



ASAM

SCHLÖSSL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:

16:30 bis 23:00 Uhr

mit warmer Küche von 17:00 bis 21:30 Uhr

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen:

11:30 bis 23:00 Uhr

durchgehend warme Küche von 12:00 bis 21:30 Uhr

AUS DEM BIG GREEN EGG HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL



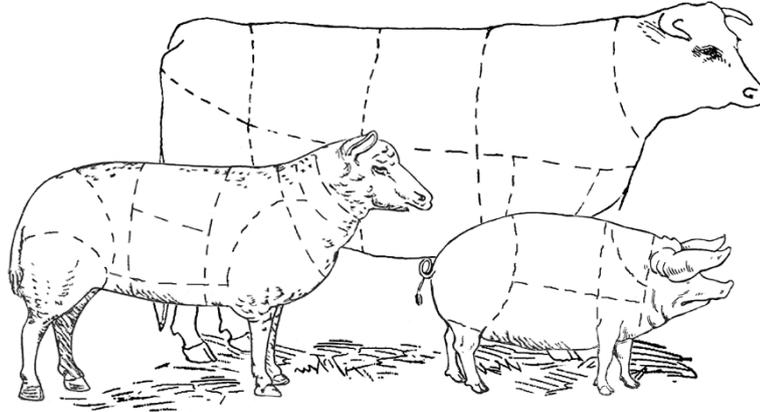
Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: das Big Green Egg.

Für Shane ist das Big Green Egg nicht mehr wegzudenken und wesentlicher Bestandteil seiner Handschrift. In der eigens gebauten Grillküche im Asam Schlössl sind zwei Big Green Egg XLarge fast rund um die Uhr on fire.

Shanes Motto: Beherrsche das Feuer, sonst beherrscht es Dich.



OUR CUTS



	EUR
Rinderfilet (250g) - Wet Aged vom Schwarzbunten	50
Rib Eye (300g) – Dry Aged, vom bayrischen Weideochsen	38
Wagyu Flank Steak Australien (1kg) - Dry Aged für zwei bis drei Personen	120
Salzwiesn Lammkarree, Pimientos de Padrón, Rosmarinkartoffeln	64
 JOHN STONE – IRISH HEREFORD, 100% GRASS FED:	
Tomahawk (1,2 kg) – Dry Aged für zwei Personen	90
Porterhouse (1kg) – Dry Aged für zwei Personen	105
 GUTSHOF POLTING – POLTINGER LAMM, IM REINDL SERVIERT	
Lammschulter im Ganzen vom Holzkohlegrill, dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce <small>g,i,k,m,8,3</small> für zwei bis drei Personen	95

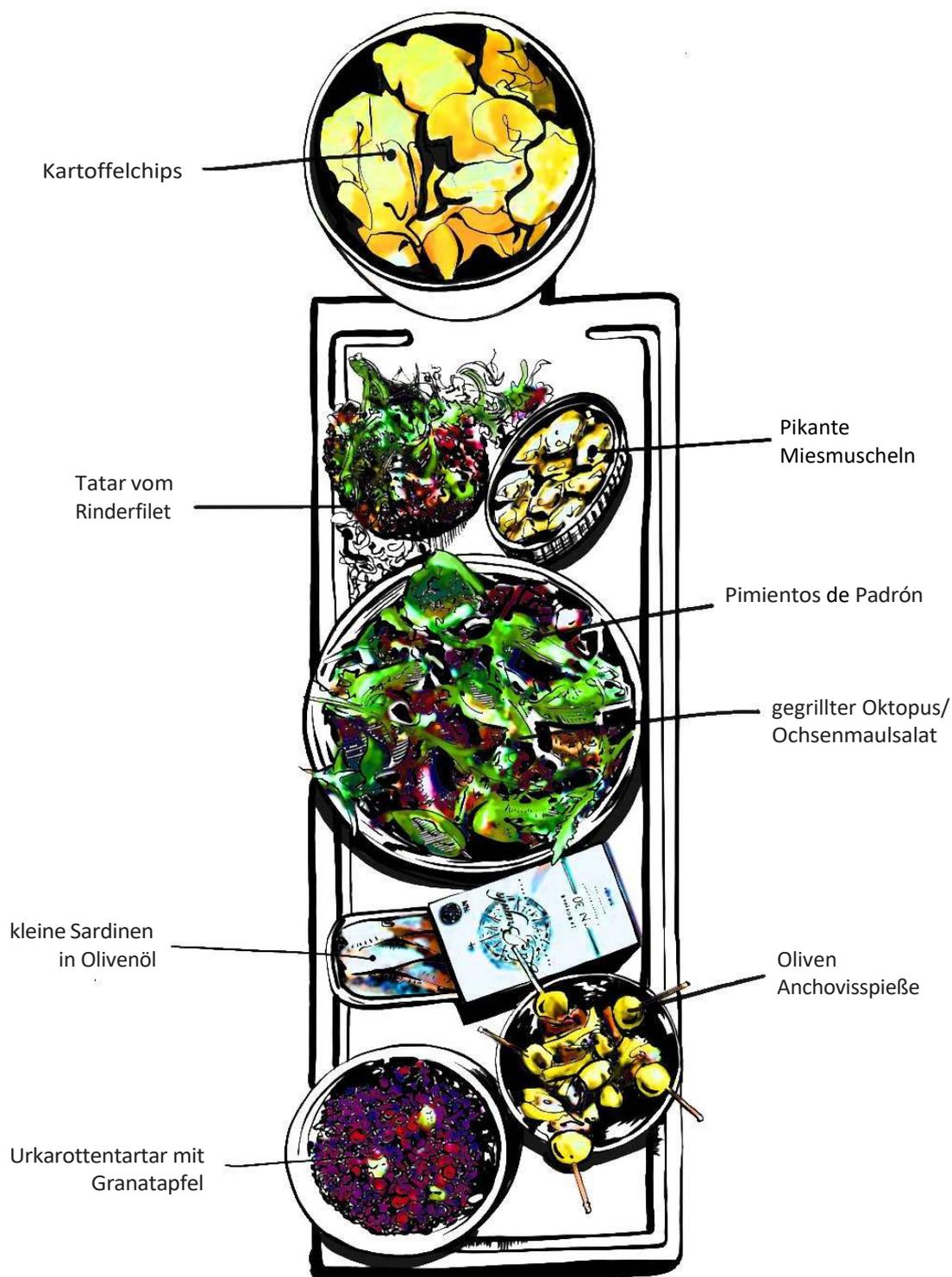
BEILAGEN

Pommes Frites	7
Ofengemüse <small>l</small>	7
Pimientos de Padrón	7
Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream <small>g,k</small>	9

SAUCEN

Café de Paris-Butter <small>d,m,g,k</small>	4
Schlössl-BBQ-Sauce <small>l,k,m,8,3</small>	4
Rotwein-Jus <small>a,l</small>	6
Kren-Sour-Cream <small>g</small>	4

SCHLÖSSL SHARING BRETTL



Gemeinsam am Tisch sitzen, miteinander reden, lachen und mit tollen Menschen das Essen teilen. Genießen.

Unser Schlössl Sharing Brettl gibt es ab vier Personen (20€/ Person).

Es ist der ideale Starter ins kulinarische Glück.



UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

	EUR
Schlössl Caesar Salat	
Poltinger Maishendlbrust Suprême, Ofentomaten, Romanaherzen, Parmesan und Croutons <small>a1,c,d,g,i,k</small>	22
Bayrische Burrata mit Ofentomaten, Rucola, Basilikum-Pesto und Tomaten-Vinaigrette <small>g,h8</small>	16
Tatar vom Rinderfilet (200g) mit Ofentomaten, Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich, dazu geröstetes Bauernbrot <small>a1,a2,a3,g,i,k,m,3,8</small>	26
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrot-Croûtons und Rucola <small>a1,a2,g,i,k,m,o,2,3,11</small>	28
Urkarotten-Tatar (<i>vegan</i>) mit Granatapfel, Sumach, Avocado-Wasabi-Creme und Yuzu-Dressing <small>f,g,k,i,m,1,2,3,4,8</small>	18
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Apfelspalten, karamellisierten Kürbiskernen, Brunnenkresse und steirischem Kürbiskernöl <small>g,i,k,m</small>	16
Tomatensalat mit eingelegten Wachsbohnen und Tropea Zwiebeln	14
Gemischter Blattsalat <small>i,k,m,2,3,6</small>	klein 6 groß 8

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <small>a1,c,i,g,k a</small>	8
Hokkaidokürbis Cremesuppe mit Orange, Kashmir Curry und steirischem Kürbiskernöl <small>g,i,k,m,8,2</small>	9



ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

	EUR	
Poltinger Maishendlbrust Suprême vom Grill auf Pfifferling-Risotto mit Bachkresse _{g,i}	32	
SHANES SURF AND TURF		
Rinderfilet (120g) und Riesengarnelen vom Big Green Egg, dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter _{d,m,g,k}	45	
Asam Prime Beef Burger mit Ochsenherztomate, Eisbergsalat und Schlössl BBQ-Sauce _{a1,a2,g,i,k,m,8,3}	17	
Ochsen-Short Rib in Rotweinjus geschmort, mit Marktgemüse und Kartoffel-Lauch-Püree _{c,g,i,k,6}	35	
Heimischer ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat _{a1, a3,f,i,m,2,3,5,6}	19	
	kleine Portion	16
Kalbsfleischpflanzerl mit körnigem-Kartoffelsalat und Jus _{a,c,i}	18	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes Frites _{a1, c,g,i,k,m,2,3}	32	
	kleine Portion	24
Iberico Steak vom Grill, Pfifferlings-Rahm, Kartoffelpüree _{a,g,i,k}	33	

FISCHGERICHTE

Gegrillter Kabeljau und Scampi auf sautierten Shimeji-Shiitake-Pilzen in Miso-Sherry-Schaum und Sellerie, Kaiserschoten _{d,f,g,i,l}	34
Moules Frites (Muscheln sind ein kleines Tagesgeschenk – frisch für Sie zubereitet, solange der Vorrat reicht) Bouchot-Muscheln in Weißwein-Gemüse-Sud, dazu Pommes frites _{i,o,5}	24
Fjord-Lachs-Ceviche mit Romanaherzen, Granatapfel, Brunnenkresse, Koriander _{d,f,i}	26



VEGAN / VEGETARISCH

	EUR
Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat <small>a1,a3,c,g,i,k,m,,8,3</small>	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan <small>a1,c,g,i,k</small>	18
Pfifferling-Risotto mit wildem Brokkoli <small>g,i</small>	24

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Obatzter mit roten Zwiebeln und ofenfrischer Brezn <small>a1,g</small>	8
Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn <small>a1,k,4,8</small> (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr)	6
La Brújula Sardinen in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot	13
Ofenfrische Brezn <small>a1</small>	2
Brotkorb <small>a1,a2</small>	3

KINDERKARTE

Backendl-Filets mit Pommes Frites <small>a1,c,g</small>	14
Farfalle mit Butter und Parmesan <small>a1,g</small>	9
Topfenspätzle mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	9
Knödel mit Sauce <small>a1,a3,c,g,i,m,6</small>	7
Nutella-Pfannekuchen <small>h,g,a,c</small>	9





DESSERTS

	EUR
Geeiste weiße Schokolade mit Cantaloupe-Melone <small>a,e,g,h</small>	14
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren <small>a1,c,f,g,8</small>	12
Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>a1,c,f,g,8,k2</small>	10

DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

Molly Malone, Dessertwein		
Welschriesling & Weißburgunder	0,1 l	9

ASAM SCHLÖSSL EIS

Beste Eisspezialitäten vom Milchbauernhof am Starnberger See in den Sorten

 Vanille <small>a1,c,f,g,8</small>	Himbeere (Sorbet)
 weiße Schokolade <small>a1,c,f,g,8</small>	
 Schokolade <small>a1,c,f,g,8</small>	
 Pistazie <small>a1,c,f,g,8</small>	

je JUMBO-Kugel 5

KUCHEN-SPEZIALITÄTEN

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich. Hier finden Sie saisonale Kuchen-Spezialitäten und Tortenklassiker nach Tagesangebot.

Alle Backwaren können Spuren von Nüssen enthalten.



ASAM

SCHLÖSSL

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		EUR
HAUSGEMACHTE LIMONADEN		
Asams Garten <i>Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic</i> 3,14	0,3 l	7,5
Rhabarber-Erdbeer-Limonade <i>Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum</i>	0,3 l	7,5
WASSER, COKE & CO.		
Schlössl-Wasser unser sprudeliges Tafelwasser	1,0 l (Karaffe)	7,5
Adelholzener Alpenquellen Classic spritzig / still	0,25 l 0,75 l	3,5 8
Coca-Cola 1,13	0,33 l	4,9
Coca-Cola zero 1,13	0,33 l	4,9
Zitronenlimonade	0,4 l	4
Cola-Mix 1, 3, 9	0,4 l	4
SAFTSCHORLE		
Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, Holunder- oder Rhabarberschorle	0,4 l	5



BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

		EUR
FRISCH GEZAPFTES		
Augustiner Lagerbier hell ^{a3}	0,5 l	4,5
Radler ^{a3,2,8}	0,5 l	4,5
Augustiner Edelstoff ^{a3}	0,5 l	4,5
AUS DER FLASCHE		
Augustiner Pils ^{a3}	0,33 l	3,9
Augustiner Alkoholfrei ^{a3}	0,5 l	4,5
Augustiner Dunkel ^{a3}	0,5 l	4,5
Augustiner Weißbier mit Hefe ^{a1, a3}	0,5 l	4,9
Ruß ^{a1, a3,2}	0,5 l	4,9
WEITERE BIERSORTEN		
König Ludwig alkoholfreies Weißbier a1, a3	0,5 l	4,9
König Ludwig Weißbier Dunkel a1, a3	0,5 l	4,9
König Ludwig leichtes Weißbier a1, a3	0,5 l	4,9



HEISSGETRÄNKE

	EUR
KAFFEE	
Tasse Kaffee	3,9
Espresso	3,2
Espresso Macchiato g	3,7
Espresso doppio	5,9
Cappuccino g	4,7
Latte Macchiato g	5,3
Milchkaffee g	5,5
Heiße Schokolade g	5



TEE-SPEZIALITÄTEN



Wir servieren exklusiven Tee aus der wunderbaren Teegalerie München.

Tee im Glas-Haferl 7

Asam Schlössl-Tee Bio

Feinste Mischung renommierter Assam-Gärten

gehaltvoll und malzig im Geschmack, mit feinen Noten von Orange und Vanille. (3 Minuten)

Darjeeling Himalaya Royal

Bester feinherber First Flush vereint mit würzigen Second Flush-Partien

aromatisch-nussig im Geschmack. (2-3 Minuten)

Asams White Champagne

Weißer Tee, Hagebutte, Sauerkirsche und Maracuja

Eine exquisite Komposition aus zartem Tee und tropischer Frucht. (1-2 Minuten)

Isarflimmern

Beim Spaziergang an den Isar-Auen entstand die Idee für diese erfrischend sanfte Mischung aus heimischen Kräutern und einer Prise Fernweh. (5 Minuten)

Rhabarber-Spritz

Als einst chinesischer Einwanderer hat sich der Rhabarber längst in der europäischen Sterneküche etabliert. Genießen Sie diese betörend fruchtige und säurearme Erfrischung. (5 Minuten)

Asams Früchtezauber

Apfel, Weinbeeren, Karotte, Hibiskus, Rote Beete, Orange und Schisandrabeere. Eine fantastische Mischung aus Blutorange und der intensiven Süße der Schisandrabeere. (10 Minuten)



APERITIF

		EUR
ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé	0,1 l	7,5
ASAM SPRITZ Lillet rosé, Pampelle Grapefruit, Prosecco, Soda 1	0,25 l	10,5
APEROL SPRITZ Schaumwein, Soda, Aperol, Orange	0,25 l	10,5
HUGO Schaumwein, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette	0,25 l	10,5
WERMUT TONIC Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orangen 140	0,25 l	10,5
Orange Bitter Spritz alkoholfrei Ramazotti 0,0 %, Tonic, Soda, Orange	0,25 l	8,5
Erdbeer Rhabarber Spritz alkoholfrei Erdbeerpüree, Rhabarber, Minze	0,25 l	8,5



BUBBLES AGAINST TROUBLES

	EUR
FRANKREICH	0,75 l
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor" AOP	57
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Rosé "Tresor" AOP	59
Ruinart Champagne Brut AOP	130
Ruinart Champagne Brut Rosé AOP	150
Moët Chandon Champagne Cuvée Impérial Brut AOP	105
Moët Chandon Champagne Cuvée Impérial Rosé AOP	115
ITALIEN	
Pilandro, Lombardei "ORO" Spumante 48 Monate Flaschengärung IGP	50
La Tordera, Veneto ASAM "Gabry" Spumante Brut Rosé GP	44



OFFENE WEINE WEISS UND ROSE

	EUR
DEUTSCHLAND	0,2 l
„ASAM WEISS“ Juliuspital, Franken 2023 QW Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner	9
RIESLING trocken Künstler, Rheingau, 2023 QW	9
GRAUER BURGUNDER Gutzler, Rheinhessen 2023 QW	9,5
ÖSTERREICH	
GRÜNER VELTLINER „Vision“ Markus Huber, Traisental 2024 QW	9,5
ITALIEN	
LUGANA Pilandro, Lombardei 2024 DOP	9
SAUVIGNON BLANC „DOXS“ Niklas, Süd-Tirol 2024 DOP	11
FRANKREICH	
Magali Rosé SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE, Provence 2024 AOP	10



OFFENE WEINE ROT

	EUR
DEUTSCHLAND	0,2 l
„ASAM ROT“ Egon Schmitt, Pfalz, 2021 Cabernet Sauvignon / Merlot QW	9
PINOT NOIR „Roter Phorphyr“ Weingut Kopp, Baden, 2020 QW	11
CABERNET SAUVIGNON / SPÄTBURGUNDER „Rote Liebe“ Simona Maier, Baden 2019 QW	11
ÖSTERREICH	
BLAUFRÄNKISCH-ZWEIGELT „Classic“ Josef Igler, Burgenland, 2020 QW	11
ITALIEN	
MONTEPULCIANO D`ABRUZZO Pesolillo, Abruzzen 2022 IGP	12



FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

	EUR
DEUTSCHLAND	0,75 l
Wittmann, Rheinhessen Weißburgunder - Chardonnay „Löss Lehm“ 2023 QW	51
Schäfer-Fröhlich, Nahe Riesling "Halenberg" Großes Gewächs 2020 QW	120
Franziska Schömig, Franken „Müller am Wasserhäusle“ Müller-Thurgau 2023 QW	35
Von Winning, Pfalz Weißburgunder „Leopold“ 2023 QW	37
Juliusspital, Franken „ASAM WEISS“ Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2023 QW	29

ROSÉWEIN

FRANKREICH

Saint Andre de Figuiere, Provence "Magali" Rose 2023 AOP	0,75 l	45
	Magnum 1,5 l	70



FLASCHENWEINE WEISS

	EUR
ÖSTERREICH	0,75 l
Martin Pasler, Burgenland Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023 QW	45
Domaine Ciringa, Fam. Tement, Slovenien Sauvignon Blanc "Ciringa" 2023 QW	45
Mayer am Pfarrplatz, Wien Gemischter Satz "Nußberg" 2022 QW	45
Markus Huber, Traisental Grüner Veltliner „Vision“ 2023 QW	34
Lackner-Tinnacher, Steiermark Weißburgunder „Eckberg“ 2024	37
Gross & Gross, Steiermark Sauvignon Blanc "Jakobi" 2024 QW	39
Weingut Knoll, Wachau Riesling "Loibner" Federspiel 2024 QW	53
Grüner Veltliner "Kreutles" Smaragd 2023 QW	78
Weingut Bernhard Ott, Wagram Grüner Veltliner "Fass 4" 2024 QW	55
	0,75 l
	Magnum 1,5l
	120



FLASCHENWEINE WEISS

	EUR
FRANKREICH	0,75 l
Remoissenet, Burgund Bourgogne Blanc 2020 AOP	65
Domaine Thomas, Loire Sancerre „Le Pierrier“ 2023 AOP	51
Jean-Marc Brocard, Burgund Chablis 2023 AOP	43
ITALIEN	
Dosio, Piemont Roero Arneis 2023 DOP	37
Cantina Pilandro, Lombardei Lugana 2024 DOP	32
Ciavolich, Abruzzen Peccorino "Aries" 2023 IGP	42
Marco Cecchini, Friaul Pinot Bianco 2020 IGP	65
Niklas, Südtirol Sauvignon Blanc „DOXS“ 2024 DOP	45
Cadibon, Friaul Moscato Giallo (Gelber Muskateller) 2021 IGP	55



FLASCHENWEINE ROT

	EUR
DEUTSCHLAND	0,75 l
Weingut Kopp, Baden Spätburgunder „Roter Porphy“ 2020 QW	44
Philipp Kuhn, Pfalz "Mano Negra" 2022 QW	38
Egon Schmitt, Pfalz „ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2022 QW	32
Markus Schneider, Pfalz „Black Print“ 2022 QW	49
ÖSTERREICH	
Martin Pasler, Burgenland Zweigelt 2020 QW	39
Weninger, Burgenland Blaufränkisch "Hochäcker" 2021	39
Blaufränkisch "Dürrau" 2018 QW	100
Claus Preisinger, Burgenland „Puzta Libre“ St. Laurent-Zweigelt 2023 QW (wird gekühlt serviert!)	39
„Heideboden“ Blaufränkisch-Merlot 2022 QW	49
Josef Igler, Burgenland „Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020 QW	44



FLASCHENWEINE ROT

	EUR
ITALIEN	0,75 l
Dosio, Piemont Barolo "La Morra" 2020 DOP	79
Siro Pacenti, Toskana Rosso di Montalcino 2022 DOP	65
Pesolillo, Abruzzen Montepulciano D' Abruzzo 2022 DOP	42
Pilandro, Lombardei Barbera Benaco 202344DOP	44
Vinosia, Apulien Primitivo "Orus" 2022 IGP	43
FRANKREICH	
Remoissenet Père et Fils, Burgund Cotes de Nuits Villages 2019 AOP	89
Château Saint-Aubin, Bordeaux Médoc Cru Bourgeois 2020 AOP	45
Domaine du Coste Chaude, Rhône Grenache-Syrah "La Rocaille" 2019 AOP	41
SPANIEN	
Basconcillos, Ribera del Duero „Vina Magna“ Crianza, 2020 DOP	71



DIGESTIF

	EUR
BRENNEREI PRINZ	2 cl
Obst Schnaps	6
Alte Williams Christ Birne	6
Alte Marille	6
Alte Haus-Zwetschge	6
Alte Haselnuss	8
LANTENHAMMER	2 cl
Waldhimbeere	12
Williams	12
Enzian	12
BITTERS	4 cl
Averna	7
Ramazzotti	7
Jägermeister	6
Fernet Branca	7
LONGDRINKS	
Moscow Mule - Lion's Wodka, Spicy Ginger, Limette	12
Cuba Libre - Havana Club ³ , Limette, Cola ^{1, 13}	12
London Buck - Duke Rough Gin, Spicy Ginger, Limette	12
Lynchburg Lemonade - Jack Daniels, Zitronenlimonade, Zitrone, Limette ²	12
Gin & Tonic - Gin, Schweppes Tonic, Limette ¹⁴	14



HISTORIE

1687 erbaute der kurfürstliche Hofrat Adrian von Kray neben der seit dem 14. Jahrhundert bestehenden Schadeneckmühle einen Landsitz in Thalkirchen, der damals deutlich vor München lag. 1724 kaufte Cosmas Damian Asam den Landsitz und baute ihn in der jetzigen Form zum Künstlersitz um. Er stockte das Gebäude auf und versah die neue Fassade um 1729 mit Fresken, wie sie in München typisch waren. Auf der Südseite ließ er einen geometrischen barocken Schlossgarten anlegen.

Die Kosten beglich er mit dem Honorar, das er für seine Freskoarbeiten im Kloster Einsiedeln erhalten hatte. Daher benannte er das Anwesen nach dem Schweizer Wallfahrtsort – Asamisch Maria Einsiedel Dall (Asamsches Maria-Einsiedel-Tal).

In der Folge wechselte das Schloßl mehrfach den Besitzer. 1838 entstand auf der Ostseite ein Anbau mit einer Ausflugsgaststätte. Von 1923 bis 1927 wurden die Fassaden erneut mit Fresken versehen. Im Zweiten Weltkrieg brannte das Asam Schloßl aus. 1947 wurde das Haus durch ein Notdach gesichert. 1957 erwarb der Architekt und Denkmalschützer Erwin Schleich das Anwesen von der Stadt München.

1982 wurden die Fresken nach Veduten in der Asamschen Fassung durch Karl Manninger rekonstruiert. 1992 erwarb Augustiner Bräu das Asam Schloßl. Sowohl die Fresken an den Fassaden als auch im Festsaal wurden durch den Augsburger Kunstmaler Hermenegild Peiker restauriert. Von 1993-2019 war Birgit Netzle Wirtin im Asam Schloßl. Seit Mitte September 2020 laden Barbara und Shane McMahon mit ihrem erfahrenen Gastroteam in die traditionsreiche Gastwirtschaft.

Das Wappen im Logo zeigt die Historie des Schloßls. Ist Ihnen aufgefallen, dass sich die Krone wirklich am Giebel befindet? Die Rauten stehen für Bayern, unsere Heimat. Die Raben sind die Wahrzeichen des Klosters Einsiedeln. Der Schild wird von zwei Löwen gehalten. Wie an der Feldherrnhalle hat ein Löwe das Maul offen, der andere geschlossen. Der Löwe mit dem offenen Maul blickt in Richtung Residenz, der andere zur Theatinerkirche. Das wird damit begründet, dass man früher zwar über die bayrische Regierung schimpfen durfte, nicht aber über die Kirche.



ERKLÄRUNGEN / WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

PW = (D/A) Prädikatswein
QW = (D/A) Qualitätswein
DAC = (A) Districtus Austriae Controllatus
AOP = (F) Appellation d'Origine Protégée
VdF = (F) Vin de Franc
IGP = (I) Indicazione Geografica Protetta (F) Indication Géographique Protégée
DOP = (I) Denominazione di Origine Protetta
WO = (SA) Wine of Origin

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1.) Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Süßungsmittel
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 10= gewachst
- 11= mit Nitritpökelsalz
- 12= Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
- 13= koffeinhaltig
- 14= chininhaltig

2.) Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide
 - a1= Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen),
 - a2= Roggen,
 - a3 = Gerste,
 - a4= Hafer,
 - a5= Kamut oder Hybridstämme
davon sowie Erzeugnisse daraus
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
 - h1= Mandeln
 - h2= Haselnüsse
 - h3= Walnüsse
 - h4= Kaschunüsse
 - h5= Pecanüsse
 - h6= Paranüsse
 - h7= Pistazien
 - h8= Macadamia- oder Queenslandnüsse
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulfite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass unser Restaurant keine Haftung für im Haus vergessene persönliche Gegenstände übernimmt. Wir danken für Ihr Verständnis.