

Leitspruch

Alle Wirtsleute führen ihren Betrieb so, dass sie sich dort auch als Gast und als MitarbeiterIn wohl fühlen würden und sie in ihren besten Freunden gerne weiterempfehlen.

An die Spitze aller Betrachtungen stellen die Wirtsleute das Wohlergehen des Gastes, den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachten, sondern als Person, die sich der Gastlichkeit des Hauses anvertraut und daher auch Anspruch auf entsprechende Behandlung hat.



Lieber Gast

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Kalb: Landwirtschaft Fam. Falkner, Sölden

Landwirtschaft Fa. Fritz, Rietz Fleischhof Oberland, Imst

Ritzer Balthasar, Ebbs

Schwein/Rind/Pute/Huhn: Fleisch aus Österreich über Fleischhof Oberland, Imst

und über Fa. Á la carte Fleischspezialitäten, Haiming

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel (Tirol Milch)

Eier (Bodenhaltung): aus österr. Bodenhaltung, z.B. Fa. Tollinger, Innsbruck

Grüner Gebhard, Gottsgut/Längenfeld

Erdäpfel: Landwirtschaft Fam. Fritz, Rietz

Brot u. Gebäck: Resch & Frisch Gastrovertriebs-GmbH, Ibk.

Bäckerei Jonak, Tarrenz Bäckerei Fiegl, Huben

Wild: Fleisch aus Österreich über Fa. Á la carte

Fleischspezialitäten, Haiming

Forellen: aus heimischen Gewässern über Fa. Kofler, Landeck

Ötztaler Quellfische - Fam. Mrak, Längenfeld

saisonales Gemüse: Fa. Kofler, Landeck

Norz Josef, Kematen

Weinbergschneckenzucht: Simone Embacher & Wolfgang Kaufmann, Ellmau/Tirol





















- Resch & Frisch, Österreich
- Bäckerei Jonak, Imst
- Norz Josef (Gemüse)
- Fiegl Markus Bäckerei
- Oberhofer Alois/Kuen Heinz (Kartoffelbauer)
- Gstrein Martin (Rind- und Kalbfleisch)
- Erwin Falkner (Rind- und Kalbfleisch)
- Ritzer Balthasar (Rind- und Kalbfleisch)
- Mrak, Längenfeld (Ötztaler Quellfische)
- Grüner Gebhard, Längenfeld (Eier)
- Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur, Hall i.T.
- Weinbergschneckenzucht: Simone Embacher & Wolfgang Kaufmann, Ellmau/Tirol (Kaiserschnecke)

Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am Ende der Karte! The detailed list of allergens substances you will find at the end of the map!

In unserem Wirtshaus werden Gerichte mit allen im Anhang der LMV angeführten Allergenen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Falls sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, melden sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.





....Vorspeisen /...starters /...antipasti

Geräuchertes Forellenfilet

(von der Ötztaler Quellfischzucht MRAK - Längenfeld)
serviert mit Sauce Cumberland, Wasabicreme und Toastbrot € 14,20
Smoked trout fillet with Cumberland sauce, wasabi creme and toast
Filetto di trota affumicata - con salsa Cumberland, wasabi e pane tostato
(A,C,D,G,M)

Halbes Dutzend klassisch gratinierte Kaiserschnecken aus Tirol € 12,80 mit getoastetem Brot

Weinbergschneckenzucht aus Ellmau/Tirol Kaiserschnecken der Sorte "Helix Aspersa Maxima" half a dozen escargots with classic gratin and toast 6 pezzi di lumache gratinate con pane tostato (G,M,R)





Vitello Tonnato

mit Kapern-Thunfischsauce und Roten Zwiebeln und Toastbrot € 11,50 Vitello Tonnato with tuna and capers, served with red onions Vitello tonnato con salsa tonnata ai capperi e cipolle rosse (C,D,G)

Schmankerl-Teller (für 2 Personen) € 27,90

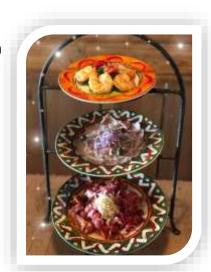
Marinierte Garnelen auf Algensalat Serrano Schinken mit getrockneten Tomaten und Parmesan Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce und Roten Zwiebeln dazu Hausbrot und Toastbrot (A,B,C,D,G,N,O)

Sharing plate for 2 people

Vitello Tonnato with tuna and capers, served with red onions, Serrano ham, sundried tomatoes and Parmesan Marinaded prawns served on a bed of seaweed salad

Ghiottonerie per 2 persone

Vitello tonnato con salsa tonnata ai capperi e cipolle rosse Prosciutto Serrano con pomodori secchi e parmigiano Gamberi marinati su insalata di alghe















- mit hausgemachtem Kaspressknödel € 6,20 Consommé with cheese dumplings / Canederli al formaggio in brodo (A,C,G,L)
- mit hausgemachtem Leberknödel € 6,20 Consommé with liver dumplings / Canederli al gnocchi di fegato (A,C,G,L)
- mit hausgemachten Frittaten € 5,50 Beef consommé with pancake strips / Frittatine in brodo (A,C,G,L)
- mit Backerbsen € 5,50 Beef consommé with fried batter pearls / pasta reale in brodo (A,C,G,L,O)
- mit Fadennudeln € 5.50 Beef consommé with noodles / Pastina in brodo (A,C,L)

Tiroler Graukassuppe mit Parmesanknödel € 6,50 Tyrolean grey cheese soup with parmesan dumplings Zuppa al formaggio grigio tirolese con canederli al parmigiano (A,C,G,L)

Wiener Suppentopf (Rindfleisch, Suppennudeln, Gemüse) € 7,20 Beef soup (beef, noodles, vegetables) brodo di manzo (carne di manzo, pastina, verdure) (A,C,G,L)









Salate / Salads / Insalate

Kleiner Blattsalat € 5,40

Green salad / Insalata verde (C,M)

Kleiner gemischter Salat € 6,50

Mixed salad, small / Insalata mista piccola (C,M)

Krautsalat € 4,80

cabbage salad / Insalata di crauti

Großer gemischter Salat € 7,90

Mixed salad, large / Insalata mista grande (C,M)

Ötztaler Bauernsalat € 13,20

mit Speckwürfel, Kartoffeln und Spiegelei Ötztal farmer's salad with diced bacon, potatoes and fried egg Insalata del contadino della Ötztal con cubetti di speck, patate e uovo al tegamino (A,C,G,O)

Blattsalat mit 2 Stk Kaspressknödel € 12,90

Lettuce with two cheese dumplings Lattuga da taglio con 2 canederli al formaggio (A,C,G,L)



Port. Knoblauchbrot € 4,20

Serving of garlic bread / Porzione di pane all'aglio (A,C,G,M,P)

1 Scheibe Brot extra € 0,80

1 slice of bread / 1 fetta di pane (A,C,G,P)









aus der Nudelpfanne / Noodles / Pasta & co.

Spaghetti Bolognese € 11,60

Spaghetti with meat sauce / Spaghetti alla bolognese (A,C,G,L,P)



Hirtenmakkaroni € 12,80

mit Champignons, Salami, Paprika, Speckwürfel und Parmesan South Tyrolean shepherd's macaroni, with mushrooms and salami Maccheroni alla pastora altoatesini con funghi e salame, pezzettini di speck e parmigiano (A,C,G,O)

Dazu empfehlen wir Blattsalate oder einen gemischten Salat

We recommend a green or mixed salad on the side Come contorno vi consigliamo un'insalata verde o un'insalata mista

Fangfrisches aus den Gewässern / Fish / Pesce



Gebratenes Zanderfilet auf Knoblauch-Petersiliensauce mit Salzkartoffeln € 20,50 Fried pikeperch fillet on garlic and parsley sauce with boiled potatoes Filetto di lucioperca su una salsa all'aglio e prezzemolo con patate al sale (D,G)

Lachssteak gebraten auf grünen Tagliatelle in Dillsauce € 21,50

Fried salmon steak on green tagliatelle in dill sauce Filetto di salmone al forno su un letto di tagliatelle verdi in salsa all'aneto (D,G,O)

Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud mit Knoblauchbrot € 16,80

Musseles in white wine and vegetable stock with garlic bread Cozze in guazzetto al vino bianco con pane all'aglio (A,C,O,R)













Míní-Burger-Variation

ab 18.00 Uhr

€ 22,50



Roter Burger (A-C-G)

Frisches Rinderfaschiertes mit Speck, Zwiebel, Tomate und Vogerlsalat Red burger: Fresh minced beef with bacon, onions, tomato and lamb's lettuce Burger rosso: carne di manzo fresca con speck, cipolle, pomodori e songino

Gelber Burger (A-C-G)

Gegrillte Hühnerbrust mit Ananas und Mozzarella überbacken auf Eisbergsalat Yellow burger: Griddled chicken breast with pineapple and melted mozzarella topping,

served with iceberg lettuce

Burger giallo: petto di pollo alla griglia con ananas e mozzarella al forno su un letto di insalata iceberg

Schwarzer Burger (A-C-D-G)

Gegrillte Scampi auf Algensalat

Black burger: Grilled scampi on seaweed salad Burger nero: Scampi grigliati su insalata di alghe

Heller Burger (A-C-G-L)

Pulled pork auf Coleslaw mit BBQ Sauce

Light burger: Pulled pork served with coleslaw and BBQ sauce

Burger giallo: Pulled pork su Coleslaw con salsa BBQ

dazu servieren wir Potato Wedges, Sauerrahmsauce und Chilisauce

also served with potato wedges, sour-cream-sauce and chili-sauce abbinato a patate wedge, salsina alla panna acida e salsa chilli









Burger

Genuss Burger € 17,80

Pulled Pork auf Coleslaw (Amerik. Krautsalat) mit Barbecue-Sauce und Potatoe Wedges

Alm Burger

Pulled pork served with coleslaw (American style salad), barbecue sauce and potato wedges Alm Burger

Pulled Pork su Coleslaw (insalata di crauti) con salsa barbecue e Potatoe Wedges (A,C,G,L,O)

Tíroler Burger € 16,50

Saftiger Rindfleischburger medium gebraten auf Eisbergsalat mit Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Cocktailsauce und Pommes

Tyrolean Burger - Juicy beef burger (medium) on iceberg lettuce with bacon, onions, Alpine cheese, cocktail sauce and French fries Burger tirolese - Succoso burger di manzo (medium) su un letto di insalata iceberg, con speck, cipolle, formaggio d'alpe, salsa cocktail e patatine fritte.

(A,C,G)

Fitness Burger (Vegetarisch) € 15,30

Oliven-Focaccia mit Röstinchen und Juliennegemüse überbacken mit Tomaten-Mozzarella auf Rucola, Sauerrahmdip und Pommes Fitness Burger (Vegetarian)

Olive-focaccia with Swiss hash browns and julienne vegetable gratinated with tomato-mozzarella on rocket salad, sour cream dip and fries

Fitness Burger (vegetariano)

Focaccia alle olive con dischetti di patate e verdure alla julienne cotta con pomodoro e mozzarella su un letto di rucola, salsina alla panna acida e patatine fritte (A,C,G)

Unser Rindfleisch beziehen wir ausschließlich von unseren heimischen Bauern, umliegenden Regionen bzw. aus Österreich ,die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet wurden!

The beef we use has been awarded the AMA seal of approval and comes solely from farms in the local area, from the surrounding regions and from Austria.









Feines aus der Tiroler Kuchl from the fine Tyrolean cuisine / dal cuore del Tirolo

Schweinsbraten im Natursaft'l mit Speck-Krautsalat und Semmelknödel € 15,80 Roast pork with pickled cabbage and white bread dumplings

Arrosto di maiale con crauti e canederli
(A,C,G,O)

Kalbsrahmgulasch mit Kräuterspätzle € 18,50

Creamy veal goulash with herb spaetzle Spezzatino di vitello con spetzli alle erbe (A,C,G)

Sous Vide gegarte Lammhuft € 21,50 auf Ratatouille-Gemüse mit Thymiankartoffeln

Sous vide lamb shank served on a bed of Ratatouille vegetables and thyme-infused potatoes Braciola di agnello in cottura sotto vuoto con ratatouille di verdure e patate al timo (G,L,O)

Gekochtes Rindfleisch (Schulterblatt) € 24,50 mit Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Boiled beef (shoulder) served with roast potatoes, leaf spinach, apple horseradish sauce and chive dressing
Bollito di manzo (spalla) con patate arrosto, spinaci, rafano e salsa all'erba cipollina (C,G,L,M)

Geröstete Rindsleber dazu Kartoffelstampf mit Schnittlauch € 17,50

Roast beef liver with mashed potatoes and chives Fegato di manzo arrostito con purè di patate all'erba cipollina (A,G,L,O)









Feines aus der Tiroler Kuchl from the fine Tyrolean cuisine / dal cuore del Tirolo

Tiroler Zwiebelrostbraten € 21,50

in gschmackiger Zwiebelsauce dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln Sirloin steak with onions in a piquant onion sauce served with fried potatoes Arrosto di manzo con salsa alle cipolle e patate arrostite (L,M,O)

Tiroler Gröstl mit Spiegelei € 10,90

Tyrolean "Gröstl" (potatoes, meat, onions, mixed and roasted in a pan) with a fried egg Gröstl tirolese (patate e cipolle rosolate in padella) con uovo al tegamino (C)

dazu empfehlen wir **Krautsalat** € 4,80 *We recommend a cabbage salad / Insalata di crauti*

...s'Gebackene / ...Baked / ...cotto

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb € 23,80 dazu servieren wir Petersilienkartoffel

"Wiener Schnitzel" of the Tyrolean mountain **calf** with parsley potatoes Cotoletta impanata di vitello biologico con patate al prezzemolo (A,C,G)

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) € 16,20 dazu servieren wir Pommes frites

Schnitzel "Viennese Style" (pork meat) with fries Cotoletta alla Viennese (carne di maiale) con patatine fritte (A,C,G)









Vegetarisch / Vegan





Käsespätzle im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln € 11,50

Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions Gnocchetti al formaggio con cipolla (A,C,G,L)

dazu empfehlen wir **Blattsalat** € 5,40 We recommend a green salad on the side Come contorno vi consigliamo un'insalata verde (C,M)

Sautierter Karfiol auf **Ratatouille-Gemüse** mit **Rucolapesto** € 14,50 Sautéed cauliflower served on a bed of Ratatouille vegetables with rocket pes Cavolfiore saltato con ratatouille di verdure e pesto alla rucola (C,O)



Brokkoli und Romanesco in roter Rübensauce € 14,50 mit gerösteten Pinienkernen

Broccoli and Romanesco with beetroot-sauce and roasted pine nuts Broccoli e Romanesco con salsa di barbabietola e pinoli tostati (C,O)



Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilz- und Graukasfülle € 12,50 in brauner Butter mit Parmesanspäne dazu Blattsalat

(Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur GmbH, Hall i.T.)
Tyrolean pasta pockets with a porcini and 'Graukas' cheese filling drizzled with browned butter, Parmesan shavings and leaf salad Schlutzkrapfen tirolesi con ripieno di porcini e gorgonzola al burro con scaglie di parmigiano e insalata (A,C,G)

Fitness Burger € 15,30

Focaccia mit Veggie-Laibchen aus Kartoffeln, Oliven, Tomaten und Käse überbacken mit Tomaten-Mozzarella auf Rucola und Sauerrahmdip dazu Pommes Fitness burger (vegetarian)

Focaccia with veggie burger made from potatoes, olives, tomatoes and grilled cheese topping, served with tomato-mozzarella, rocket leaves and a sour cream dip, with chips
Focaccia vegetariana di patate, olive, pomodori e formaggio
cotta con pomodoro e mozzarella su un letto di rucola e salsa alla panna acida e patatine fritte
(A,C,G)









...zur Jaus 'n gibt's / ...for snack / ...per lo spuntino

Südtiroler Schinkenspeck fein garniert € 11,90

Finely garnished south tyroleyn ham / Prosciutto di speck dell'Alto Adige ben guarnito (C,G,M,O)

Kaminwurz`n mit Senf und Kren € 9,20

Smoked sausage with mustard and horseradish / Salsiccia affumicata con senape e cren (A,C,G,M)

Wurst-Käse-Salat € 10,90

Salad with strips of cold cuts and cheese / Insalata alla svizzera con salumi e formaggio (L,G,O)

Törggele Brett´l € 12,90 mit gemischten Tiroler Spezialitäten (Speck, Käse, Kaminwurz´n, Kren) Mixed tyrolean specialities Tagliere misto (Törggele) von specialita tirolesi (C, G, M)



Brot ist dabeiServed with bread / II pane è compreso (A,C,G,P)









Süsser Abschluss... / finally... / in chiusura...

2 Stk Palatschinken mit **Marillenmarmelade** und **Staubzucker** $(A,C,G) \in 6.80$ *Pancakes with apricot jam and powdered sugar (2 pieces)*

Crespella con marmellata di albicocca e zucchero a velo (2 pezzi)

Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis € 8,20

lauwarmer Schokosauce und Schlagobers (A,C,G) Pancake filled with vanilla ice cream, lukewarm chocolate sauce and whipped cream Crêpe con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato tiepida e panna montata

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Bitte haben Sie Geduld) (A,C,G) € 11,50 Chunky pieces of pancake with stewed plums (Thank you for your patience!)
Frittatina sminuzzata con uvetta e salsa alle prugne (Vi preghiamo di pazientare un po')

Germknödel mit Mohn und Butter € 6,20

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter Gnocco lievitato con papavero e burro (A,C,G)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 6.80

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds Gnocco lievitato con crema alla vaniglia (A,C,G)

Topfen- oder Apfelstrudel € 4,40

Strudel with soft quark cheese or apple strudel / Strudel di mele o ricotta

- mit Sahne (A,C,G,H) / with whipped cream / con panna € 4,90
- mit Vanillesauce (A,C,G,H) / with vanilla sauce / con salsa alla vaniglia € 5,30
- mit Vanilleeis (A,C,G,H) / with icecream / con gelato alla vaniglia € 5,70

Hausgemachter Blechkuchen

Homemade tray-baked cake / Crostata fatta in casa € 3,90

- mit Sahne (A,C,G)

with whipped cream / con panna € 4,40

Inklusivpreise · All-inclusive prices · Prezzi tutto incluso







Was verbinden wir mit Tirol?

Seit 19.09.1991 kennt jeder den "Ötzi" – die Gletscherleiche.

Ötzi war ca. 1,60 m groß und 35-40 Jahre alt, als er vor ca. 5.121 bis 5.342 Jahren am Hauslabjoch nahe der Similaunhütte bei Vent auf 3.219 m Höhe verstarb.

Phantastische Deutungen, er sei ein Schamane gewesen, ein Priester, ein Metallurge, ein Jäger, wichen im Laufe der Untersuchungen einer ebenso glaubwürdigen wie unromantischen Vorstellung. Der Tote wird wohl in Zusammenhang mit der Nutzung hoch gelegener Almen als Weidefläche seinen letzten Aufstieg unternommen haben. Er war für deinen Aufstieg ins Gebirge perfekt bekleidet und ausgerüstet.

Landschaftlich wird Tirol am besten durch den frühmittelalterlichen Namen "Land im Gebirge" charakterisiert.

Das Bundesland Tirol hat seinen Name vom Stammschloss der Grafen von Tirol bei Meran erhalten.

Zum heutigen Tirol zählen die Regionen Nordtirol und Osttirol, die zu Österreich gehören – und Südtirol, dass seit dem Staatsvertrag von Saint-Germain-en-Laye (1919) an Italien abgetreten wurde.



Was heißt eigentlich Tiroler?

Tiroler zu sein, war oft ein Privileg in der Geschichte. Man denke nur an das seit der Schöpfung des Landes Tirol bestehende Mitspracherecht der Bauern in der Politik oder an das Tiroler Landlibell von 1511, das die Tiroler nur dann zu Kriegsdiensten verpflichten sollte, wenn es galt, das eigene Land zu verteidigen.

Einer der Hauptfiguren zu dieser Zeit war Andreas Hofer. Andreas Hofer war ein Wirt, ein Rebell, ein Fürst, ein Märtyrer und ein Freiheitskämpfer.



Andreas Hofer gehörte einer seit alters im Sandhof im Passeier ansässigen Familie an. Er war Gastwirt, Vieh- und Weinhändler und kam daher viel im Land herum, er verfügte über zahlreiche freundschaftliche Verbindungen, auch zu Erzherzog Johann. Im Jänner 1809 wurde er mit einigen anderen Gleichgesinnten eingeladen, nach Wien zu kommen, um den bevorstehenden Aufstand zu besprechen. Im April rückte er mit den Passeirer Schützen über den Jaufen nach Sterzing vor, eroberte die Stadt und nahm die bayrische Besatzung gefangen. Dann folgten die Schützen den Truppen des Generals Bisson durch das Wipptal und fügten ihnen beträchtliche Verluste zu. Nach der Niederlage der Österreicher unter Chasteler in Wörgl und dem teilweisen Abzug der Soldaten mobilisierte Hofer wiederum den Landsturm.





Von allen Unterführern wurde er zum Oberkommandanten der Erhebung gewählt. Da die Bergiselschlacht am 25.Mai 1809 den Landstürmern nicht den gewünschten Erfolg brachte, griffen sie vier Tage später erneut die in Innsbruck lagernde Division Deroy an. Hofers Truppenzahl war durch den Zuzug aus entfernten Landesteilen noch größer geworden. Eifrig war er bemüht, die Schützen aus allen Teilen Tirols zur Entscheidung auf dem Bergisel aufzubieten.

Am Morgen nach der siegreichen Bergiselschlacht vom 13. August ließ er alle Unterführer auf dem Bergisel sammeln, trat in ihre Mitte und stattete tiefbewegten Herzens dem Allmächtigen und der von ihm verehrten Gottesmutter kniefällig den Dank des Landes ab. Alle Ehren wies er von sich. "I nit, ös a nit, der da droben!" Dann übernahm er als Oberkommandant von Tirol im Namen des Kaisers selbst die Regierung des Landes. Jeden Tag begann er sein Tagwerk mit einer heiligen Messe und am Abend betete man in der Hofburg den Rosenkranz. Auch jede militärische Aktion wurde mit einer Messe begonnen, so daß Hofer seine Losung geben konnte: "Mess habts g'hört, an Schnaps habts trunken, also au in Gott's Namen!"





Nach der Niederlage in der 4. Bergisel-Schlacht mußte Andreas Hofer fliehen. Auf seinen Kopf war eine Prämie von 1500 Gulden ausgesetzt. In der hochgelegenen Pfandleralm im heimatlichen Passeiertal hauste er mit seinem letzten Getreuen Kajetan Sweth von Ende November bis zu seiner Gefangennahme. Nach Raffls Verrat wurde Hofer nach Mantua transportiert. Napoleon hatte inzwischen den Befehl gegeben, Hofer nach einer formellen Kriegsgerichtsverhandlung standrechtlich zu erschießen. Wenige Stunden vor seinem Tod schrieb er einem Freund: "Ade, meine schnöde Welt, so leicht kommt mich das Sterben an, daß mir nicht einmal die Augen naß werden!". Am 20. Februar 1810 wurde Andreas Hofer in Mantua erschossen.



"Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung"

"Allergen information in accordance Codex recommendation"

"Informazione sulle sostanze allergeniche secondo la raccomandazione del Codex"

Kurzbezeichnung short name Breve descrizione	Buchstabencode letter code Codice
glutenhaltiges Getreide gluten-containing cereals Cereali contenenti glutine	А
Krebstiere crustaceans Crostacei	В
Ei egg Uova	С
Fisch fish Pesce	D
Erdnuss peanut Noci	E
Soja soy Soia	F
Milch oder Laktose milk or lactose Latte o lattosio	G
Schalenfrüchte edible nuts Frutta con il guscio	Н
Sellerie celery Sedano	L
Senf mustard Senape	М
Sesam sesame Sesamo	N
Sulfite sulfites Solfiti	0
Lupinen Iupines Lupini	Р
Weichtiere molluscs Molluschi	R

