



## Allergen-und Zusatzstoffkarte Specials November & Dezember 2025

Unser veganer Käse (Vanozza) ist auf Cashewbasis.

### Pizza

#### **Cheesy Gnocchi in a Pastabowl 1**

Garlic San Marzano Tomatensoße, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP 7, Provolone 7;  
Gnocchi 1; 3; 6; 7; 10, Basilikum, schwarzer Pfeffer, Knoblauchöl

#### **Mortadella meets Burrata 1**

Parmesancream 7; Mortadella IGP (8P), B, C, L; Pistaziencrunch (8P); Parmigiano Reggiano 24  
Monate DOP 7; Burrata 7; kaltegepresstes Olivenöl; frisches Basilikum; schwarzer Pfeffer

#### **White Tiger 1**

Garliccream 7, Black Tiger Garnelen 4, Fior di Latte 7, Lauchzwiebeln, Chili, Oregano, Sour  
Cream Chips 1; 6; 7; A; I; M

#### **XXL Burrata 1**

San Marzano Tomatensoße DOP, Grillgemüse C; I, XXL Burrata (300 g) 7, Parmigiano Reggiano 24  
Monate DOP 7, Salz, Pfeffer, Olivenöl

#### **Vegan NY Pastrami 1**

vegane Senfcream 6; 10; I; K; M, vegane Pastrami 6, Borretana Zwiebeln 16, Lauchzwiebeln, Olivenöl,  
Salz, schwarzer Pfeffer

#### **Trüffelschwein 1**

Trüffelcream 7, steirischer Bergkäse 7, Fior di Latte 7, Borretana Zwiebeln 16, Trüffelsalami, Thymian,  
schwarzer Pfeffer

#### **Gorgonzolala 1**

Gorgonzolacream 7; C, Fior di Latte 7, Birne, Honig, Thymian, Birnenpüree, kandierte Walnüsse 8W,  
Pfeffer

### Salat

#### **Gnocchisalad**

Gnocchi 1; 3; 6; 7; 10, Kirschtomaten, Feta 7, Pinienkerne, rote Zwiebeln, Basilikum,  
Balsamicodressing A

### **Dessert**

#### **Hausgemachter Baskischer Käsekuchen 3; 7; I; K; 1; 11 wahlweise mit Lotuscream 1; I; M;**

#### **Lotustiramisu 1; 3; 6; 7; 11; I; M; H**

#### **Browniesu 1; 3; 6; 7**



## LEGENDE: ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, d.h. Walnuss (8W), Haselnuss (8H), Mandeln (8M), Cashew (8C); Pistazien (8P)
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Alkohol
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
13. Lupine
14. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
15. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
16. Sulfite

## ZUSATZSTOFFE

- A. „mit Farbstoff“
- B. „mit Konservierungsstoff“
- C. „mit Antioxidationsmittel“
- D. „mit Geschmacksverstärker“
- E. „geschwefelt“
- F. „geschwärzt“
- G. „gewachst“
- H. „mit Süßungsmittel(n)“
- I. „mit Säuerungsmittel(n)“
- J. „mit Verdickungsmittel(n)“
- K. „mit Stabilisator“
- L. „mit Aroma“
- M. „mit Emulgator“
- N. „mit Gewürzen“
- O. „Nitrilpökelsalz“