

THE PUBLIC

pub & bar

SPEISE- UND
GETRÄNKEKARTE
MENU CARD

BURGER

Patty: rare, medium rare, medium, well done /
VEGGIE Patty

Bun: brioche ^{1,2,A,C} (Weizen wheat)
rustico ^{1,2,A,C} (Weizen wheat)
touchdown ^{1,2,A,C} (Vollkorn wholegrain),
Clean shirt version (weniger Salat less salad)
low carb (no bun - viel Salat more salad)

Premium Burger ^{1,2,10,A,C} **12,50**
180 g frisches Rinderhack, Tomaten, rote Zwiebeln,
Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream
180 g fresh minced beef, tomatoes, red onions,
cucumbers, salad, ketchup, sour cream

Premium Cheeseburger ^{1,2,10,A,C} **13,50**
180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,
rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream
180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,
red onions, cucumbers, salad, ketchup, sour cream

Chili-Cheeseburger ^{1,2,10,A,C} **14,00**
180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,
Essiggurke, Jalapeños, Eisbergsalat
180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,
pickled cucumbers, jalapeños, salad

Bavarian Burger ^{1,2,3,7} **15,50**
180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Krautsalat,
Spiegelei, Speck, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat, Sour Cream
180 g fresh minced beef, chester cheese, coleslaw,
fried egg, bacon, tomatoes, red onions, salad, sour cream

Rosemary Gourmet Burger ^{2,7} **16,00**
180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,
karamellisierte Rosmarin-Zwiebeln, Rucola, Sour Cream
180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,
caramelized rosemary onions, rocket salad, sour cream

Pulled Pork Burger ^{1,2,4,7,10,C,E,H} **13,50**
180 g Pulled Pork, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln,
BBQ Sauce, Sour Cream
180 g pulled pork, coleslaw, tomatoes, onions,
BBQ sauce, sour cream

Crispy Chicken Burger ^{1,2,7,A,B,C} **15,50**
180 g Hähnchenbrustfilet in knuspriger Panade, Tomaten,
rote Zwiebeln, Rucola, Honigsenf, Sour Cream
180 g chicken breast fillet with crunchy coating, tomatoes,
red onions, rocket salad, honey mustard, sour cream

Burger Upgrade

- Mit doppeltem **VEGGIE** Patty +4,00
With double veggie patty
- Mit doppeltem Rinderhack Patty +6,00
With double minced beef patty

BEILAGEN SIDE DISHES

Dip +0,90: BBQ, Curry, Süß-Sauer Sweet & Sour,
Sweet Chili 🍷, Chili Cheese 🍷

Beilagen Salat VEGGIE **3,90**
Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln
Side dishes salad
Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper,
red onions

Kartoffel-Dippers VEGAN **4,00**
Potato Dippers

Steakhouse Pommes VEGAN **4,00**
Steakhouse Fries

Süßkartoffel-Pommes VEGAN **4,50**
Sweet Potato Fries

Grillgemüse VEGAN **6,50**
Grilled Vegetables

SNACKS

Dip +0,90: BBQ, Curry, Süß-Sauer Sweet & Sour,
Sweet Chili 🍷, Chili Cheese 🍷

Steakhouse Zwiebelringe im Bierteig ^{1,C} **5,50**
Onion Rings in beer batter

Mini Camembert ^{4,7,A,B,C} **VEGGIE** **6 Stk pcs 7,00**
in knuspriger Panade mit Preiselbeeren
in crispy breading with cranberries

Chili-Cheese-Nuggets ^{5,A,B,C: Weizen | Wheat, E 1-9} 🍷
mit cremiger Käse Füllung
with creamy cheese filling

– 6 Stk pcs + 1 Dip **6,00**
– 9 Stk pcs + 2 Dips **8,50**

Hähnchenfilet-Nuggets ^{5,A,B,C: Weizen | Wheat, E 1-9}
Chicken Nuggets
– 6 Stk pcs + 1 Dip **5,00**
– 9 Stk pcs + 2 Dips **7,50**

Chicken Wings ^{5,7,C: Weizen | Wheat}
– 6 Stk pcs + 1 Dip **8,50**
– 9 Stk pcs + 2 Dips **10,50**

Currywurst ^{3,5,C: Weizen | Wheat}
Wahlweise mild oder scharf.

Curry Sausage
Choose between mild or spicy.
– mit Baguette with baguette **7,50**
– mit Steakhouse Pommes with Steakhouse Fries **9,50**

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

Rumpsteak ^{B,C,1-9}
mit Kräuterbutter with herb butter
Garstufe Degree of doneness: rare, medium rare, medium
– Slim Cut **180 g 22,00**
– Standard Cut **240 g 26,00**
– BBQ oder Salsa Sauce **0,90**

Fish & Chips ^{3,4,5,A,B,C,G,F,J} **15,50**
Frittiertes Kabeljau in Tempurateig,
dazu Kartoffel-Dippers mit Remouladen-Dip
Deep fried codfish in tempura batter,
served with potato dippers and remoulade dip

Pulled Salmon ^{1,7,J,I} **19,90**
mit Rösti, Rucola, Tomaten, Sour Cream
with hash browns, rocket salad, tomatoes, sour cream

OFENKARTOFFEL

BAKED POTATO

Ofenkartoffel Classic ^{1,3,4,B,H} **VEGGIE** **8,50**
mit Sour Cream und Salatbouquet
Baked Potato Classic
with sour cream and salad bouquet

Ofenkartoffel Veggie ^{1,3,4,B,H} **VEGGIE** **12,00**
mit Sour Cream, gegrilltem Gemüse, Hirtenkäse und
Salatbouquet
Baked Potato Veggie
with sour cream, grilled vegetables, feta cheese and
salad bouquet

Ofenkartoffel Vital ^{1,3,4,7,B,H} **15,00**
mit Sour Cream, 180 g Hähnchenbrustfilet und
Salatbouquet
Baked Potato Energy
with sour cream, 180 g chicken breast fillet and
salad bouquet

Ofenkartoffel Spezial ^{1,3,4,7,B,H} **18,50**
mit Sour Cream, 120 g Rumpsteak und Salatbouquet
Baked Potato Special
with sour cream, 120 g rump steak and salad bouquet

BROTZEIT

BAVARIAN DINNER

Strammer Max ^{1,6,A,C} **9,90**
Gegrilltes Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken
und Spiegelei
Grilled bread, black forest ham and fried egg

Bayrischer Wurstsalat ^{4,C,I} **8,60**
nach Bayrischer Art mit Bauernbrot
Bavarian Sausage Salad
Bavarian style with bread

Schnitzel „Wiener Art“ ^{1,2,A,C}
Schnitzel Viennese Style
– Standard Cut **120 g 9,80**
– Tall Cut **180 g 12,40**

Club Sandwich mit Pommes with Fries ^{1,A,C} **15,50**
Toast, Hähnchenbrustfilet, Speck, Spiegelei, Tomate,
Salatmix, Cocktailsauce
Toast, chicken breast fillet, bacon, fried egg, tomato,
mixed salad, cocktail sauce

SALATE SALADS

Salat inkl. frischem Baguette. Salad incl. fresh baguette.
Dressings: Balsamico^{1,2,4,7,10,I}, Caesar^{1,4,7,10,A,B},
Honig-Senf ^{1,2,7,10,I} honey mustard,
Essig- und Öl Vinegar and oil.

Garten Salat VEGGIE **6,00**
Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln
Garden Salad
Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper,
red onions

Hähnchen Salat ^{B,C,1-9} **13,50**
Regionaler Salat, 180 g Hähnchenbrustfilet, Tomaten,
Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croûtons
Chicken Salad
Regional salad, 180 g chicken breast fillet, tomatoes,
cucumbers, bell pepper, red onions, croûtons

Caesar's Salad ^{A,B,C} **VEGGIE** **12,00**
Romanasalat, Grana Padano, Croûtons
Romaine salad, Grana Padano cheese, croûtons
– mit 180 g Hähnchenbrustfilet **15,00**
– with 180 g chicken breast fillet

KIDS MENU

Jedes Gericht inkl. Pommes oder Salat.
Each dish incl. fries or salad.

Nürnberger Würstchen ^{3,5,7} **5 Stk pcs 6,00**
Nuremberg Sausages

Hähnchenfilet-Nuggets ^{5,A,C} **6 Stk pcs 6,60**
Chicken Nuggets

Eine Kugel Eis ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14,A,B,C,D,E,F,G} **2,50**
Vanille oder Schokolade, mit Schokolinsen
One Scoop Ice Cream
Vanilla or Chocolate, with chocolate lentils

DESSERT

Apfelküchle ^{1, 2, 4, 7, A, B, C} **7,00**
In Bierteig gebackene Apfelfringe mit frischen Früchten, dazu eine Kugel Zimteis und Sahne

Battered Apple Cakes
Apple rings baked in beer batter with fresh fruit, served with a scoop of cinnamon ice cream and whipped cream

Soufflé Black and White ^{1, 2, 7, A, B, C} **7,90**
Warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern aus weißer Schokolade und dazu eine Kugel Vanilleeis
Warm chocolate cake with a soft core made of white chocolate and one scoop of vanilla ice cream

Vanilla Chocolate Dream ^{1, 2, 4, 7, A, B, C} **5,50**
Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Caramel Brownie ^{1, 2, 4, 7, A, B, C} **5,50**
Frisch gebacken von unserer hauseigenen Konditorin

Caramel Brownie
Freshly baked by our in-house pastry chef

Cheesecake ^{1, 2, 4, 7, A, B, C} **5,90**
mit Erdbeersauce und frischen Früchten
Cheesecake
with strawberry sauce and fresh fruit

Portion Sahne ^B **0,50**
Portion of whipped cream

Vegane Gerichte bleiben in Kombination mit Dips nicht immer vegan. Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.
Vegan dishes do not always remain vegan in combination with dips. Prices in euro, include service and value added tax.

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee Crème ¹³ **3,20**
Black Coffee

Kaffee entkoffeiniert **3,20**
Decaffeinated Coffee

Cappuccino ^{13, B} **3,70**

Milchkaffee ^{13, B} **3,90**
Milk Coffee

Latte Macchiato ^{13, B} **3,90**

Espresso ¹³ **2,50**

Doppelter Espresso ¹³ **4,20**
Double Espresso

Espresso Macchiato ¹³ **3,10**

Glas Tee **2,90**
A Cup of Tea

Heiße Schokolade ^B **3,20**
Hot Chocolate

Heiße Zitrone **3,80**
Hot Lemon

SOFTDRINKS, SÄFTE & CO

SOFT DRINKS, JUICES & CO.

Mineralwasser **0,5l 4,50**
Naturell, Sprudel

Mineral Water
Still or sparkling

Coca-Cola Softdrinks **0,33l 3,90**
Coca Cola ^{2, 13}, Fanta ^{2, 3}, Mezzo Mix ^{2, 13}, Sprite,
Coca Cola zero sugar ^{2, 4, 11, 13}

Säfte & Schorlen **0,2l 3,50**
Ananassaft ³, Apfelsaft naturtrüb ³, **0,4l 4,90**
Cranberry-Nektar, Maracujanektar ³, Orangensaft,
Schwarzer Johannisbeernektar

Juices & Spritzer
Blackcurrant nectar, cranberry nectar, orange juice,
passion fruit nectar ³, pineapple juice ³,
unfiltered apple juice ³

Schweppes Softdrinks **0,2l 3,50**
Bitter Lemon ^{3, 14}, Dry Tonic Water ¹⁴,
Ginger Ale ², Ginger Beer ², Wild Berry ^{2, 4}

Soda Zitrone **0,4l 3,90**
Soda Wasser mit einem spritzer Zitrone

Lemon Soda
Soda with a squeeze of lemon

Holla Schorle **0,4l 3,90**
Soda Wasser mit Holunderblütensirup

Elderberry Spritzer
Soda with elder flowers syrup

FuzeTea Iced Tea ^{3, 10, 13} **0,33l 3,90**
Lemon, Peach

Red Bull Energy Drink ^{4, 13} **0,25l 4,80**

FASSBIERE

DRAFT BEER

Paulaner Premium Pils ^{C: Gerste | Barley} **0,3l 3,70**
Feinherb, frisch **0,5l 4,90**

Pilsner
Tart hob, fresh

Paulaner Premium Radler ^{C: Gerste | Barley} **0,3l 3,70**
Frisch gezapftes Pils mit Sprite **0,5l 4,90**

Shandy
Fresh draft pilsner with Sprite

Starnberger Hell ^{C: Gerste | Barley} **0,3l 3,90**
Süffig, vollmundig, golden **0,5l 4,90**

Pale Lager Beer
Full-bodied, balanced, golden

Paulaner Hefeweizen ^{C: Weizen, Gerste | Wheat, Barley} **0,3l 4,20**
Süffig, kräftig, naturtrüb **0,5l 5,40**

Wheat Beer
Full-bodied, strong, naturally turbid

SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Paulaner Hefeweizen Dunkel ^{C: Weizen | Wheat} **0,5l 5,10**

Malzig, fruchtig, harmonisch
Wheat Beer Dark
Malty, fruity, harmonious

Bürgerbräu Ruperti Dunkel ^{C: Gerste | Barley} **0,5l 5,10**

Kräftig, dezenter süße, angenehm
Dark Beer
Strong, subtle sweetness, pleasant

Bürgerbräu Alpenstoff Export ^{C: Gerste | Barley} **0,33l 4,10**

Kraftvoll, klar und prickelnd frisch
Powerful, clear and sparkling fresh

Kilkenny Irish Beer ^{C: Gerste | Barley} **0,33l 4,50**

Red Ale, malzig, fruchtig
Red Ale, slightly, fruity

Guinness ^{C: Gerste | Barley} **0,44l 4,80**

Dose mit Stickstoffkartusche
Guinness
Can with floating widget

Sommersby Cider **0,33l 4,20**

Apfel oder Brombeere
Apple or blackberry

* Für weitere Bierspezialitäten fragen Sie bitte
unser Servicepersonal

ALKOHOLFREIE BIERE

NON-ALCOHOLIC BEER

Helles Bürgerbräu GUSTL ^{C: Gerste | Barley} **0,5l 4,80**
Alkoholfrei, vollmundig, biertypisch

Pilsner 0.0 %
Alkoholfrei, vollmundig, biertypisch

Paulaner Weizen 0,0 % ^{C: Weizen, Gerste | Wheat, Barley} **0,5l 4,80**
Alkoholfrei, spritzig, vollmundig-fruchtig

Wheat Beer 0.0 %
Non-alcoholic, sparkling and full-flavoured fruity

WEIN WINE

Muli Grauburgunder ^N **0,2l 6,50**
Deutschland, weiß, trocken **0,75l 23,00**

Germany, white, dry

Grüner Veltliner ^N **0,2l 6,80**
Österreich, weiß, fruchtig-würzig, trocken

Green Veltliner
Austria, white, fruity-seasoned, dry

Corte Giara Chardonnay Delle **0,2l 7,60**
Venezie DOC ^N **0,75l 29,00**

Venetien, weiß, trocken
Veneto, white, dry

Neef Emmich ^N **0,2l 8,00**
Deutschland, Weißer Burgunder, trocken **0,75l 30,00**

Germany, Pinot blanc, dry

Tenuta Rovaglia Limne Lugana DOC ^N **0,2l 8,20**
Lombardei, weiß, trocken **0,75l 34,00**

Lombardy, white, dry

Muli Cuvée rot ^N **0,2l 6,50**
Deutschland, rot, trocken **0,75l 23,00**

Germany, red, dry

Due Palme Canonico Negromaro ^N **0,2l 8,00**
Apulien, rot, trocken **0,75l 30,00**

Apulia, red, dry

Chateau Frontenac Bordeaux ^N **0,2l 6,80**
Frankreich, rot, fein & fruchtig **0,75l 24,50**

France, red, fine & fruity

Blauer Zweigelt ^N **0,2l 6,80**
Österreich, rot, trocken

Blue Zweigelt
Austria, red, dry

Muli Cuvée Rosé ^N **0,2l 8,20**
Lombardei, rosé, trocken **0,75l 29,00**

Lombardy, rosé, dry

La Jara Bianco Special Cuvée ^N **0,1l 5,20**
Italien, Frizzante, trocken **0,75l 33,00**

Italy, Frizzante, dry

COCKTAILS

Caipirinha Pitú, Limetten, Rohrzucker Pitú, lime, cane sugar	9,80
Sex on the Beach ² Absolut Vodka, Orangensaft, Cranberry-Nektar, Pfirsichlikör Absolut Vodka, orange juice, cranberry nectar, peach liquor	9,80
Piña Colada ^{2,3} Havana Añejo 3 Años, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft Havana Añejo 3 Años, cream, coconut syrup, pineapple juice	9,80

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Caipirinha ² Limette, Rohrzucker, Ginger Ale Lime, cane sugar, ginger ale	7,50 €
Virgin Florida ³ Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft Pineapple juice, lemon juice, grenadine, orange juice	7,50 €
Virgin Colada ³ Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft Coconut syrup, cream, pineapple juice	7,50 €

FROZEN COCKTAILS

Frozen Strawberry Margarita ^{1,2} Téquila, Crème de Fraise, Erdbeeren, Rohrzuckersirup, Lime Juice Cordial Téquila, Crème de Fraise, strawberries, sugar cane syrup, Lime Juice Cordial	0,2l 8,80 1,0l 23,00
Frozen Mango Raspberry Daiquiri ¹ Rum, Le Fruit de Mango, Apfelsaft, Himbeeren, Agavensirup Rum, Le Fruit de Mango, apple juice, raspberries, agave syrup	0,2l 8,80 1,0l 23,00

Moscow Mule ² Absolut Vodka, Lime Juice, Ginger Beer, Limette Absolut Vodka, lime juice, ginger beer, lime	9,80
Mojito Havana Añejo 3 Años, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker Havana Añejo 3 Años, soda, lime, mint, cane sugar	9,80
Mai Tai ^{2,3} Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, Limettensirup, Mandelsirup, Orangen- und Ananassaft Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, lime syrup, almond syrup, orange and pineapple juice	9,80

SPARKLING

Aperol Spritz ² Prosecco, Aperol, Soda	7,70
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minzsirup Prosecco, soda, elder flowers syrup, lime, mint syrup	7,70
Lillet Wild Berry ^{3,14} Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix Lillet blanc, wild berry soft drink, mix of berries	8,70

APERITIF, DIGESTIF & COGNAC

Martini Extra Dry ^N	5 cl 4,50
Aperol Sour ^{2,N}	4 cl 9,10
Pernod ²	5 cl 5,50
Baileys ^{2,13}	4 cl 5,60
Ramazotti	2 cl 3,90
Linie Aquavit	2 cl 3,90
Absolut Blue Vodka	2 cl 5,50
Grey Goose Vodka	2 cl 5,50
Hennessy Cognac V.S ²	2 cl 6,20

Sour & Longdrink + 5,00

LONGDRINKS

Alle Gin Tonics mit Schweppes Dry Tonic Water.
Longdrinks auch mit einem Filler Ihrer Wahl erhältlich.
All Gin Tonics with Schweppes Dry Tonic Water.
Longdrinks are also available with a filler of your choice.

Hendrick's Dry Gin Tonic	4 cl 12,50
Gin Mare Tonic	4 cl 8,50
Gin SUL Tonic	4 cl 8,50
The Botanist Islay Dry Gin Tonic	4 cl 8,50
1517 Miner's Gin Tonic	4 cl 8,50
Campari Orange / Soda ²	4 cl 8,50
Havana Club (3 Años) Cola ^{2,13}	4 cl 9,50
Jack Daniel's Cola ^{2,13}	4 cl 8,50
Jim Beam Cola ^{2,13}	4 cl 8,50
Johnnie Walker Red Cola ^{2,13}	4 cl 8,50
Ron Botucal ^{2,13}	4 cl 8,50
Pirat ^{3,14}	4 cl 8,50
Ron Zacapa 23 ^{3,14}	4 cl 8,50
Absolut Vodka Lemon ^{3,14}	4 cl 8,50
Absolut Vodka Red Bull ^{4,13}	4 cl 8,50

WHISK(E)Y

Chivas Regal 12 Years ² Scotch – Blended	2 cl 4,10
Johnnie Walker Red Label ² Scotch – Blended	2 cl 4,10
Johnnie Walker Black Label ² Scotch – Blended	2 cl 5,10
Jack Daniel's ² American	2 cl 4,10
Woodford Reserve ² Bourbon-American	2 cl 6,10
Bulleit Rye ² Rye – American	2 cl 6,10
Jameson Irish Whiskey ² Irish	2 cl 4,10
Tullamore Dew ² Irish	2 cl 4,10
Tullamore Dew 12 Years ² Irish	2 cl 6,10
Aberlour 12 Years ² Highland North	2 cl 6,10
Glenmorangie Signet ² Highland North	2 cl 8,10
Oban 14 Years ² Highland West	2 cl 6,10

SCHNAPS

Beccaris Grappa Moscato	2 cl 6,80
Beccaris Grappa Nebbiolo	2 cl 6,80
Nonino Grappa Lo Chardonnay	2 cl 6,80
Williams Birne Williams Pear	2 cl 3,80
Wald Himbeergeist Wild Raspberry	2 cl 3,80
Schlehengeist Sloe	2 cl 3,80
Alte Zwetschge Damson Plum	2 cl 3,80
Mirabel Mirabelle	2 cl 3,50
Ardberg 10 Years ² Islay	2 cl 6,10
Ardberg Uigeadail ² Islay	2 cl 9,10
Bowmore 12 Years ² Islay	2 cl 5,10
Bowmore Darkest 15 Years ² Islay	2 cl 8,10
Lagavulin 16 Years ² Islay	2 cl 8,10
Lagavulin 43 % 2020 Distillers Edition ² Islay	2 cl 9,10
Octomore 10.3 ² Islay	2 cl 17,10
Glenlivet 12 Years Founder's Reserve ² Speyside	2 cl 5,10
Glenfiddich 12 Years ² Speyside	2 cl 5,10
Glenfiddich 15 Years Solera ² Speyside	2 cl 6,10
Macallan Amber 1824 Edition ² Speyside	2 cl 8,10

ALLERGENE ALLERGENS

- A Ei: Eier von Geflügel Egg: Poultry Eggs
- B Milch: Milch von Säugetieren wie Kühe, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel
Milk: Milk from Mammals like Cows, Sheep, Goats, Horses, Donkeys
- C Gluten: Glutenhaltiges Getreide¹, Weizen², Roggen³, Gerste⁴, Hafer (oder Hybridstämme davon)⁵, Dinkel⁶, Kamut⁷, Khorasan-Weizen⁸, Emmer⁹, Einkorn¹⁰, Grünkern¹¹
Gluten: Grain containing Gluten¹, Wheat², Rye³, Barley⁴, Oat (or Hybrid Strains)⁵, Spelt⁶, Kamut⁷, Khorasan Wheat⁸, Emmer⁹, Einkorn Wheat¹⁰, Green Spelt¹¹
- D Erdnüsse: Alle Erdnusssorten Peanuts: All Sorts of Peanuts
- E Schalenfrüchte: Mandeln¹, Haselnüsse², Walnüsse³, Pistazien⁴, Paranüsse⁵, Pekannüsse⁶, Macadamianüsse⁷, Queenslandnüsse⁸, Cashewkerne⁹
Nuts: Almonds¹, Hazelnuts², Walnuts³, Pistachios⁴, Brazil Nuts⁵, Pecans⁶, Macadamia Nuts⁷, Queensland Nuts⁸, Cashew Nuts⁹
- F Sesam Sesame
- G Soja: Alle Sorten von Sojabohnen Soy: All Sorts of Soy Beans
- H Sellerie: Alle Sorten Sellerie All Sorts of Celery
- I Senf Mustard
- J Fisch: Alle Fischarten, Kaviar Fish: All Sorts of Fish, Caviar
- K Krebstiere: Alle Arten von Krebstieren wie Garnelen, Krabben, Hummer, Scampi
Crustaceans: All Sorts of Crustaceans like Prawns, Crabs, Lobsters, Scampi
- L Weichtiere: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Molluscs: Snails, Abalones, Octopus, Squids, Calamari, all Sorts of Clams, Oysters
- M Lupinen: Achtung: Lupinen werden als Ersatz für Soja eingesetzt, häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. glutenfreies Brot) enthalten
Lupines: Attention: Lupines are used as a substitute for soy and are often contained in dietary food (e.g. glutenfree bread)
- N Schwefeldioxid/Sulfite: E 220–E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/g
Sulphur Dioxide/Sulphites: E 220–E 228, Sulphite in a concentration of more than 10mg/g

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1 mit Konservierungsstoff with conservant
- 2 mit Farbstoff with colorant
- 3 mit Antioxidationsmittel with antioxidant
- 4 mit Süßungsmittel with sweetener
- 5 mit Phosphat with phosphate
- 6 geschwefelt with sulfites
- 7 mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer
- 8 geschwärzt blackened
- 9 gewachst waxed
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel with sugar and sweetener
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle contains a source of phenylalanine
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken high consumption may have laxative effects
- 13 mit Koffein with caffeine
- 14 mit Chinin with quinine