfrei erhältlich.

Ristretto	€ 2,50
Espresso klein / groß	€ 2,60 / € 3,60
Espresso Macchiato G	€ 2,90
Kleiner Brauner / Großer Brauner G	€ 2,80 / € 3,80
Verlängerter G	€ 3,30
Melange G	€ 3,40
Cappuccino mit Milchschaum G	€ 3,60
Cappuccino mit Schlagobers G	€ 3,70
Latte Macchiato G	€ 3,90
Latte Macchiato Karamell G / Haselnuss G, H	€ 4,20
Portion Schlagobers G	€ 1,00

MILCH & MEHR

Für unsere Trinkschokolade verwenden wir Xocolatl Zartbitter oder Xocolatl Orange Zartbitter mit jeweils 60% Kakaoanteil aus der Confiserie Wenschitz in Allhaming.

Heiße Schokolade Xocolatl mit Milch G	€ 3,40
VEGAN alternativ mit Hafer- oder Sojadrink zubereitet	
Heiße Schokolade -Xocolatl Orange F, G	€ 3,40
alternativ mit Hafer- oder Sojadrink zubereitet	
Chai Latte G	€ 4,40
Matcha Latte G	€ 4,40
Glas Bio-Milch 0,25 l G	€ 1,80
Kinderkakao G	€ 1,80

TEESPEZIALITÄTEN

Althaus PURE TEA – Tee mit Charakter aus biologischem Anbau.

Alle Tees je Portion

€ 3,50

Portion Rum 2 cl

€ 1,80

Annemarie Rote Beeren Bio-Früchtetee

Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, natürliches Aroma, Beerenblättermischung, Süßholz, Himbeerstücke

Traudi Almkräuter Bio-Kräutertee

Apfelstücke, Spitzwegerichblätter, Apfelmanze, Melisse, Löwenzahnwurzel, süße Brombeerblätter, Gerstengras, Salbei, Zitronenverbene, schwarze Johannisbeeren, Klettenwurzel, Kamillenblüten, Kornblumenblütenblätter

Claire Verveine Bio-Kräutertee

Verbene

Namira Pfefferminze Bio-Kräutertee

Pfefferminze

JINJIN MANGO LU DAO Bio-Aromatisierter Grüntee

Grüner Tee, natürliches Mango Aroma

Hayato Sencha Bio-Grüntee

Grüner Tee

James Earl Grey Bio-Aromatisierter Schwarztee

Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte Aroma

Lizzy English Breakfast Bio-Schwarztee

Schwarztee

HAUBIS SMOOTHIES

0,3 l

€4,00

Der "Beerige"

Himbeer-Heidelbeer-Apfel-Mango-Orangensaft

Der "Kräftige"

Banane-Rucola-Orangensaft

Der "Exotische"

Ananas-Mango-Papaya-Orangensaft

Der "Fruchtige"

Erdbeer-Banane-Orangensaft

HAUBIS SODAVARIATIONEN

0,25 / 0,5 l

€3,00 / € 4,00

Holler-Minze-Soda

Hollersirup Schurm, frische Minze, Zitronenscheiben und Soda

Trauben-Soda

Traubensaft Masser Stmk., Thymian, Weintrauben, Zitronenscheibe und Soda

Himbeer-Soda

Himbeersirup Schurm, Limettenscheiben, Himbeeren, Minze und Soda

Sizilianisches Zitronen-Soda

Sizilianischer Zitronensirup, Thymian, Zitronen- und Limettenscheiben und Soda

Peda-Soda

Pedacola, Zitronenmelisse, Zitronenscheibe und Soda

BIO Direktsaft aus
Hofkirchen (OÖ)!

Getränke

HASENFIT BIO FRUCHTSÄFTE



0,25 l / gespritzt 0,5 l / mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l

€ 3,40 / € 4,50 / € 3,70

Erdbeere

direkt gepresster Nektar aus österreichischen Bio-Erdbeeren

Apfel-Holunder

direkt gepresst aus österreichischen Bio-Äpfeln und Holunder, naturtrüb

Johannisbeere

direkt gepresster Nektar aus österreichischen Bio-Johannisbeeren

BRANDHOF FRUCHTSÄFTE

BRANDHOF
FRUCHTSAFT MANUFAKTUR

0,25 l / gespritzt 0,5 l / mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l

€ 3,40 / € 4,50 / € 3,70

Apfel-Karotte • Apfel-Mango • Apfel-Johannisbeer • Apfel-Marille • Vitamino

Bester Direktsaft
aus Wieselburg!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{***} • Fanta • Almdudler 0,3 l Flasche	€ 3,30
Orangen- oder Apfelsaft 0,25 l / 0,5 l	€ 2,90 / € 4,90
Orangen- oder Apfelsaft gespritzt 0,25 l / 0,5 l	€ 2,40 / € 3,90
mit Leitungswasser gespritzt 0,25 l / 0,5 l	€ 1,80 / € 3,20
Soda 0,25 l / 0,5 l	€ 1,70 / € 2,70
Brandhof Iced Tea	€ 3,40
Mineralwasser prickelnd / still 0,3 l	€ 2,70
Red Bull 0,25 l	€ 3,50
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 3,60
Frisch gepresster Zitronensaft 2 cl	€ 0,40

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier 0,33 l / 0,5 l Wieselburger Gold A	€ 3,80 / € 4,40
Radler 0,33 l A	€ 3,80
Alkoholfreies Bier 0,3 l Flasche Gösser naturtrüb A	€ 3,80
1/4 Weiß- / Rotwein gespritzt O	€ 2,90
1/4 Muskateller Spritzer O	€ 4,50
1/8 Der Fuchs Grüner Veltliner O Weingut Sighardt Donabaum, Spitz	€ 3,90

1/8 Bio Gelber Muskateller	○	€ 3,90
Weingut Hillinger, Jois		
1/8 Equinox 365 Rotwein Cuvee	○	€ 3,90
Weingut Josef Reumann, Deutschkreuz		
1/8 Angel rosé	○	€ 4,90
Weingut Hillinger (Hillinger jun.), Jois		

PROSECCO UND APERITIF

Prosecco	1 Glas 0,1 l • 0,7 l Flasche	○	€ 3,80 / € 21,90
Secco Rosé	1 Glas 0,1 l • 0,7 l Flasche	○	€ 3,80 / € 21,90
Hugo	○		€ 4,50
Prosecco, Soda, Hollersirup, Minze			
Veneziano	○		€ 4,50
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe			
Aperol Spritz	○		€ 3,60
Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe			
Kaiserspritzer	○		€ 3,60
Weißwein, Soda, Hollersirup			
Barita	○		€ 4,00
Barita, Soda, Limettenscheibe			

Allergen-Information

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die genannten Allergene werden in der Küche als Zutaten verarbeitet und können als Spuren auftreten.

Für Druck- und Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

NAMEN	BUCHSTABEN-CODE	STEHT FÜR
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse
* Die in unserer Bio-Milch verwendeten Allergene sind: Milch (einschließlich Laktose). Unser Kakao enthält Soja. Alle Kaffee-Schwarz-Varianten und das komplette Teesortiment enthalten keine allergenen Zutaten.		
** Für Auskunft über Allergene in unserem öfenfrischen Gebäck vom Buffet und der Suppe der Saison wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.		
*** Enthält eine Phenylalaninquelle.		



Danke für Ihren Besuch.

AUF EIN BALDIGES WIEDERSEHEN MIT
VIELEN GENUSSMOMENTEN.