

# Vorspeisen und Zwischengerichte

<b>Variation vom Räucherfisch</b> <sup>ADGO</sup> ✓ <i>Lachs und Forelle auf Toastbrot garniert mit Zwiebelringen und Oberskren</i>	€ 15,90
<b>Vorspeiseteller „Caprese“</b> <sup>GO</sup> ✓ <i>Mozzarella mit Tomatenscheiben, fein garniert mit Olivenöl und Balsamico</i>	€ 9,80
<b>Wildpastete</b> <sup>AGHO</sup> <i>Hausgemachte Krustenpastete vom Rotwild mit roter Zwiebelmarmelade</i>	€ 12,80

## Aus dem Suppentopf

<b>Kräftige Rindssuppe</b> <sup>ACGL</sup> ✓ <i>mit Nudeln oder Frittaten</i>	€ 5,90
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> <sup>ACGL</sup>	€ 6,80
<b>Knoblauchsuppe</b> <sup>AG</sup> ✓ <i>mit gerösteten Kräuter-Brotwürfeln</i>	€ 6,80
<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>GH</sup> ✓ <i>mit Sahne und gerösteten Mandeln</i>	€ 5,90
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <sup>AML</sup> <i>mit Brot</i>	€ 7,80

✓ *Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.*

**GaumenFreude**

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

# Salate

<b>Beilagensalat</b> <sup>OG</sup> ✓	€ 5,60
<b>Großer gemischter Salatteller</b> <sup>OG</sup> ✓	€ 8,50
<b>Salatplatte „Provence“</b> <sup>GO</sup> ✓ <i>knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Bohnen, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse mit Kräutern, Balsamico und Olivenöl mariniert</i>	€ 15,80
<b>Steaksandwich</b> <sup>AGO</sup> ✓ <i>zwei kleine Filets vom Rind und Schwein auf Toast mit pikanten Saucen und Blattsalatgarnitur</i>	€ 23,50
<b>Chefsalat</b> <sup>ACGO</sup> ✓ <i>großer Salatteller mit Spargel, Schinken, Eiern und gebratenen Putenbruststreifen</i>	€ 20,50
<b>Hausgemachte Haxerlsülze</b> <sup>MO</sup> ✓ <i>mit Zwiebelringen, Essig und Öl dazu Landbrot</i>	€ 13,50
<b>Zartes Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> <sup>DGO</sup> ✓ <i>mit Apfel, Gurkerl, Zwiebel und Sauerrahmsauce dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 13,50
<b>Knoblauchbrot</b> <sup>AG</sup> ✓ <i>frisch vom Ofen</i>	€ 4,80

# Vegetarische Gerichte

<b>Tannheimer Käsespätzle</b> <sup>AG</sup> ✓ <i>mit knusprigen Röstzwiebeln</i>	€ 17,00
<b>Vegetarische Maultaschen</b> <sup>ACG</sup> <i>mit Spinat gefüllt an brauner Butter und gehobeltem Parmesan</i>	€ 14,80
<b>Spaghetti</b> <sup>ACGL</sup> ✓ <i>mit Gemüsebolognese, Parmesan und Basilikum</i>	€ 15,50

✓ *Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.*

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

# Vom Grill und aus der Pfanne

**Tiroler Zwiebelrostbraten** <sup>ACLMO</sup> ✓ € 25,80  
mit Speckscheibe dazu Spätzle und Prinzessbohnen

**Holzfallersteak vom Schweinenacken** <sup>AGLMO</sup> ✓ € 22,50  
mit Kräuterbutter und Schmelzzwiebeln, Pommes frites und gemischter Salatteller (wird serviert)

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>ACGO</sup> ✓ € 24,80  
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischter Salatteller (wird serviert)

**Kalbsrahmgeschnetztes „Stroganoff“** <sup>CGH</sup> ✓ € 24,80  
mit Butterreis und Mandelbrokkoli

**Schweinelendchen „Allgäuer Art“** <sup>ACG</sup> ✓ € 24,50  
mit knusprigem Speck und Käse überbacken auf Pilzrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle und gemischter Salatteller (wird serviert)

**Wiener Schnitzel vom Schwein** <sup>ACGO</sup> ✓ € 19,80  
mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischter Salatteller (wird serviert)

**Cordon bleu vom Schwein** <sup>AGCO</sup> ✓ € 21,50  
gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes frites und gemischter Salatteller (wird serviert)

**Grillteller „Tyrol“** <sup>GO</sup> ✓ € 24,80  
verschiedene Fleischstücke vom Rind, Kalb und Schwein mit Kräuterbutter,  
pikanten Grillsaucen, Pommes frites und gemischter Salatteller (wird serviert)

**Zart gebratenes Lammnüsschen** <sup>CLMO</sup> ✓ € 25,50  
an Kräuterglace mit Rösti und Speckbohnen

**Putenmedaillons** <sup>G,L</sup> ✓ € 23,50  
mit Mozzarella und Tomate überbacken auf Tomatensauce dazu Reis und gemischtes Gemüse

✓ *Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.*

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

# Unsere Steakspezialitäten

**Rinderfiletsteak** <sup>GHM</sup> ✓ € 33,50  
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

**Rumpsteak** <sup>G</sup> ✓ € 29,50  
mit Kräuterbutter, pikanten Kartoffelecken mit Sauerrahmdip und Röstgemüse

## Wildgerichte

**Wildragout „Försterin“** <sup>ACGLMO</sup> ✓ € 22,50  
mit hausgemachten Spätzle und gefüllter Preiselbeerbirne und Speckbohnen

**Roulade von der Hirschkeule** <sup>GHLO</sup> ✓ € 23,50  
an Wacholderrahm, mit Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli

## Fischgerichte

**Gebratenes Wolfsbarschfilet** <sup>ACDG</sup> ✓ € 23,80  
an Paprikasauce mit Bandnudeln und Brokkoli

**Gebratenes Forellenfilet „Müllerin“** <sup>ADGHO</sup> ✓ € 23,80  
an würziger Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller (wird serviert)

**Schollenfilet „Pariser Art“** <sup>CDGHO</sup> ✓ € 22,50  
mit Sauce Remoulade, Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller (wird serviert)

✓ *Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.*

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

# Pikante Toasts und deftige Brotzeiten

<b>Toast „Hawaii“</b> <sup>AGO</sup> ✓ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur	€ 12,50
<b>Schinkentost</b> <sup>AGO</sup> ✓ mit Käse überbacken, dazu kleine Salatgarnitur	€ 12,00
<b>Käse-, Wurst- oder Speckbrot</b> <sup>ACGMO</sup> ✓	€ 9,70
<b>Berner Wurstsalat mit Brot</b> <sup>ACMO</sup> ✓	€ 13,50
<b>Gemischte Käseplatte</b> <sup>ACGOM</sup> ✓ fein garniert, dazu Landbrot	€ 14,50
<b>Tiroler Speckplatte</b> <sup>ACGOM</sup> ✓ fein garniert, dazu Landbrot	€ 14,50

## Hausgemachte Desserts

<b>Kaiserschmarren</b> <sup>ACGO</sup> ✓ mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus	€ 14,50
<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade <sup>ACG</sup> oder Nutella <sup>ACGFH</sup> ✓	€ 6,50
<b>Mousse von heller und dunkler Schokolade</b> <sup>CEG</sup> ✓ auf Früchtespiegel mit frischen Früchten	€ 8,90
<b>Joghurttraum</b> <sup>G</sup> ✓ gerührtes Naturjoghurt mit frischen Früchten	€ 7,80
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>ACG</sup> mit Sahne	€ 3,80
mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,50
mit Vanillesauce	€ 6,80
mit Vanillesauce	€ 6,50
<b>Riesen-Germknödel</b> <sup>AG</sup> mit Vanillesauce oder Mohnbutter	€ 7,90
<b>Verschiedene Käsesorten</b> <sup>AG</sup> ✓ mit Butter und Gebäck	€ 10,50

✓ *Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.*

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

# Kleine Karte

täglich von 14 bis 15 Uhr

<b>Kräftige Rindssuppe</b> <small>ACGL</small> ✓ mit Nudeln oder Frittaten	€ 5,90
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> <small>ACGL</small>	€ 6,80
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <small>ALM</small> mit Brot	€ 7,80
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <small>ACGO</small> ✓ mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 19,80
<b>Tannheimer Käsespätzle</b> <small>ACG</small> ✓ mit knusprigen Röstzwiebeln	€ 17,00
<b>Wurst-, Käse- oder Speckbrot</b> <small>ACGMO</small> ✓	€ 9,70
<b>Saure Wurst</b> <small>AGO</small> ✓ mit Zwiebelringen, dazu Landbrot	€ 10,80
<b>Großer gemischter Salatteller</b> <small>O</small> ✓	€ 8,50
<b>Knoblauchbrot</b> <small>AG</small> ✓ frisch vom Ofen	€ 4,80
<b>Riesen-Germknödel</b> <small>AG</small> mit Vanillesauce oder Mohnbutter	€ 7,90
<b>Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b> <small>ACG</small> mit Sahne	€ 3,80 € 4,50
mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,80
mit Vanillesauce	€ 6,50
<b>Kaiserschmarren</b> <small>ACGO</small> ✓ mit Rosinen in Butter gebacken mit Apfelmus	€ 14,50

✓ *Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.*

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

# Getränkekarte

## Aperitif

<b>G'spritzter weiß, rosé oder rot<sup>0</sup></b>	€ 3,70
<b>Lillet Wild Berry<sup>0</sup></b>	€ 7,00
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	
<b>Aperol Spritz<sup>0</sup></b>	€ 8,50
Aperol, Prosecco Casabianca, Soda	
<b>Hugo<sup>0</sup></b>	€ 7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda	auch alkoholfrei möglich
<b>Preiselpeter<sup>0</sup></b>	€ 7,80
Wildpreiselbeersirup, Prosecco, Minze, Soda	auch alkoholfrei möglich
<b>Campari Milano<sup>0</sup></b>	€ 10,70
Campari, Limetten- und Cranberrysaft, Prosecco, Minze	
<b>Campari Soda</b>	€ 7,40
<b>Campari Orange</b>	€ 7,60
<b>Martini Bianco<sup>0</sup>, Martini Rosato<sup>0</sup></b>	4 cl € 4,90

## Edelbrände (2cl)

### Brennerei Hämmerle – Edelbrände „Vom ganz Guten“

Marille	40 % Vol.	€ 7,00
Williams	40 % Vol.	€ 7,20
Himbeer	40 % Vol.	€ 7,30
Kriecherl (Pflaumen)	42 % Vol.	€ 7,80
Enzian	45 % Vol.	€ 8,40
Subirer (Mostbirne)	42 % Vol.	€ 9,30
Vogelbeer	45 % Vol.	€ 10,50
Holunder – schwarze Holunderbeeren	42 % Vol.	€ 9,90
Wilde Steinkirsche "Vom Herzstück"	42 % Vol.	€ 17,30

## Cognac (2 cl)

Hennessy VS	40% Vol.	€ 5,60
Remy Martin VSOP	40% Vol.	€ 5,50

## Schnaps & Grappa (2 cl)

Linie Aquavit	€ 4,20
Linzgieseder Obstler	€ 4,70
Linzgieseder Haselnuss <sup>H</sup> , Zirbe, Enzian, Kirschwasser, Himbeergeist	€ 4,80
Prinz Marille oder Williams	€ 4,70
Marille <sup>A</sup> oder Williams <sup>A</sup> mit Frucht	€ 4,80
Alte Marille <sup>A</sup> oder Alter Williams <sup>A</sup> vom Holzfass	€ 5,00
Marzadro Stravecchia Le Diciotto Lune <sup>0</sup>	€ 5,50
Marzadro Affinata Le Giare Amarone	€ 5,80

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## Gin (4 cl)

<b>Hendricks Gin</b>	44 % Vol. Garnitur: Gurke, Pfeffer		€ 10,40
Tonic Empfehlung:	Thomas Henry Indian Tonic	0,2 l	€ 3,50
<b>Monkey 47</b>	47 % Vol. Garnitur: Limettenzeste		€ 14,90
Tonic Empfehlung:	Schweppes Dry Tonic	0,2 l	€ 3,40

Wenn Sie eine andere Garnitur wünschen, geben Sie uns gerne Bescheid.

## Bitters & Liköre

Ramazotti		4 cl	€ 6,30
Prinz Wild Kirschlikör, Rosenmarillenlikör		4 cl	€ 4,90

Die komplette Auswahl an Aperitifs, Cocktails, Longdrinks, Gin, Whisky, Rum und Spirituosen finden Sie in unserer Barkarte. Fragen Sie gerne danach.

## Schaumweine

<b>Schlumberger Sparkling/Rosé Brut<sup>o</sup></b>	0,75 l   0,1 l	€ 44,00   6,80
<b>Prosecco DOC Treviso Casabianca, Extra Dry<sup>o</sup></b>	0,75 l   0,1 l	€ 32,00   4,40
<b>Le Contesse Prosecco Rosé Brut<sup>o</sup></b>	0,75 l   0,1 l	€ 32,00   4,80
<b>Kupferberg Sekt trocken<sup>o</sup></b>	0,75 l   0,1 l	€ 28,00   4,80
<b>Söhnlein Brillant alkoholfrei<sup>o</sup></b>	0,75 l   0,1 l	€ 28,00   4,80
<b>Perrier Jouët Grand Brut<sup>o</sup></b>	0,75 l	€ 95,00

## offene Weine 1/8 l

### Qualitätsweine

<b>Hauswein Tyrol Weiß BIO trocken<sup>o</sup></b>	€ 5,80
Grüner Veltliner Von den Terrassen, Weingut Sepp Moser, Kemstal DAC	
<b>Chardonnay trocken<sup>o</sup></b>	€ 5,90
Weingut Franz Taferner, Carnuntum	
<b>Gumpoldskirchner BIO halbtrocken<sup>o</sup></b>	€ 5,80
Rotgipfler-Zierfandler, Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion	
<b>Zweigelt Rosé BIO trocken<sup>o</sup></b>	€ 5,90
Weingut Sepp Moser, Burgenland	
<b>Rosé Cuvée Horvath halbtrocken<sup>o</sup></b>	€ 5,60
Blaufränkisch - Zweigelt, Weingut Horvath, Burgenland	
<b>Spätburgunder Rosé feinherb<sup>o</sup></b>	€ 5,60
Weingut Hees, Auen/Deutschland	
<b>Hauswein Tyrol Rot BIO trocken<sup>o</sup></b>	€ 5,90
Blauer Zweigelt Hedwighof, Weingut Sepp Moser, Burgenland	
<b>Zweigelt halbtrocken<sup>o</sup></b>	€ 5,40
Weingut Wendelin, Burgenland	
<b>Blaufränkisch Heideboden trocken<sup>o</sup></b>	€ 5,90
Weingut Leitner, Neusiedlersee	

### Landweine

<b>Grüner Veltliner Weinzierl trocken<sup>o</sup></b>	€ 3,10
<b>Plattenburger Riesling Sylvaner halbtrocken<sup>o</sup></b>	€ 3,10
<b>Rosenthal Rosé trocken<sup>o</sup></b>	€ 3,10
<b>Veritas Zweigelt trocken<sup>o</sup></b>	€ 3,10
<b>Seeprinz Blauer Portugieser halbtrocken<sup>o</sup></b>	€ 3,10

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere



## herzhafte Biere

Zötler Gold vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l   0,3 l	€ 5,10   4,30
Zötler Radler vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l   0,3 l	€ 5,10   4,30
Zötler Pils vom Fass <sup>A</sup>	0,3 l   0,2 l	€ 4,60   3,70
Zötler Hefeweizen Hell vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l   0,3 l	€ 5,20   4,60
Zötler Hefeweizen Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Kristallweizen <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,20
Zötler Weizen Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80
Zötler Gold Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80
Zötler Korbinian Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,10
Zötler 1447 Naturtrüb <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,10
Zötler Bayrisch Hell <sup>A</sup>	0,3 l	€ 4,30
Zötler Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 4,30
Stiegl-Paracelsus Glutenfrei ✓	0,33 l	€ 4,50
Die Weisse Weizenbier Glutenfrei ✓	0,5 l	€ 7,70

## ohne Alkohol

Mineralwasser Montes perlend, natürlich still	0,33 l	€ 3,20
Mineralwasser Montes perlend, leicht perlend, natürlich still	0,75 l	€ 5,20
Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	€ 3,60
Coca Cola, Coca Cola light*, Coca Cola zero*	0,33 l	€ 3,60
Almdudler	0,35 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon   Ginger Ale   Wild Berry   Tonic Water	0,2 l	€ 3,30
Orangenlimo, Spezi, Zitronenlimo	0,25 l	€ 3,20
Orangenlimo, Spezi, Zitronenlimo	0,5 l	€ 3,80
Fruchtsäfte Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin, Mango, Maracuja	0,25 l   0,5 l	€ 3,20   3,80
Fruchtsäfte gespritzt Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin, Mango, Maracuja	0,25 l   0,5 l	€ 3,20   3,80
Haldenseer Quellwasser	0,5 l	€ 1,80

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>G</sup>	€ 3,30
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,70
Espresso Macchiato <sup>G</sup>	€ 3,10
Cappuccino <sup>G</sup>	€ 3,60
Milchkaffee <sup>G</sup>	€ 3,70
Latte Macchiato <sup>G</sup>	€ 3,80
Irish Coffee <sup>F, G</sup>	€ 6,40
Kakao <sup>G</sup>	€ 3,40
Portion Tee (Kräuter-, Früchte-, Pfefferminz-, Schwarztee, Grüner Tee)	€ 2,80
Glühwein <sup>O</sup>   Jägertee	€ 5,10

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch oder Pflanzenmilch erhältlich.

Aufpreis Mandel-, Hafer-, Reismilch € 0,20

## GaumenFreude

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

**A** = glutenhaltiges Getreide

**D** = Fisch

**G** = Milch Milchzucker (Laktose)

**M** = Senf

**P** = Lupine

**B** = Krebstiere

**E** = Erdnüsse

**H** = Schalenfrüchte (Nüsse)

**N** = Sesam

**R** = Weichtiere

**C** = Eier

**F** = Soja

**L** = Sellerie

**O** = Sulfite

✓ Diese Speisen können wir für Sie auch glutenfrei zubereiten.

### Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBL Nr. II/175/2014)

\* = enthält eine Phenylalaninquelle

\*\* = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

### Wichtige Info zu Allergenen

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 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 Speisen und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.
- Bitte geben Sie uns bekannt, wenn Sie eine Unverträglichkeit bzw. Allergie haben.

**GaumenFreude**

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch/Laktose  
H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere