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

18
38

18 38

18 38

ASAM

SCHLÖSSL

SPEISEN

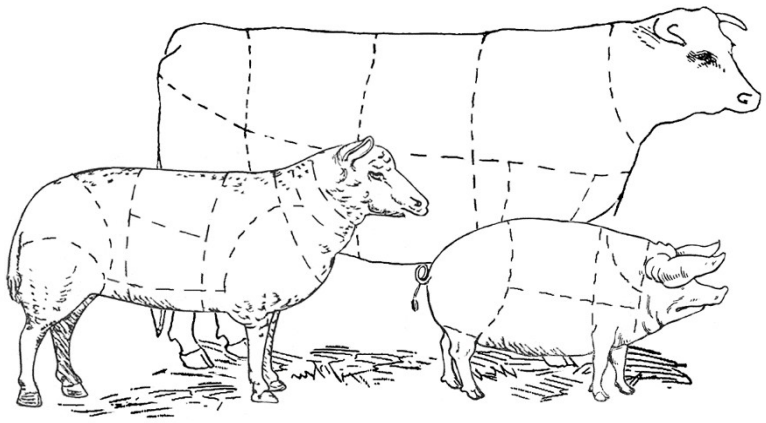
AUS DEM BIG GREEN EGG
HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL

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**

JOHN STONE – IRISH HEREFORD, 100% GRASS FED:

Tomahawk (1,2 k*g*) – 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 g,i,k,m,8,3
für zwei bis drei Personen **95**

BEILAGEN	
Pommes Frites	7
Ofengemüse i	7
Pimientos de Padrón	7
Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream g,k	9

SAUCEN	
Café de Paris-Butter d,m,g,k	4
Schlössl-BBQ-Sauce i,k,m,8,3	4
Rotwein-Jus a,l	6
Kren-Sour-Cream g	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.

Zusatzstoffe & Allergene auf der letzten Seite

UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

		EUR
Bayrische Burrata mit Ofentomaten, Rucola, Basilikum-Pesto und Tomaten-Vinaigrette g,h8		16
Tatar vom Rinderfilet (200g) mit Ofentomaten, Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich, dazu geröstetes Bauernbrot a1,a2,a3,g,i,k,m,3,8		26
Pulpo vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrot-Croûtons und Rucola a1,a2,g,i,k,m,o,2,3,11		28
Urkarotten-Tatar *(vegan)* mit Granatapfel, Sumach, Avocado-Wasabi-Creme und Yuzu-Dressing f,g,k,i,m,1,2,3,4,8		18
Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, Apfelspalten, karamellisierten Kürbiskernen, Brunnenkresse und steirischem Kürbiskernöl g,i,k,m		16
Gemischter Blattsalat i,k,m,2,3,6	klein	6
	groß	8

SUPPEN

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

ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

	EUR
Rosa gebratene Entenbrust mit Kürbis-Spitzkohlgemüse, Süßkartoffelpüree und wildem Brokkoli g,i	35
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
Bayrische Wan Tan auf Kürbis-Spitzkohlgemüse, Koriander und kleinem Salat a,f,i,g	22
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
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Bratkartoffeln oder Pommes Frites a1, c,g,i,k,m,2,3	32
kleine Portion	24
Schlössl-Rehragout mit Topfenspätzle und Preiselbeeren a,c,g	27

FISCHGERICHTE

Fjord-Lachs-Filet und Scampi auf sautierten Shimeji-Shiitake-Pilzen und Selleriepüree in Miso-Sherry-Schaum d,f,g,i,l	34
Moules Frites Bouchot-Muscheln in Weißwein-Gemüse-Sud, dazu Pommes frites i,o,5 Muscheln sind ein kleines Tagesgeschenk – frisch für Sie zubereitet, solange der Vorrat reicht.	24
Gebratener schwarzer Heilbutt auf Champagner-Steinpilz-Risotto g,i,d	34

VEGAN / VEGETARISCH

	EUR
Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat a1,a3,c,g,i,k,m,,8,3	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Pimientos de Padrón, Tomatenbutter und gehobeltem Parmesan a1,c,g,i,k	18
Champagner-Steinpilz-Risotto mit wildem Brokkoli g,i	28
Pinsa mit Zucchini, Ofentomaten, Rucola und Pesto a,g,h	16

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn a1,k,4,8 (ab 11:30 Uhr bis 13.00 Uhr)	6
La Brújula Sardinen in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot	13
Brotkorb a1,a2	3

KINDERKARTE

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

DESSERTS

	EUR
Haselnuss-Schnitte mit glasierten Williams-Christ-Birnen und Haselnusseis a,c,g,h,e	14
Tiroler Griesknödel mit Zwetschgenröster a,c,g	12
Apfelstrudel mit Vanilleeis a1,c,f,g,8,k2	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 a1,c,f,g,8
- weiße Schokolade a1,c,f,g,8
- Schokolade a1,c,f,g,8
- Haselnuss a,c,g,h
- Himbeere (Sorbet)

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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

		EUR
Asams Garten *Limette, Holunder, Minze, Ingwer, Zitronenlimo, Tonic* 3,14	0,3 l	7,5
Rhabarber-Erdbeer-Limonade *Rhabarber, Erdbeere, Soda, Basilikum*	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

FRISCH GEZAPFTES

		EUR
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

KAFFEE

	EUR
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)

Früchtetee Knusperhäuschen
Hier ist einfach alles drin das Spaß macht und gut schmeckt.
Eine wunderbare Zimt-Popcorn-Ananas
und gebrannte Mandel-Auszeit vom Alltag (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 0,75 l
FRANKREICH	
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor" AOP	57
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Rosé "Tresor" AOP	59
Château de la Presle Cremant de Loire Brut AOP	49
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 0,2 l
DEUTSCHLAND	
„ASAM WEISS“ Juliusspital, Franken 2023 QW Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner	9
RIESLING trocken Künstler, Rheingau, 2023 QW	9
GRAUER BURGUNDER Gutzler, Rheinhessen 2024 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, Südtirol 2024 DOP	11
DEUTSCHLAND	
ROTLING Weingut Fröhlich, Franken 2024 QW	9

OFFENE WEINE ROT

	EUR 0,2 l
DEUTSCHLAND	
„ASAM ROT“ Egon Schmitt, Pfalz, 2022 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	9
ÖSTERREICH	
BLAUFRÄNKISCH-ZWEIGELT „Classic“ Josef Igler, Burgenland, 2020 QW	11
ITALIEN	
MONTEPULCIANO D`ABRUZZO Pesolillo, Abruzzen 2022 IGP	12

FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

DEUTSCHLAND	EUR 0,75 l
Juliusspital, Franken „ASAM WEISS“ Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2023 QW	29
Gutzler, Rheinhessen Grauer Burgunder VDP Gutswein 2024 QW	35
Schäfer-Fröhlich, Nahe Riesling "Halenberg" Großes Gewächs 2021 QW	120
Franziska Schömig, Franken „Müller am Wasserhäusle“ Müller-Thurgau 2022 QW	35
Von Winning, Pfalz Weißburgunder „Leopold“ 2023 QW	37

ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

ROTLING Weingut Fröhlich, Franken 2024 QW	34

FLASCHENWEINE WEISS

ÖSTERREICH		EUR 0,75 l
Martin Pasler, Burgenland Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023 QW		45
Domaine Ciringa, Fam. Tement, Slovenien Sauvignon Blanc “Ciringa” 2023 QW		45
Markus Huber, Traisental Grüner Veltliner „Vision“ 2024 QW		34
Lackner-Tinnacher, Steiermark Weißburgunder „Eckberg“ 2023		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	0,75 l	55
	Magnum 1,5l	120

FLASCHENWEINE WEISS

	EUR 0,75 l
FRANKREICH	
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" 2024 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 0,75 l
DEUTSCHLAND	
Weingut Kopp, Baden Spätburgunder „Roter Porphyr“ 2020 QW	44
Egon Schmitt, Pfalz „ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2022 QW	32
Markus Schneider, Pfalz „Black Print“ 2022 QW	49
ÖSTERREICH	
Martin Pasler, Burgenland Zweigelt 2022 QW	39
Weninger, Burgenland	
Blaufränkisch "Hochäcker" 2021	39
Blaufränkisch "Dürrau" 2018 QW	100
Claus Preisinger, Burgenland	
„Puszta 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 0,75 l
ITALIEN	
Siro Pacenti, Toskana Rosso di Montalcino 2022 DOP	65
Pesolillo, Abruzzen Montepulciano D' Abruzzo 2022 DOP	42
Pilandro, Lombardei Barbera Benaco 2022 DOP	44
Vinosia, Apulien Primitivo "Orus" 2023 IGP	43
FRANKREICH	
Château Tour de Pressac, Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2019 AOP	85
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, 2021 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 Schlössl 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 Schlössl 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 Schlössl. 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 Schlössl. 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 Schlössls. 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 Queensland Nüsse
  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.