ASAM

SCHLÖSSL

SPEISEN

Detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergen-Speise- und Getränkekarte – bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

AUS DEM BIG GREEN EGG
HOLZKOHLE-KERAMIKGRILL

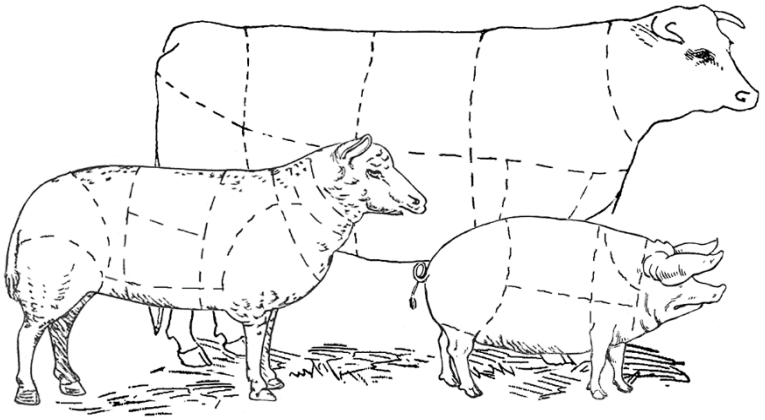


Die Idee hinter dem Big Green Egg ist Jahrtausende alt.
Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits auf Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. „Kamado“ (Ofen oder Herd) nannte man sie. Verknüpft mit der innovativen Keramiktechnologie der NASA entstand ein perfektes, modernes Outdoor-Kochgerät: 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
Wagyu Flank Steak Australien (*1kg*) - für zwei bis drei Personen	**120**
Chateaubriand (500*g*) - für zwei Personen	**105**
Rinderfilet (*250g*) - Wet Aged vom Schwarzbunten	**50**
Irisches Lammkarree *(300g)*	**44**
Rib Eye (*300g*) - Dry Aged	**38**

JOHN STONE – IRISH HEREFORD, 100% GRASS FED:

Tomahawk (1,2 k*g*) - Dry Aged für zwei Personen	**85**
Porterhouse (*1kg*) - Dry Aged für zwei Personen	**105**

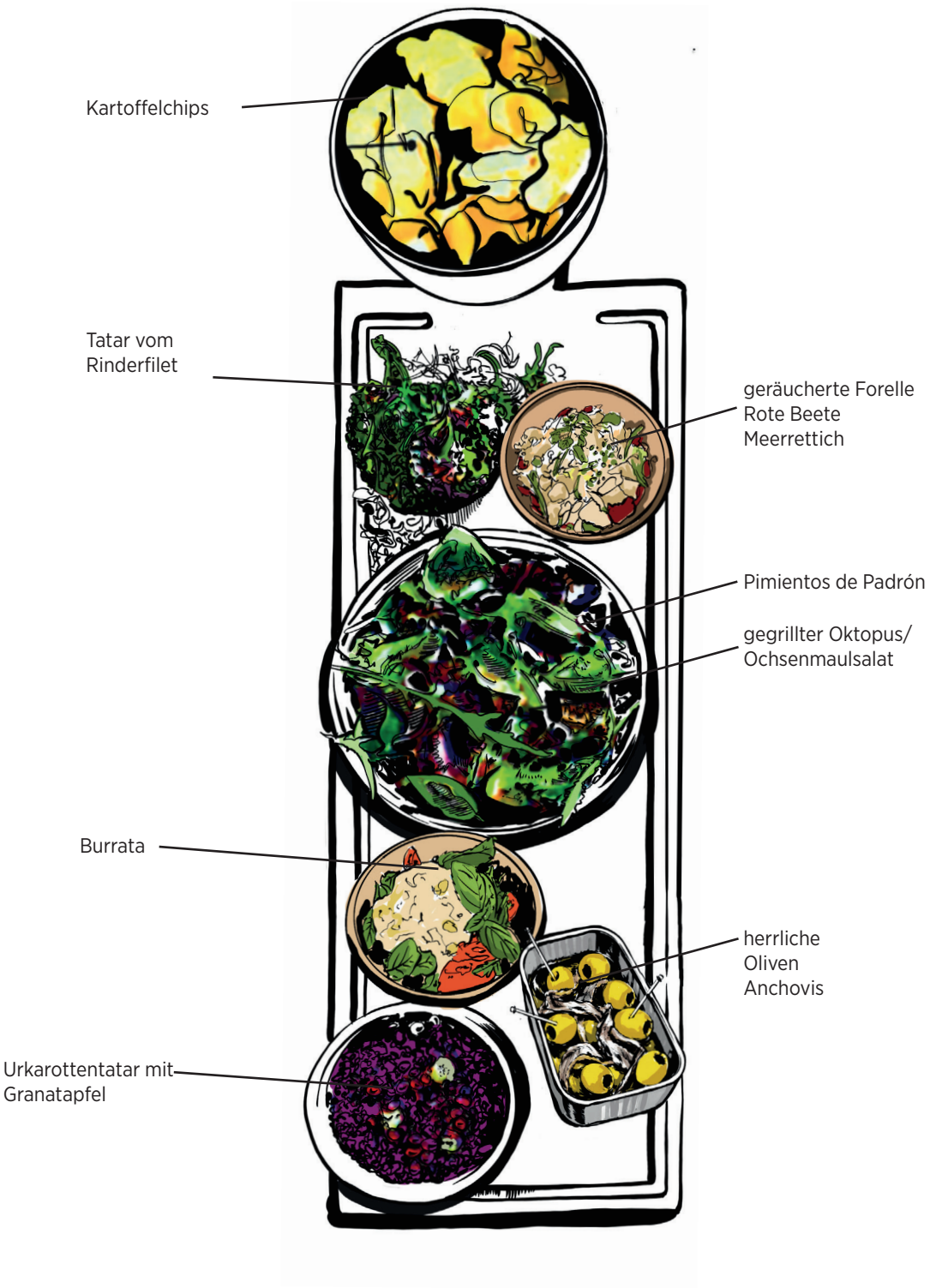
LAMMSCHULTER VOM GUTSHOF POLTING, IM REINDL SERVIERT

Lammschulter im Ganzen vom Holzkohlegrill,
dazu Bohnen-Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Shanes BBQ Sauce
für zwei bis drei Personen **110**

BEILAGEN	
Pommes Frites	7
Ofengemüse	8
Pimientos de Padrón	9
Folienkartoffel mit Kren-Sour-Cream	7
Kürbis-Spitzkohl-Gemüse	7
Bratkartoffeln	7

SAUCEN	
Café de Paris-Butter	4
Schlössl-BBQ-Sauce	4
Rotwein-Jus	6
Kren-Sour-Cream	4
Chimichurri	6

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.
Änderungswünsche möglich.

UNSERE SCHLÖSSL-VORSPEISEN

		EUR
Tatar vom Rinderfilet (200g) mit Ofentomaten, Brunnenkresse und frisch geriebenem Meerrettich, dazu geröstetes Bauernbrot		26
Oktopus vom Grill auf „spicy“ Ochsenmaulsalat mit Schwarzbrot-Croûtons und Rucola		28
Urkarotten-Tatar *(vegan)* mit Granatapfel, Sumach, Kaiserschoten, Edamame und Yuzu-Dressing		18
Bayrische Burrata mit Ochsenherztomaten, Rucola, Basilikum-Pesto und Tomaten-Vinaigrette		19
Gegrillter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat, gerösteten Kürbiskernen und Balsamico		22
SCHLÖSSL Rote Beete-Salat Bachkresse, Romanasalat und frisch geriebener Meerrettich		16
Gemischter Blattsalat	klein	6
	groß	8

VEGAN / VEGETARISCH

Schlutzkrapfen – gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch, in brauner Butter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan und kleinem Salat	22
Schlössl-Brezn-Gnocchi mit Rucola-Spitzen, Ofentomaten, Tomatenbutter und geriebenem Parmesan	18
Steinpilz-Risotto mit Ofentomaten und Rucolaspitzen	28
Süßkartoffelsteak mit süßsauerem Wok Gemüse, Kaiserschoten, wilder Brokkoli und Koriander	22

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	9
Maronencremesuppe	12
Hummer-Kürbis-Bisque mit leicht sautierten Rotgarnelen	14

ASAM SCHLÖSSL KLASSIKER

	EUR
BBQ-Iberico Presa auf Balsamico-Linsen, Selleriepüree und wildem Brokkoli	34
Rehrücken rosa gebraten auf Kürbis-Spitzkohl- Shiitake-Gemüse, wilder Brokkoli und Süßkartoffelpüree	54
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in feinem Butterschmalz gebacken, mit Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Endivien-Salat oder Pommes Frites	32
kleine Portion	25
Entenkeule vom Grill mit Blaukraut und Kartoffelknödel	32
Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten mit Dunkelbier-Jus, Kartoffelknödel und Krautsalat	19
kleine Portion	16
Hirschkalbsrückensteak (200*g*) vom Grill mit Blaukraut und Kartoffelknödel	48
SCHLÖSSL-PIE Schmorfleischfüllung mit Wurzelgemüse, Braten-Jus unter der Blätterteighaube und kleinem Salat	18
Roastbeef mit Sauce Remoulade und Rosmarinkartoffeln	28
SHANES SURF AND TURF Rinderfilet (120*g*) und Riesengarnelen vom Big Green Egg, dazu Pimientos de Padrón, Pommes Frites und Café de Paris-Butter	48

FISCHGERICHTE

Gebratene irische Jakobsmuscheln auf Steinpilz-Risotto mit Maronenschaum	48
Gebraten weißer Heilbutt auf Champagner-Spitzkohlgemüse-Shiitake-Fregola Sarda und Selleriepüree	45
Moules Frites Offshore-Muscheln in Weißwein-Gemüse-Sud, dazu Pommes frites	24

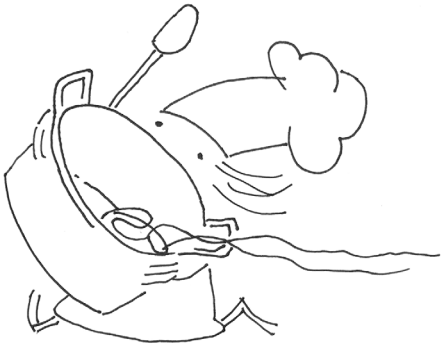
Muscheln sind ein kleines Tagesgeschenk – frisch für Sie zubereitet, solange der Vorrat reicht.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	EUR
Zwei Stück original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn (bis 14:00 Uhr)	6
La Brújula Sardinen in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot	13
La Brújula pikante Miesmuscheln in Olivenöl mit geröstetem Bauernbrot	13
Brotkorb	3

KINDERKARTE

Backhendl-Filets mit Pommes Frites	14
Farfalle mit Butter und Parmesan	9
Spätzle mit Sauce	9
Knödel mit Sauce	7



DESSERTS

	EUR
Geeiste weiße Schokolade mit marinierten Waldbeeren	14
Haselnuss-Schnitte mit glasierten Birnen	14
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Quittenkompott *(ab zwei Personen, Wartezeit: 20 Min.)*	p.P. 15
Baileys Creme Brûlée	12

DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

Heidi Schröck Spätlese, Dessertwein Welschriesling & Sauvignon Blanc	0,1 l	9

ASAM SCHLÖSSL EIS

Beste Eisspezialitäten vom Milchbauernhof am Starnberger See in den Sorten

- Vanille
- Schokolade
- Pistazie
- Gebrannte Mandel
- Himbeere (Sorbet)

	je JUMBO-Kugel	5
Affogato mit Pistazien Eis		7

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,*	0,4 l	8,5
Very Berry *Heidelbeere, Erdbeere, Soda, Basilikum*	0,4 l	8,5

WASSER, COKE & CO.

Schlössl-Wasser	0,5l	4
unser sprudeliges Tafelwasser	1,0 l	7,5
Adelholzener Alpenquellen Classic	0,25 l	3,5
spritzig / still	0,75 l	8
Coca-Cola	0,33 l	4,9
Coca-Cola zero	0,33 l	4,9
Zitronenlimonade	0,4 l	4
Cola-Mix	0,4 l	4,5

SÄFTE & SCHORLEN

Orangen-, Apfel- und Mangosaft sowie Johannes-, Rhabarber- und Maracujanektar	0,2 l	4
	0,4 l	7
Orangen-, Apfel-, Johannisbeere-, Holunder-, Maracuja, Mango oder Rhabarberschorle	0,2 l	2,5
	0,4 l	5

BIERE DER AUGUSTINER BRAUEREI

FRISCH GEZAPFTES

		EUR
Augustiner Lagerbier hell	0,5 l	4,6
Radler	0,5 l	4,8

AUS DER FLASCHE

Augustiner Pils	0,33 l	4,2
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,8
Augustiner Alkoholfrei	0,5 l	4,6
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,9
Augustiner Weißbier mit Hefe	0,5 l	4,9
Ruß	0,5 l	4,9

WEITERE BIERSORTEN

König Ludwig alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,9
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5 l	4,9
König Ludwig leichtes Weißbier	0,5 l	4,9

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

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

Sämtliche Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

TEE-SPEZIALITÄTEN

Tee im Glas-Haferl 7

Asam Schlössl-Tee Bio *(3 Minuten)*
Feinste Mischung renommierter Assam-Gärten
gehaltvoll und malzig im Geschmack, mit feinen Noten von Orange und Vanille.

Darjeeling Himalaya Royal *(2-3 Minuten)*
Bester feinherber First Flush mit würzigen Second Flush-Partien aromatisch-nussig im Geschmack.

Asams White Champagne *(1-2 Minuten)*
Weißer Tee, Hagebutte, Sauerkirsche und Maracuja
Eine exquisite Komposition aus zartem Tee und tropischer Frucht.

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

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

Früchtetee Knusperhäuschen *(10 Minuten)*
Hier ist einfach alles drin das Spaß macht und gut schmeckt.
Eine Zimt-Popcorn-Ananas und gebrannte Mandel-Auszeit vom Alltag

APERITIF

		EUR
Spumante Blanc de Blanc Brut	0,1 l	7
ASAM “Gabry” Spumante Brut Rosé	0,1 l	7,5
ASAM SPRITZ Sarti, Bitter Lemon, Blutorange, Spumante, Soda	0,25 l	10,5
LILLET SPRITZ Lillet rosé, Spumante, Schweppes Wild Berry	0,25l	10,5
APEROL SPRITZ Schaumwein, Soda, Aperol, Orange	0,25 l	10,5
HUGO Schaumwein, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette	0,25 l	10,5
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Spumante, Soda, Zitrone	0,25l	10,5
APEROL MARACUJA Aperol, Spumante, Soda, Maracuja	0,25l	10,5
CAMPARI SPRITZ Campari, Soda, Schaumwein	0,25l	10,5
CAMPARI ORANGE Campari, Orangesaft	0,25 l	10,5
NEGRONI Wermut, Campari, Gin, Orange, Zitrone	0,25l	12,5
NEGRONI SBAGLIATO Wermut, Campari, Prosecco, Orange, Zitrone	0,25l	12,5
WERMUT TONIC Roter Wermut, Schweppes Tonic, Orange	0,25 l	10,5

APERITIF ALKOHOLFREI

		EUR
Flori 0.0 Spumante	0,1 l	7,5
APERO SPRITZ Orange Bitter Ramazzotti 0,0%, Flori 0.0 Spumante, Soda	0,25 l	9,5
APERO TONIC Orange Bitter Ramazotti 0,0 %, Tonic, Soda	0,25 l	9,5

BUBBLES AGAINST TROUBLES

FRANKREICH	0,75 l
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Blanc "Tresor"	57
Bouvet Ladubay Cremant Saumur Brut Rosé "Tresor" AOP	59
Ruinart Champagne Brut AOP	130
Ruinart Champagne Brut Rosé AOP	150

ITALIEN	
Rive della Chiesa, Treviso Spumante Vigna Nuova Blanc de Banc	40
La Tordera, Veneto ASAM “Gabry” Spumante Brut Rosé GP	44

ALKOHOLFREI

Flori 0.0, Spumante	42

OFFENE WEINE WEISS UND ROSE

		EUR
DEUTSCHLAND		0,2 l
„ASAM WEISS“ Juliusspital, Franken 2025 QW Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner		9
RIESLING trocken Künstler, Rheingau, 2024 QW		9
GRAUER BURGUNDER Gutzler, Rheinhessen 2025 QW		9,5
ÖSTERREICH		
GRÜNER VELTLINER „Vision“ Markus Huber, Traisental 2025 QW		9,5
ITALIEN		
LUGANA Pilandro, Lombardei 2025 DOP		9
SAUVIGNON BLANC „DOXS“ Niklas, Südtirol 2025 DOP		11
ROSATO Pesolillo, Abruzzen 2025 IGT		10
FRANKREICH		
MAGALI ROSÉ Saint André de Figuière, Provence 2025		10
Weinschorle Grüner Veltliner	0,2l	7
	0,5l	13

OFFENE WEINE ROT

	EUR 0,2 l
DEUTSCHLAND	
„ASAM ROT“ Egon Schmitt, Pfalz, 2022 Cabernet Sauvignon / Merlot QW	9
PINOT NOIR „Roter Porphyr“ Weingut Kopp, Baden, 2023 QW	11
ÖSTERREICH	
BLAUFRÄNKISCH-ZWEIGELT „Classic“ Josef Igler, Burgenland, 2020 QW	11
ITALIEN	
PRIMITIVO „ORUS“ Vinosia, Apulien, 2025 IGP	11
MONTEPULCIANO Pesolillo, Abruzzen, 2025 DOC	12

FLASCHENWEINE WEISS UND ROSE

	EUR 0,75 l
DEUTSCHLAND	
Juliusspital, Franken „ASAM WEISS“ Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 2025 QW	29
Gutzler, Rheinhessen Grauer Burgunder VDP Gutswein 2025 QW	35
Weingut am Stein, Franken Silvaner Würzburger Stein VDP Erste Lage 2024 QW	60
Hamm, Rheingau Riesling Winkeler Dachsberg VDP Erste Lage 2020 QW	65

ROSÉWEIN

ITALIEN	
ROSATO Pesolillo, Abruzzen 2025 IGT	35
FRANKREICH	
SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE "Magali" Rose, Provence 2025	35

FLASCHENWEINE WEISS

ÖSTERREICH

		EUR 0,75 l
Martin Pasler, Burgenland Chardonnay Leithaberg Reserve "Henneberg" 2023 QW		45
Markus Huber, Traisental Grüner Veltliner „Vision“ 2025 QW		34
Weingut Knoll, Wachau Grüner Veltliner "Loibner" Smaragd 2024 QW		78
Weingut Bernhard Ott, Wagram		
Grüner Veltliner “Fass 4” 2024 QW	0,75 l	55
	Magnum 1,5l	120
Grüner Veltliner “The Evergreen” Ried Brenner 2023 DAC	0,75 l	69

FRANKREICH

Domaine Thomas, Loire Sancerre „Le Pierrier“ 2024 AOP		51
Jean-Marc Brocard, Burgund Chablis 2025 AOP		43
Remoissenet Père et Fils, Burgund Chassagne Montrachet 1er Cru „Morgeot“ 2023 AOP		245

ITALIEN

Cantina Pilandro, Lombardei Lugana 2025 DOP		32
Niklas, Südtirol		
Sauvignon Blanc „DOXS“ 2025 DOP	0,75 l	45
2024 DOP	Magnum 1,5 l	100

FLASCHENWEINE ROT

	EUR 0,75 l
DEUTSCHLAND	
Weingut Kopp, Baden Pinot Noir „Roter Porphyr“ 2023 QW	44
Egon Schmitt, Pfalz „ASAM ROT“ Cabernet Sauvignon-Merlot 2022 QW	32
Markus Schneider, Pfalz „Black Print“ 2023 QW	49
ÖSTERREICH	
Martin Pasler, Burgenland Zweigelt 2022 QW	39
Josef Igler, Burgenland „Maximus“ Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot 2020 QW	44

FLASCHENWEINE ROT

	EUR 0,75 l
ITALIEN	
Paolo Cottini, Venetien Amarone della Valpolicella Classico 2019 DOP	110
Siro Pacenti, Toskana Brunello di Montalcino “Pelagrilli” 2018	120
Vinosia, Apulien Primitivo "Orus" 2025 IGP	43
Pesolillo, Abruzzen	
Montepulciano, 2025 DOC	45
Filari in Costa, Montepulciano Riserva, 2020 DOC	63
FRANKREICH	
Château Tour de Pressac, Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2019 AOP	85
Château Saint-Aubin, Bordeaux Médoc Cru Bourgeois 2020 AOP	45
Pierre Gaillard, Rhône Côte Rôtie 2023 AOP	130
René Bouvier, Burgund Gevrey Chambertin 1er Cru „Combe Aux Moine“ 2018 AOP	245
SPANIEN	
Basconcillos, Ribera del Duero	
„Vina Magna“ Crianza, 2021 DOP	71
„Vina Magna“ Alto del Cura Reserva, 2020 DOP	115
„Vina Magna“ Reserva, 2015 DOP	120

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
Blutorange	12
BITTERS	4 cl
Averna	7
Ramazzotti	7
Jägermeister	6
Fernet Branca	7
Limoncello	7
CONGAC	2 cl
Martell Cordon Bleu	20

LONGDRINKS

Moscow Mule - Wodka, Spicy Ginger, Limette	12
Cuba Libre - Havana Club, Limette, Cola	12
Wodka Lemon - Wodka, Schweppes Bitter Lemon, Limette	12
Gin & Tonic - Gin (Hendricks), Schweppes Tonic, Limette	15
Gin Mare - Tonic Water, Orange, Rosmarin	17
Jacky Cola - Jack Daniel's & Coca Cola	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.