

## Start

**Weinviertler Frizzante** Weingut Autrieth, 0,1 l € 4,50

[Fizzy Flower-Power]

**Frisch gezapftes Gösser Zwickl naturtrüb**, 0,3 l € 3,60

[Beer fresh from Tap]

## Alkohlfreie Kreativität [Without Alcohol]

„**Jasmin Deluxe**“ Teecocktail“

Jasmintee, hausgemachter Pfefferminzsirup, Tonic Water, 0,25 l € 3,50

[Jasmin tea, Peppermint Syrup, Tonic Water]

## Österreichische Weissweine aus Riedelgläsern

[Austrian White Wines by glass out of famous Riedel Glasses]

**1/8 l Welschriesling**, Weingut Scheucher, Südsteiermark € 4,20

trocken, frisch, knackig steirisch, ein guter Start

[dry, fresh & perfect to start]

**1/8 l Sauvignon blanc**, Weingut Wohlmuth, Steiermark € 4,90

Ein edler Steirer mineralischen Pfiff!

[dry, elegant, fruity]

**1/8 l Grüner Veltliner Fuchsloch** Weingut Völkl, Steiermark € 5,90

Die Weissweinrebsorte Österreich's mit toller Struktur, ein toller Speisenbegleiter, Biowein!

[dry, typical Austrian, great structure, superb, 100% BIO]

## Österreichische Rotweine aus Riedelgläsern

[Austrian Red Wines by glass out of famous Riedel Glasses]

**1/8 l „Kaiser Josef“ Blauer Zweigelt Classic**, Weingut Grassl, Niederösterreich € 4,80

Easy to drink, Fruchtbombe und eine der wichtigsten Rebsorten in Österreich

[typical Austrian, easy to drink]

**1/8 l Pinot Noir**, Weingut Kraft, Burgenland € 4,90

Ein sehr guter Speisenbegleiter, spitzen Preis-Leistung!!!

[Great! Strawberries, red fruits, gentle]

**1/8 s'Glückströpferl 2015** Weingut Tschida, Burgenland € 8,50

ein Spitzenrotwein, zugegeben – nicht geschenkt, aber jeden Cent wert!

Top Qualität – wahres Trinkvergnügen, kurzum ein Genusswein! Cuvée

aus Blaufränkisch, Cabernet franc und Cabernet Sauvignon – 4friends Collection, mmhhh!

[Go for it! Really high Quality, worth the money]

**Fragen Sie auch nach unserer sehr gut sortierten Weinkarte, es lohnt sich!**

## Vorspeisen und Salate



Kalt mariniertes Kalbstafelspitz „Qualität Tirol“ | Kernöl |  
Linsen | Meerrettich Eis € 12,90

Lachsforellen Tartar | Apfel | Rauchmayonnaise | Salatbeet | Toast € 13,90

WINTERLICHE SALATVARIATION ZUR WAHL:

gebackene Kaspressknödel | Kräutersauerrahm € 9,90

Putenstreifen | Kernöldressing „Unser Steirersalat“ € 11,90

karamellisierter Ziegenkäse | Zwetschke € 13,10

Hausgemachte saisonale Aufstriche | Brot pro Person € 4,50



Hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel „Qualität Tirol“  
Semmelknödel | Essiggurkerl  
als Vorspeise € 12,90 | als Hauptspeise € 15,90

## Aus dem Suppentopf

Klare Rindsbouillon

Grießnockerl oder Speckknödel oder Milzschnitten € 4,90

Kürbiscremesuppe

Stangerl | Tante Frieda's Kürbiskernöl aus der Südsteiermark € 5,90

## Hin und Wieder

Spinatschlutzkräpfen | Butter | Tiroler Bergkäse

als Vorspeise 4 Stück € 9,50 | als Hauptspeise 6 Stück € 13,50

Hausgemachte Lasagne al Forno € 9,90

## Die Big Five ☺

Wiener Schnitzel vom Kalb € 22,90

oder vom Steirischen Schweinerücken „Steirerglück“

vom Onkel Franz € 14,90

Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Tiroler Gröstl | Speck | Krautsalat € 13,10

„Adler Tris“ Kaspress-, Pilz-, Gemüseknödel | Blattln | Rumer Sauerkraut |

Tiroler Bergkas | Butter € 13,50

Zwiebelrostbraten vom Salzburger Alpenrind | Röstkartoffeln € 21,50

Hausgemachtes Rindsgulasch | Butterspätzle | Essiggurkerl | gehacktes Ei € 15,90

## Aus Wald, Wiese und vom Bauernhof



Tiroler Kalbstafelspitz „Qualität Tirol“ | sous-vide | Röstkartoffeln |

Blattspinat | Apfelchutney | Krensaucce € 24,50

Melktaler Rindsfilet schonend gegart | Cremige Polenta |

Rotweinzwiebel | Pfefferrahmsauce oder Hausbutter € 34,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust | Kartoffelgratin

Rotkraut | Orangen-Honigsauce € 19,50

## Südtiroler Lachsforelle

Lachsforellenfilet aus dem Passeiertal | Rahm Kraut |

Erdäpfel | Fruchtgel € 22,50

## Leckere Schlemmereien

Dessert der Woche bitte fragen Sie nach, danke

Hausgemachter Apfelstrudel € 5,40

Hausgemachte Sorbets | 1 Kugel € 2,90

Kranebitter's Alpenkäseteller | Qualität aus Tirol, Markthalle Innsbruck  
hausgemachtes Chutney €13,90

## Unser Überraschungsmenü

4 Gänge Menüfolge | Überraschung! | pro Person € 54,50

## Feedback

Falls es Ihnen an etwas fehlen sollte, wir sind für jedes Feedback dankbar!

## Allergene & weitere Infos

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen  
berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.

Wir sind **UMWELTFREUNDLICH!** Aus Energie- und Umweltgründen verzichten wir  
bewusst auf Stoffservietten. Wir verwenden Einwegservietten  
aus 100%iger Baumwolle und in Bio-Qualität.

Brotkorb € 2,90 | Ketchup, Mayo, Senf € 1,00 |

Preiselbeeren € 1,10 | Butter € 0,70 |

**Kleinere Portion gefällig? Kein Problem, wir ziehen € 1,50 ab.**

**Gerne werden Bankomatkarten Maestro, V-Pay ab € 20,00  
sowie Visa und MasterCard ab einem Wert von € 40,00 akzeptiert.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis! Gegenüber finden Sie einen  
Bankomaten zur Geldbehebung.**

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns und guten Appetit!

# Wir stellen unser wahres Kapital vor

Am Küchenherd für Sie bemüht

Unsere Küchenchefin Madlen Hackl

Ihr Stellvertreter Hamza Cara

Genussmanager am Herd

Thorsten | Ashokbaba | Felix

Genussmanager in der Ausbildung im Lehrberuf Köchin/Koch

Irfan

Im Auftrag für eine saubere Sache

Shukru | Bari | Mohkles | Zahed | Mihail | Mostafa | Richard

Genussmanager mit Krawatte

Mario | Philipp | Hubert | Benjamin

Genussmanager mit Krawatte und Sommelierausbildung

Thomas | Bude

Genuss- und Grinsmanagerin in der Ausbildung

im Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistentin Nicole | Lara | Thomas

Unsere fleißige Unterstützung im Service

Elfi | Bettina | Sainuhlla | Dinah | Katrin x2 | Linda | Leonie | Susanne | Sonja | Daria

Unsere Visitenkarte des Hauses – der Empfang

Maria | Nina | Ulli | Daniela | Franziska

Mostafa | Franz

Der Mann für's Grobe und Feine – Haustechnik

Stefan

Für Glanz und Gloria zuständig – unsere Housekeepingmädel

Hueyla | Elisabetta | Hacer | Medine | Atanaska | Sarah

## Starters and salads



Cold marinated boiled beef | pumpkin seed oil |  
lentils | horse radish ice cream € 12,90

Tartare of salmon trout | apple | smoked mayonnaise | salad | toast € 13,90

CREATE YOUR OWN TYROLEAN SEASONAL SALAD

with fried cheese dumpling | herb sour cream € 9,90

with sliced turkey | pumpkin seed oil dressing “Styrian salad” € 11,90

with caramelized goat cheese | plum € 13,10

Homemade seasonal spreads | fresh bread per person € 4,50



Homemade creamy lights of calf

bread dumpling | pickled cucumber

as starter € 12,90 or as main course € 15,90

## Soup Pot

Clear beef bouillon

semolina dumpling or bacon dumpling or milt on toast € 4,90

Creamy pumpkin soup

puff pastry stick | Styrian pumpkin seed oil € 5,90

## Occasionally

Handmade traditional spinach ravioli | butter

Tyrolean mountain cheese

as starter 4 pieces € 9,50 or as main course 6 pieces € 13,50

Homemade Lasagne al Forno € 9,90

## The Big Five ☺

Wiener Schnitzel | homemade potato salad | lingonberries  
from Styrian saddle of pork € 14,90 or veal € 22,90

Tyrolean Traditional Gröstl | local potatoes  
bacon | boiled beef | cabbage salad € 13,10

“Adler Trio” | vegetable dumpling | fried cheese dumpling  
mushroom dumpling | Tyrolean fritters |  
sauerkraut | Tyrolean mountain cheese | butter € 13,50

Austrian Sirloin steak of beef | onions | roasted potatoes € 21,50

Homemade Austrian beef goulash | buttered spätzle |  
pickled cucumber | hashed egg € 15,90

## From the forest, meadow and farm



Tyrolean prime boiled veal | sous vide | roasted potatoes | leaf spinach |  
apple chutney | horse radish sauce € 24,50

Austrian fillet of beef | sous vide | creamy polenta | red wine onions |  
pepper cream sauce or herb butter € 34,50

Roasted Barbarie duck breast | potato gratin |  
red cabbage | orange-honey sauce € 19,50

## South Tyrolean salmon trout

Filet of salmon trout | creamy cabbage | potatoes | fruit sauce € 22,50

## Desserts

Dessert of the week, please ask the waiter, thank you.

Homemade apple strudel € 5,40

Homemade sorbet | 1 ball € 2,90

“Kranebitter’s” Alpine cheese platter | 100% Quality from Tyrol

Homemade chutney € 13,90

## Be surprised – Our Surprise Menu

4 courses set menu, per person € 54,50

## Feedback

If anything is not meeting your expectation, please let us know.

## Allergies & More Information

If you've got food allergies please contact your waiter for information!

We are ECO-FRIENDLY! We are using one-way napkins  
(100% cotton and BIO quality )!

Bread basket € 2,90 Ketchup /Mayo /Mustard € 1,00

Lingonberries € 1,10 Butter € 0,70

**You like a small portion? No problem, we deduct € 1,50.**

**Minimum amount for Maestro or V-Pay € 20,00,**

**MasterCard and Visa is € 40,00.**

**Thank you! You will find an ATM-Cash-Machine on the opposite of our Restaurant.**

We wish you a good time and enjoy your meal!



## Primi Piatti



Bollito di vitello marinato freddo | olio di semi | lenticchie | gelato al rafano € 12,90

Tatara di trota di salmone | mele | maionese affumicata | piccola insalata | toast € 13,90

CREA LA TUA INSALATA TIROLESE

VARIAZIONE DI INSALATA INVERNALE DA SCEGLIERE

con canederli al formaggio fritti | panna acida alle erbe € 9,90

con pezzi di tacchino | condimento olio di semi di zucca

“La nostra insalata Stiriana” € 11,90

con formaggio di capra caramellato | prugna € 13,10

Alimenti da spalmare fatti in casa | pane a persona € 4,50



Spezzatino cremoso con interiora di vitello fatto in casa | canederlo di pane | cetriolo sott'aceto

come primo piatto € 12,90 | piatto principale € 15,90

## Dalla pentola della zuppa

Brodo di carne

gnocchi di semolino *oppure* canederlo allo speck oppure frittelle di milza € 4,90

Vellutata di zucca | bastoncini di pasta sfoglia |

olio di semi di zucca dalla Stiria € 5,90

## E più

Mezzelune di spinaci fatti a mano

burro | formaggio di montagna Tirolese

come primo piatto 4 pezzi € 9,50 | come piatto principale 6 pezzi € 13,50

Lasagne al Forno € 9,90

## The Big Five ☺

Scaloppina alla viennese „Wiener Schnitzel“

insalata di patate fatta in casa |

mirtilli rossi | maiale Stiriana € 14,90 *oppure* Vitello € 22,90

“Tiroler Gröstl” Piatto tipico tirolese con Speck

patate regionali | manzo bollito | insalata di cavolo bianco € 13,10

“Adler Tris” | canederli al formaggio, funghi, verdure |

frittelle Tirolesi | crauti | formaggio di montagna tirolese | burro € 13,50

Arrosto di manzo Austriaco con cipolle | patate arrosto € 21,50

Gulasch di manzo | spetzli al burro | cetriolo acido | uovo tritato € 15,90

## Cucina regionale



Bollito di vitello Tirolese | sous vide | patate arrosto | spinaci in foglie |

chutney di mele | salsa di rafano € 24,50

Filetto di manzo cucinato delicatamente | polenta cremosa |

cipolla al vino rosso | salsa cremosa di pepe o burro alle erbe € 34,50

Petto d’anatra arrosto | gratin di patate | cavolo rosso |

salsa d’arancia e miele € 19,50

## Trota salmonata dell’Alto Adige

Filetto di trota salmonata al vapore della Val Passiria | crauti alla crema |

Patate | salsa di frutta € 22,50

## Dolce

Dessert della settimana chiedete il vostro cameriere

Strudel di mele fatto in casa € 5,40

Sorbetti fatti in casa 1 pallina à € 2,90

“Kranebitters” piatto di formaggio alpino di Kranebitter |

Qualità del Tirolo, Markthalle Innsbruck | chutney fatto in casa € 13,90

## Il nostro menu a sorpresa

Sequenza di menu a 4 portate | Sorpresa! | a persona € 54,50

## Feedback

Se dovesse esserci qualche mancanza,

Vi preghiamo di farcelo sapere.

## Allergie & altre informazioni

Se soffre di allergie, intolleranze si rivolga al suo cameriere.

Noi siamo ECO! Usiamo i tovaglioli monouso fatto di 100 % di cotone e BIO!

Cestino di pane € 2,90 Ketchup /Maionese /Senape € 1,00

Mirtilli rossi € 1,10 Burro € 0,70

**Preferite una porzione più piccola? Nessun problema, sottraiamo – EUR 1,50**

Le carte bancarie Maestro, V-Pay sono disponibili a partire da € 20,00.

così come MasterCard e Visa a partire da € 40,00. Grazie!

Grazie per la vostra comprensione! Di fronte, ne troverete un Bancomat.

Vi auguriamo un piacevole soggiorno e Buon Appetito!

## Entrées



Pointe de culotte mariné froidement | l'huile du potiron |  
haricots | glace du raifort € 12,90

Tartare de la truite saumonée | pommes | mayonnaise fumée |  
petite salade | toast € 13,90

VARIATIONS DES SALADE HIVERNALES POUR VOTRE SÉLECTION :

avec Knoedel au fromage fritté | crème d'aigre aux herbes € 9,90

avec pièces de dinde | vinaigrette aux graines de courge € 11,90

avec fromage de chèvre caramélisé | prune € 13,10

Garnitures saisonnières faits maison | pain par personne € 4,50



Fressure du veau faits maison | boulette à base de pain | cornichon  
en Entrée € 12,90 | en Plat Principal € 15,90

## Soupes

Bouillon de Bœuf d'Autriche | quenelle de semoule ou  
quenelle au Speck (lard du Tyrol) ou croûtons à la rate € 4,90

Crème de potiron | pâte feuilletée | l'huile du potiron € 5,90

## De temps en temps

Ravioles aux épinards | beurre | fromage de montagne du Tyrol  
en Entrée 4 pièces € 9,50 | en Plat Principal 6 pièces € 13,50

Lasagne al Forno € 9,90

## The Big Five ☺

„Wiener Schnitzel“ escalope à la Viennoise |  
salade de pommes de terre faite maison | aïelles rouges  
de veau € 22,90 de la selle de porc de Styrie € 14,90

„Tiroler Gröstl“ poêlée de Pommes de terre de la région avec lardon  
bœuf cuit | salade de chou € 13,10

„Adler Tris“ choucroute | Knoedel aux légumes | Knoedel aux Champignon | Knoedel  
au Fromage | Beignets du Tyrol | Fromage de la montagne |  
Beurre € 13,50

Rôtis de bœuf | pommes de terre sautées | oignons € 21,50

Goulasch de Bœuf fait maison | Spaetzli au Beurre |  
Cornichon doux | oeuf haché € 15,90

## Cuisine régionale



Bouilli de veau Tyrolienne | sous vide | pommes de terre sautées | épinard |  
chutney de pommes | sauce raifort à la crème € 24,50

Bœuf rôti braisé | polenta crémeux |  
oignons du vin rouge | sauce aux poivre ou beurre fait maison € 34,50

Magret de canard sauté | gratin de pommes de terre | chou rouge |  
sauce aux orange et miel € 19,50

## La Truite saumon de Tyrol du Sud

Filet de la truite saumon | chou à la crème |  
pommes de terre | sauce aux fruits € 22,50

## Desserts gourmands

Dessert de la semaine demandez votre garçon

Strudel de pommes fait-maison € 5,40

Sorbet fait-maison 1 boule 2,90

Assiette de Fromages des Alpes Kranebitter's | Qualité du Tyrol, Marché d'Innsbruck  
Chutney fait maison € 13,90

## Laissez vous surprendre. Notre menu surprise

Menu 4 plats | Surprise! | € 54,50 par personne

## Feedback

Il vous manque quelque chose? Merci de nous le signaler!°

## Allergènes & informations supplémentaires

Notre personnel se tient à votre disposition pour tous renseignements sur les allergènes, en cas d'allergie ou de changement dans la commande.

Nous sommes respectueux de l'environnement ! Nous utilisons des serviettes à usage unique 100% coton.

Corbeille de pain € 2,90 | Ketchup/mayo/moutarde € 1,00  
airelles rouges € 1,10 beurre € 0,70

**Voulez-vous une plus petite portion? Pas de problème, nous tirons – EUR 1,50.**

**Nous acceptons le paiement par MAESTRO, V-PAY à partir de € 20,00 et carte de crédit (seulement Visa et Mastercard) à partir de € 40,00. Merci !**

Nous vous souhaitons "Bon Appétit"!

地方色豊かな手頃料理  
オーストリア風

Gemischter Salatteller € 5,10

各種サラダ盛合せ

Grießnockerl- oder Speckknödelsuppe € 4,90

ビーフのコンソメブイヨン粗挽き穀粉ノッケル  
あるいはベーコン団子

6 Stück Spinatschlutzkrapfen € 13,50

ほうれん草クラッペン（揚げパン）6個  
焦がしバターとパルメザンチーズ

“Adler Variation“ € 13,50

アドラーのバリエーション  
ほうれん草団子、クラッペン（揚げパン類）、  
チーズプレス団子と小葉  
サワークラウト添え  
焦がしバターとベルク（山岳）チーズ

Tiroler Gröstl € 13,10

チロル風グロストウル  
目玉焼きとベーコン薬草サラダ

Wiener Schnitzel

ヴィーナーシュニッツェル（ウィーン風とんかつ）  
パセリまぶし馬鈴薯とサラダ盛合せ  
豚肉 € 14,90      仔牛肉 € 22,90

お客様がお食事を堪能  
して頂けますように

# Unsere regionalen Partner

Tiroler Wirtshaus  
[www.tiroler-wirtshaus.at](http://www.tiroler-wirtshaus.at)



“Bewusst Tirol” Agrarmarketing Tirol  
[www.amtirol.at](http://www.amtirol.at)



AMA – Gastrosiegel  
[www.ama-gastrosiegel.at](http://www.ama-gastrosiegel.at)



Lieber Gast,

für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Kalb und Rind

Handl Tyrol, Pians

Metzgermeister Beermeister, Innsbruck

Huhn aus Österreich, Firma Wech aus Kärnten, Handl Tyrol und Kröswang

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel, Tirol Milch,

Kranebitter's Käsekulinarium, Markthalle Innsbruck

Eier aus Österreichischer Bodenhaltung,

Innviertler Landeier Pohringer, Oberösterreich

Erdäpfel und Gemüse der Saison

Familie Sabine & Georg Lechner, Rum und Adeg Großmarkt, Innsbruck

Obst der Saison aus Heimischer Landwirtschaft, Markthalle Innsbruck und Adeg Großmarkt, Innsbruck

Kwell Saibling aus heimischen Gewässern, F(r)ischgenuss Steixner

Wild aus dem Karwendel, direkt von der Jagd Vompertal

Genussregionsprodukte:

Nordtiroler Gemüse, Oberländer Apfel, Steirisches Kürbiskernöl



Allergeninformation Kurzbezeichnung	Buchstaben-code*	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich** zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Parantüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

\*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig\*\*in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG