

## Kleines vorweg oder einfach so

20	Kleiner bunter Salat <sup>G, J, 11, 2, 3</sup>	7,90 €
21	Großer bunter Salat <sup>G, J, 11, 2, 3</sup>	13,90 €
22	„Sommersalat“ <sup>G, J, 2, 3, 11</sup> bunter, knackiger Reichenauer Blattsalat mit gebratenem Hähnchenbruststreifen und frischen Kräutern	19,90 €
23	Ziegenkäsetaler im Speckmantel <sup>G, H, J, 3, 2</sup> auf Rote Bete-Salat mit karamellisierten Walnüssen, und einem Bouquet von Blattsalaten	17,90 €
24	Garnelen in Olivenöl „à la Pascal“ <sup>B, J, L, G, I</sup> serviert im Tontöpfchen mit Chili, Knoblauch, Weißwein und Gemüse	17,90 €
27	Süßkartoffelpommes <sup>G, E, A1</sup> dazu zweierlei Dips	10,90 €

## Suppen

30	Hausgemachte Tomatensuppe <sup>G, A1, E</sup> verfeinert mit Griesnocken und Basilikumpesto	8,90
31	Möhren-Ingwer Suppe <sup>G, K, I</sup> unter der Gin Sahne Haube serviert	8,90



## Unsere Klassiker Gerichte

33	<b>Allgäuer Käsespätzle</b> <sup>A1, C, G</sup> mit kräftigem Appenzeller und Allgäuer Bergkäse, dazu Röstzwiebeln	15,90 €
35	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A1, C, G, J, I, L</sup> dazu reichen wir Kartoffelgurken-Salat, Preiselbeeren und ein Stück Bio-Zitrone	23,90 €
36	<b>3 Handgedrehte Semmelknödel</b> <sup>A1, G, C, J, L</sup> auf cremigem Waldpilz-Ragout verfeinert mit frischen Kräutern	16,90 €
37	<b>„Reichenauer Gemüsepfännle“</b> <sup>G, C</sup> knackiges, saisonales Marktgemüse in Buttersauce geschwenkt, mit frischen Kräutern verfeinert, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelrösti und Kräuterdip	18,90 €
38	<b>Konstanzer Kalbsrahmragout</b> <sup>A1, C, G, L</sup> mit Champignons und Butterspätzle	19,90 €

## Für unsere Kleinen

( für Kinder bis 12 Jahre )

70	<b>„Calimero“</b> <sup>2, 3, J, C</sup> Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	6,80 €
71	<b>„Biene Maja“</b> <sup>A1, C, I</sup> Nudeln mit Tomatensauce	6,80 €
73	<b>„Pumbas Liebling“</b> <sup>A1, C, 2, 3</sup> kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	11,90 €

## Fleischgerichte

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 50 | <b>Schnitzel „de Luxe“</b> <sup>A1, C, G, 1</sup><br>Paniertes Schweineschnitzel dazu Spiegelei<br>und Rosmarinkartoffeln                         | 20,90 € |
| 51 | <b>„Schwabenpfännle“</b> <sup>A1, C, L</sup><br>Medaillons vom Schweinefilet an einer kräftigen Champignonrahmsauce<br>serviert mit Butterspätzle | 24,90 € |
| 53 | <b>Rumpsteak</b> <sup>G, L, J</sup> ( Rohgewicht 250 g )<br>mit hausgemachter Kräuterbutter<br>dazu reichen wir Pommes Frites                     | 27,50 € |

## Aus See, Meer & Fluss

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 39 | <b>Backfisch</b> <sup>A1, C, D, G, J, 2</sup><br>gereicht mit Oma`s Kartoffelsalat und Sauce Remoulade                                     | 14,90 € |
| 40 | <b>Gebratenes Zanderfilet</b> <sup>D, G, I, L</sup><br>auf Sauerkraut an Meerrettichsauce<br>dazu Schnittlauchkartoffeln und frischen Kren | 25,90 € |
| 41 | <b>Gegrilltes Lachsfilet</b> <sup>A1, C, D, G, J, L</sup><br>auf Zucchini-Linguini verfeinert mit Zitronenthymian Olivenöl                 | 23,90 € |

## Pizza aus dem Steinofen

80	<b>Margherita</b> <sup>A1, G</sup> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10,90 €
81	<b>Constanza</b> <sup>A1, G, D, 6, 3</sup> Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,90 €
82	<b>Salami</b> <sup>A1, G, 2, 3</sup> Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	13,90 €
83	<b>Giardiniera</b> <sup>A1, G, 3</sup> Zucchini, Artischocken, Paprika, Champignons, Broccoli, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16,90 €
84	<b>Prosciutto e Funghi</b> <sup>A1, G, 2, 3, 4</sup> Vorderschinken, Pilze, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15,50 €
184	<b>Hawaii</b> <sup>A1, G, 2, 3, 4</sup> Vorderschinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15,50 €
85	<b>Siciliana (scharf)</b> <sup>A1, G, 2, 3</sup> pikante Salami, rote Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	15,50 €
188	<b>Tonno</b> <sup>A1, G, D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	16,90 €
86	<b>Vulcano (scharf)</b> <sup>A1, G, B</sup> Garnelen, Chili, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Salsa Verde	17,90 €
87	<b>Steg4</b> <sup>A1, G, 2, 3, 4</sup> Landschinken, Rucola, Käse, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
88	<b>Salmone e Spinaci</b> <sup>A1, G, D</sup> Lachs, Gorgonzola, Spinat, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17,90 €
197	<b>„Frutti di Mare“</b> <sup>A1, G, D, L, B, N</sup> Garnelen, Muscheln, Calamari-Ringe, Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Pizzen und andere Gerichte nicht immer gleichzeitig serviert werden können. Änderungen können nur berücksichtigt werden, wenn es der Betrieb zulässt.

## Flammkuchen

( auf einem Holzbrett serviert )

89	<b>Speck</b> <sup>A1, G, 5, 3, 2</sup> Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel	10,90 €
90	<b>Elsässer Gratinée</b> <sup>A1, G, 5, 3, 2</sup> Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speckwürfel, Bergkäse	12,90 €
91	<b>Rehakles</b> <sup>A1, G, 6</sup> Sauerrahm, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Rauke	14,90 €

## Das süße Ende

143	<b>Espresso Royal</b> <sup>G, C, L</sup> eine Tasse Espresso mit einem kleinen Schälchen Schokoladenmousse	7,60 €
96	<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>H1, C, G, E, L</sup> im Glas serviert	7,20 €
95	<b>Panna Cotta</b> <sup>G, L, 5, 1, 3</sup> im Glas serviert mit Himbeermark verfeinert	7,20 €
94	<b>Crème Brûlée</b> <sup>G, C</sup> „der Klassiker“	7,20 €
97	<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A1, G, C, H1, L</sup> im Pfännle serviert mit hausgemachtem Apfelkompott	11,90 €
93	<b>BEN &amp; JERRY`S Eiscreme</b> <sup>H1, H4, A1, F, C, G</sup> ( 100 ml ) Caramel Chew Chew Cookie Dough Strawberry Cheesecake Chocolate Fudge Brownie	3,50 €
4064	<b>VEGAN Chocolate Brownie</b>	3,70 €
99	<b>Frischer Kuchen vom Fuchshof</b> <sup>A1, G, C, H1</sup> nach Saison, gerne berät Sie unser Servicepersonal	4,70 €

## Aperitifs

690	Riesling Sekt Hausmarke „Steg 4“ <sup>L,5</sup>	0,1 l	5,90 €
692	Champagner Taittinger <sup>L,5</sup>	0,1 l	13,90 €
693	Champagner Taittinger <sup>L,5</sup>	0,375 l	49,00 €
701	Champagner Taittinger <sup>L,5</sup>	0,75 l	95,00 €
694/695	Sherry Fino   Dry Medium Dry <sup>L,5</sup>	5 cl	5,50 €
696	Martini Bianco <sup>L,5,13</sup>	5 cl	6,50 €
697/698	Campari Soda   Orange <sup>L,1,5,13</sup>	4 cl	8,90 €
699	Aperol Spritz <sup>L,1,2,5,10,13</sup>	0,2 l	8,90 €
700	Hugo <sup>L,5,13</sup>	0,2 l	8,90 €
702	Lillet Berry <sup>L,11,13</sup>	0,2 l	8,90 €

## Warme Getränke

101	Latte Macchiato <sup>G,9</sup>	4,60 €
102	Milchkaffee <sup>G,9</sup>	4,60 €
103	Cappuccino <sup>9</sup>	4,30 €
106	Kaffee Creme <sup>1,G,9</sup>	4,20 €
108	Espresso <sup>9</sup>	3,00 €
109	Doppelter Espresso <sup>9</sup>	5,00 €
110	Kakaohaltiges Heißgetränk <sup>G</sup>	4,60 €
111	mit Sahne <sup>G</sup>	4,90 €
115	Eilles Tee Diamond im großen Glas serviert	4,20 €
	Schwarz: Assam Special <sup>9</sup>   Earl Grey Premium <sup>9</sup>	
	Kräuter: Pfefferminze   Kräutergarten   Bio Vervenia	
	Grün: Asia Superior <sup>9</sup>	
	Rotbusch: Bio Rooibos	
	Früchte: Bio Früchte Natur	
	frischer Pfefferminztee	4,90 €
	frischer Ingwertee	4,90 €



## Kalte Getränke

121	Eistee Pfirsich <sup>2</sup>	0,2 l	3,40 €
122	Eistee Pfirsich <sup>2</sup>	0,4 l	5,30 €
123	Tafelwasser	0,2 l	2,90 €
124	Tafelwasser	0,4 l	4,20 €
125	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,25 l	3,70 €
150	Randegger Gourmet naturell Fl.	0,75 l	7,20 €
126	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,25 l	3,70 €
127	Randegger Gourmet Classic Fl.	0,75 l	7,20 €
128	Zitronenlimonade <sup>3</sup>	0,2 l	3,40 €
129	Zitronenlimonade <sup>3</sup>	0,4 l	5,30 €
130	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,40 €
131	Apfelsaftschorle	0,4 l	5,30 €
146	Johannisbeerschorle	0,2 l	3,40 €
147	Johannisbeerschorle	0,4 l	5,30 €
132	Cola <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	3,40 €
133	Cola <sup>1,2,9</sup>	0,4 l	5,30 €
134	Cola Zero <sup>1,2,11</sup>	0,2 l	3,40 €
135	Cola Zero <sup>1,2,11</sup>	0,4 l	5,30 €
136	Orangenlimonade <sup>2</sup>	0,2 l	3,40 €
137	Orangenlimonade <sup>2</sup>	0,4 l	5,30 €
138	Cola-Orangen-Mix <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	3,40 €
139	Cola-Orangen-Mix <sup>1,2,9</sup>	0,4 l	5,30 €
140	Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2 l	4,20 €
141	Tonic Water <sup>1,10</sup>	0,2 l	4,20 €
142	Ginger-Ale <sup>1</sup>	0,2 l	4,20 €
163	Red Bull <sup>1,9,11</sup>	0,25 l	4,90 €



## Säfte

151/152	Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
153/154	Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
155	Tomatensaft Fl.	0,2 l	3,90 €
156/169	Sauerkirschnektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
157/170	Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
164/1641	Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
165/166	Maracujanektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
167/168	Rhabarbernektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
159/160	Kirsch-Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	3,90 € / 5,50 €
161/162	Fruchtsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	3,50 € / 5,20 €

## Bier vom Fass

171	Fürstenberg Pils <sup>A1, A3</sup>	 0,3 l	4,30 €
172	Fürstenberg Pils gespritzt süß / sauer <sup>A1, A3, 3</sup>	0,3 l	4,30 €
175	Paulaner Export <sup>A1, A3</sup>	0,4 l	4,70 €
174	Paulaner Maß <sup>A1, A3</sup>	1,0 l	10,90 €
177	Paulaner Weizen Hefe hell <sup>A1</sup>	0,3 l	4,20 €
178	Paulaner Weizen Hefe hell <sup>A1</sup>	0,5 l	4,90 €
179	Cola-Weizen <sup>A1, 1, 2, 9</sup>	0,5 l	5,20 €
173	Fürstenberg Saisonbier <sup>A1, A3</sup>	0,3 l	4,70 €

## Flaschenbiere

191	Paulaner Weizen Kristall <sup>A1</sup>	 0,5 l	4,90 €
192	Paulaner Weizen Hefe dunkel <sup>A1</sup>	0,5 l	4,90 €
194	Paulaner Weizen Alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,5 l	4,90 €
193	Fürstenberg Pils Alkoholfrei <sup>A1, A3</sup>	 0,33 l	4,30 €



## Offene Weine Weiß

202/203	<b>Müller-Thurgau Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	6,90 € / 15,90 €
205/206	<b>Weißburgunder Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,2 l / 0,5 l	7,20 € / 18,40 €
208/209	<b>Riesling Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim an der Pfalz	0,2 l / 0,5 l	6,90 € / 15,90 €
211/212	<b>Chardonnay del Veneto</b> <sup>L,5</sup> Villa Santa Flavia, Venetien / Italien	0,2 l / 0,5 l	6,90 € / 15,90 €
301/302	<b>Weinschorle weiss sauer / süß</b> <sup>L,3,5</sup>	0,2 l	4,90 €

## Offene Weine Rosè

229/230	<b>Weißherbst Qualitätswein trocken</b> <sup>L,5</sup> Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	6,90 € / 15,90 €
226/227	<b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè</b> <sup>L,5</sup> Miguel Torres, Südamerika / Chile	0,2 l / 0,5 l	8,90 € / 21,90 €

## Offene Weine Rot

232/233	<b>Spätburgunder Qualitätswein, trocken</b> <sup>L,5</sup> Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Baden	0,2 l / 0,5 l	6,90 € / 15,90 €
241/242	<b>Merlot del Veneto</b> <sup>L,5</sup> Villa Santa Flavia, Venetien / Italien	0,2 l / 0,5 l	6,90 € / 15,90 €
244/245	<b>Primitivo IGT Puglia</b> <sup>L,5</sup> Piane del Levante, Toscana / Italien	0,2 l / 0,5 l	6,90 € / 15,90 €

## Flaschenweine Weiß

- |     |  |        |         |
|-----|--|--------|---------|
| 265 | <b>Vinas Esmeralda</b> <sup>L,5</sup>  | 0,75 l | 34,00 € |
|     | Miguel Torres, Catalunya / Spanien<br>Die Cuveè aus Moscatel d`Alexandria und Gewürztraminer verführt mit ihrem üppigen Bouquet von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin. Am Gaumen frisch und aromatisch mit feiner Frucht und zarten Gewürzen im Finale.   |        |         |
| 261 | <b>Weißburgunder König Schaffhausen</b> <sup>L,5</sup>   | 0,75 l | 32,00 € |
|     | Winzergenossenschaft Königshausen-Kiechlinsbergen / Deutschland<br>Feiner Aromen von Ananas und Sternfrucht im Duft. Dieser Weißburgunder besticht durch eine helle und strohgelbe Farbe und im Geschmack spürt man Apfel, Banane und einen Hauch von Honigmelone.                               |        |         |
| 262 | <b>Müller Thurgau „Olgaberg“</b> <sup>L,5</sup>  | 0,75 l | 36,00 € |
|     | Staatsweingut Meersburg, Bodensee / Deutschland<br>Aromatisch beherrscht weißer Pfirsich mit einem Hauch von Lychee. Am Gaumen würziges Muskatbukett mit schöner Mineralität vom Vulkangestein.  |        |         |
| 264 | <b>Viñas del Vero Chardonnay</b> <sup>L,5</sup>  | 0,75 l | 31,00 € |
|     | Weisswein, Spanien / Somontano DO / Viñas del Vero<br>Der Viñas del Vero Chardonnay liegt mit einem strahlendem und klarem Goldgelb mit zart grünlichem Schimmer im Glas. Das Bukett zeigt sehr aromatisch-blumige Noten, die an Apfel und Orangenblüten erinnern. Das duftet wirklich charmant. |        |         |
| 263 | <b>Grauburgunder KLUMPP</b> <sup>L,5</sup>   | 0,75 l | 39,00 € |
|     | Klumpp, Kraichgau / Deutschland<br>Körperreicher trockener Grauburgunder mit schönem Schmelz, einer reifen gelbfleischigen Frucht, reife Birne, Quitte, dezente Raucharomatik und einer saftigen Säurestruktur.  |        |         |

## Flaschenweine Rosè

- |     |  |        |         |
|-----|--|--------|---------|
| 267 | <b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosè</b> <sup>L,5</sup>  | 0,75 l | 31,00 € |
|     | Miguel Torres, Chile / Südamerika<br>Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig aromatischem Nachhall. |        |         |

## Flaschenweine Rot

- |     |   |        |         |
|-----|---|--------|---------|
| 270 | <b>Imperia Cuvèe</b> <sup>L,5</sup><br>Spitalkellerei Konstanz / Bodensee / Deutschland<br>Diese Hommage an die Imperia Statue in Konstanz offenbart ein schönes Bouquet aus intensiven Brombeer und Cassisaromen, untermalt von zarten Röst- und Holznoten. Am Gaumen samtig und mit leicht süßlichen Aromen.  | 0,75l  | 39,00 € |
| 275 | <b>„Appassimento“ Veneto IGT Passito</b> <sup>L,5</sup><br>Cantina di Negrar / Venetien / Italien<br>Im Glas ist dieser Rotwein sehr intensiv rubinrot, duftet sehr komplex nach Früchten, wie Kirschen, und nach einem Hauch Vanille. Am Gaumen sehr samtig, harmonisch und vollmundig. Langanhalten der Abgang mit feinen, würzigen Tönen. Ein perfekter Wein zu JEDER Gelegenheit. | 0,75 l | 32,00 € |
| 274 | <b>Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo</b> <sup>L,5</sup><br>Weingut Farnese Vini, Abruzzon / Italien<br>Schon im Bukett finden wir intensive Aromen nach wilden Beeren und Dörrpflaumen, darüber Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz.   | 0,75 l | 39,00 € |
| 276 | <b>PURO MALBEC – CABERNET</b> <sup>L,5</sup><br>Weingut Dieter Meier, Argentinien<br>Schönes Bukett von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Minze, rote Paprika, Pfeffer, Weissdorn und Veilchen. Am Gaumen saftig, mit viel Frucht, zarter Würze und mit langem Nachhall.  | 0,75 l | 45,00 € |
| 273 | <b>Ripasso „Villa Cavarena“ DOC</b> <sup>L,5</sup><br>Allegrini, Venetien / Italien<br>Von tief rubinroter Farbe und einem großzügigen und eleganten Bukett. Duftnoten nach Vanille, Zimt und grüner Haselnusschale. Reife Frucht, fast schon Konfitüre. Trocken und vollmundig, jedoch nicht streng mit anhaltendem Abgang.  | 0,75 l | 48,00 € |
| 272 | <b>Baron de Ley Reserva</b> <sup>L,5</sup><br>Barón de Ley, S.A. Rioja / Spanien<br>Tolles Aroma reifer Beeren und einen Hauch von Dattelpflaumen. Zählt zu den modernen und besten Rioja's.  | 0,75 l | 44,00 € |

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge.

## Digestif

### Grappa

750	Grappa Andrea da Ponte <sup>L,5</sup>	2 cl	5,50 €
751	Grappa Moscato <sup>L,G,C</sup>	2 cl	6,90 €
754	Grappa Le Diciotto Lune <sup>L,5</sup>	2 cl	5,90 €
760	Grappa Tre Soli	2 cl	9,90 €



Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH wurde bereits 1865 in Freudenberg am Main gegründet und steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau.

518	Ziegler Obstler <sup>L,G,C</sup>	2 cl	6,50 €
519	Ziegler Williams Christ	2 cl	7,50 €
521	Ziegler Marillenbrand	2 cl	9,90 €
522	Ziegler Pfirsichlikör	2 cl	6,50 €
526	Ziegler Alter Apfel <sup>L,G,C</sup>	2 cl	8,90 €
527	Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	8,90 €
528	Ziegler Wildkirsch No 1 <sup>L,G,C</sup>	2 cl	9,90 €

### Whiskey

500	Johnnie Walker Red Label <sup>L,5</sup>	4 cl	6,50 €
501	Chivas Regal	4 cl	8,50 €
502	Tullamore Dew	4 cl	6,50 €
503	Jack Daniels NO 7	4 cl	6,50 €
506	Glenfiddich, 15 Jahre	4 cl	8,50 €
508	Legavulin, 16 Jahre	4 cl	14,50 €

### Brandy & Cognac

510	Lepanto Solera Gran Reserva <sup>1</sup>	2 cl	5,90 €
511	Remy Martin V.S.O.P. <sup>1</sup>	2 cl	6,50 €
512	Calvados Père Magloire V.S.O.P. <sup>1</sup>	2 cl	6,50 €

## Zusatzstoffe & Allergene

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß ( Fleischerzeugnisse )
- 9 koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide ( A1-Weizen / A2-Roggen / A3-Gerste )
- 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 Soja ( Bohnen ) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte ( H1-Mandel / H2-Haselnuss / H3-Walnuss / H4-Cashew )
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Restaurant | Café | Bar



Hafenstraße 8 | 78462 Konstanz

Tel. +49 (0)7531 17428

[kontakt@steg4.de](mailto:kontakt@steg4.de) | [steg4.de](http://steg4.de)