



Herzlich Willkommen, schön, dass Sie hier sind!

BLUMIG PRICKELND!

Weinviertler Frizzante

Weingut Autrieth, 0,1 l € 4,30

AUCH EIN ALKOHOLFREIER APERITIF SCHMECKT GUT

„Jasmin Deluxe“ Teecocktail

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

FRISCH GEZAPFT VOM FASS, IN OSTTIROL GEBRAUT, BRAUEREI FALKENSTEIN

Gösser Zwickl naturtrüb, 0,3 l € 3,40

Weine aus Riedelgläsern, glasweise zum Genuss

1/8 l Gelber Muskateller

Weingut Scheucher, Südsteiermark € 4,80

trocken, blumig-exotisch, ein guter Start und Speisenbegleiter



RIEDEL VERITAS

GRAPE VARIETAL SPECIFIC

1/8 l Chardonnay „Morillon“

Weingut Pilch, Ehrenhausen, Steiermark € 4,80

Ein edler Steirer mit mineralischen Pfiff

1/8 l Gewürztraminer trocken

Weingut Gschaar, Klöch, Steiermark € 5,30

Ein besondere Rebsorte mit rosigen und exotischen Aktzenten, toller Struktur und säurearm

Die Harmonie setzt sich fort, nun aber in Rot

1/8 l „Kaiser Josef“ Blauer Zweigelt Classic

Weingut Grassl, Niederösterreich € 4,80

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

1/8 l Kaiser Maximilian – der Jubiläumswein zum Jubiläumsjahr!

Weingut Mad, Oggau, Burgenland € 4,90

Cuvée aus Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

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

1/8 Alte Lagen 2015

Weingut Temer, Gols, Burgenland € 7,90

ein Spitzenrotweincuvée aus St. Laurent und Blauer Zweigelt

zugegeben – nicht geschenkt, aber jeden Cent wert! Top Qualität – sehr gereift – wahres Trinkvergnügen, kurzum ein Genusswein!

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER SEHR GUT SORTIERTEN WEINKARTE, ES LOHNT SICH!





Vorspeisen und Salate

Rindscarparccio | Birne | Tiroler Adler Käse | Traube € 13,20

Hausgemachte saisonale Aufstriche | Brot pro Person € 3,30

Hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel „Qualität Tirol“

Semmelknödel | Essiggurkerl

als Vorspeise € 11,90 | als Hauptspeise € 14,50

RUMER BAUERN Salat VARIATION ZUR WAHL:

gebackener Kürbis | hausgemachtes Chutney € 10,90

Putenstreifen | Kernöldressing „Unser Steirersalat“ € 9,90

karamellisierter Ziegenkäse | Zwetschke € 12,40

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsbouillon

Grießnockerl oder Speckknödel € 4,90

Kürbiscremesuppe

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

Hin und Wieder

Kürbisschlutzkrapfen | Butter | Tiroler Bergkäse

als Vorspeise 4 Stück € 7,90 | als Hauptspeise 6 Stück € 11,20

Hausgemachte Lasagne al Forno € 9,30

Herbstliche Fettuccine | Wildsugo | Pilze | Rucola € 14,80





Die Big Five ☺

Wiener Schnitzel vom Kalb € 21,40
oder vom Steirischen Schweinerücken „Steirerglück“
vom Onkel Franz € 14,20
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Tiroler Gröstl | Speck | Krautsalat € 12,70

„Adler Tris“ Kaspress-, Pilz-, Gemüseknödel | Blattln | Rumer Sauerkraut | Tiroler Bergkas | Butter € 12,90

Zwiebelrostbraten vom Salzburger Alpenrind | Bratkartoffeln € 19,90

Hirschragout aus dem Karwendel | Butterspätzle
Rotkraut | Preiselbeeren € 19,90

Aus Wald, Wiese und vom Bauernhof

Geschmorter Hirschbraten | Süßkartoffelstampf | Wirsing | Wildjus € 23,10

Kurz gebratene Hirschnüsschen | Erdäpfel-Kürbis Gratin
Schwarzwurzeln | Preiselbeersauce € 24,50

Sirloin Steak 280g vom Salzburger Alpenrind | Süßkartoffelstampf
Herbstliches Gemüse | Pfefferrahmsauce oder Hausbutter € 28,90

Tomahawksteak vom Steirischen Almo-Ochsen
1,2-1,8 kg für 2-4 Personen je nach Angebot
abzüglich Knochenanteil pro 100g € 11,40
3erlei Saucen | Herbstgemüse | Ofenkartoffel

Südtiroler Lachsforelle

Lachsforellenfilet aus dem Passeiertal | Rahmwirsing | Karotten |
Traubengelee € 19,50





Leckere Schlemmereien

Dessert der Woche finden Sie auf Seite 1, danke

Hausgemachter Apfelstrudel € 5,10

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 € 49,50

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 | Michael

Genussmanager in der Ausbildung im Lehrberuf Köchin/Koch

Felix | Irfan

Im Auftrag für eine saubere Sache

Shukru | Bari | | Mohkles | Zahed | Mihail

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

Unsere fleißige Unterstützung im Service

Elfi | Krisztina | Bettina | Giulia | Sainuhlla

Unsere Visitenkarte des Hauses – der Empfang

Maria | Nina | Ulli | Daniela | Magdalena

Mostafa | Franz

Der Mann für's Grobe und Feine – Haustechnik

Stefan

Für Glanz und Gloria zuständig – unsere Housekeepingmädels

Hueyla | Marina | Bernadette | Hacer | Medine | Elena | Sarah





A Warm Welcome, nice to have you with us!

« FIZZY FLOWER-POWER »

Austrian Frizzante

Winery Autrieth, Lower Austria 0,1 l € 4,30

ALSO A NON-ALCOHOLIC APERITIF TASTES YUMMY!

„Jasmin Deluxe“ Tea cocktail

Jasmin tea, homemade peppermint sirup, Tonic Water, 0,25 l € 3,50

FRESH FROM TAP, BREWED IN EAST TYROL, BREWERY FALKENSTEIN

Gösser Zwickl 0,3 l € 3,40

Austrian Wine Specialities served in Tyrolean Riedel Glasses
Our harmonic White Wines specials



1/8 l Gelber Muskateller

Vinery Scheucher, Styria € 4,80

Typical Austrian, exotic fruits, a good start

1/8 l Chardonnay “Morillon”

Vinery Pilch, Ehrenhausen, Styria € 4,80

Typical Styrian!

1/8 l Gewürztraminer

Vinery Gschaar, Klösch, Styria € 5,30

A very delicious vine, top companion for food!

The Harmony continues - now in Red:

1/8 l „Kaiser Josef“ Blauer Zweigelt Classic

Winery Philipp Grassl, Lower Austria, € 4,80

Easy to drink, the most important red wine grape of Austria

1/8 l “Kaiser Maximilian” Emperor Selection, Vinery Mad, Oggau, Burgenland

Cuvée from Blaufränkisch, Syrah, Cabernet franc and Cabernet Sauvignon € 4,90

An Allrounder you fall in love with, 600 year Anniversary Emperor Maximilian

1/8 Alte Lagen 2015

Vinery Temer, Burgenland

Cuvée from St. Laurent and Blauer Zweigelt € 7,90

off the 1,5 l MAGNUM BOTTLE, top Quality, great Vintage, worth the money!

IF YOU’VE STILL NOT FOUND THE SUITABLE WINE FOR YOU,

HAVE A LOOK IN OUR WINE LIST ☺





Starters and salads

Carpaccio of beef | pear | Tyrolean cheese | grape € 13,20

Homemade seasonal spreads | fresh bread per person € 3,30

Homemade creamy lights of calf

bread dumpling | pickled cucumber

as starter € 11,90 or as main course € 14,50

CREATE YOUR OWN TYROLEAN SALAD

with fried pumpkin | home-made chutney € 10,90

with sliced turkey | pumpkin seed oil dressing "Styrian salad" € 9,90

with caramelized goat cheese | plum € 12,40

Soup Pot

Clear beef bouillon

semolina dumpling or bacon dumpling € 4,90

Creamy pumpkin soup

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

Occasionally

Handmade traditional pumpkin ravioli | butter

Tyrolean mountain cheese

as starter 4 pieces € 7,90 or as main course 6 pieces € 11,20

Homemade Lasagne al Forno € 9,30

Fettuccine | game meat Bolognese | mushrooms | arugula € 14,80





The Big Five 😊

Wiener Schnitzel | homemade potato salad | lingonberries
from Styrian saddle of pork €14,20 or veal € 21,40

Tyrolean Traditional Gröstl | local potatoes
bacon | boiled beef | cabbage salad € 12,70

“Adler Trio” | vegetable dumpling | fried cheese dumpling
mushroom dumpling | Tyrolean fritters |
sauerkraut | Tyrolean mountain cheese | butter € 12,90

Austrian Sirloin steak of beef | roasted potatoes € 19,90

Tyrolean venison ragout | buttered spätzle |
red cabbage | lingonberries € 19,90

From the forest, meadow and farm

Braised roast of venison | mashed sweet potatoes |
Savoy cabbage | game meat sauce € 23,10

Short roasted venison | potato-pumpkin gratin
black salsify | lingonberry sauce € 24,50

Austrian Sirloin Steak 280g | mashed sweet potatoes | vegetables |
pepper cream sauce or herb butter € 28,90

Styrian Tomahawk Steak 1,2-1,8kg for 2-4 persons minus bones
100g € 11,40
3 kind of sauces | vegetables | oven potatoes

South Tyrolean salmon trout

Filet of salmon trout | creamy Savoy cabbage | carrots | grape jelly € 19,50





Desserts

Dessert of the week on the very first page, thank you.

Homemade apple strudel € 5,10

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 € 49,90

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-Mashine on the opposite of our Restaurant.

We wish you a good time and enjoy your meal!





Benvenuti al Goldener Adler

Frizzante Austriaco

Vigneto Autrieth, Niederösterreich, 0,1 l € 4,30

„Jasmin Deluxe“

Cocktail di tè senza alcool, Tè Jasmin,
siroppo di menta, Tonic Water 0,25 l € 3,50

Gösser Zwickl 0,3 l € 3,40, prodotta in Tirolo

Viviamo vino!

Armonioso compagno di vino bianco

1/8 l Gelber Muskateller

Vigneto Scheucher, Stiria € 4,80

Tipico Austriaco



1/8 l Chardonnay “Morrillon”

Vigneto Pilch, Ehrenhausen, Stiria € 4,80

tipicamente austriaco – vale la pena

1/8 l Gewürztraminer

Vigneto Gschaar, Klöch, Stiria € 5,30

Una Specialità d’Austria – Benissimo

L'armonia continua, ma in rosso:

1/8 l „Kaiser Josef“ Blauer Zweigelt Classic

Vigneto Philipp Grassl, Austria Bassa, € 4,80

facile da bere, bomba frutta e una delle uve più importante in Austria

1/8 l “Kaiser Maximilian” Vigneto Mad, Oggau, Burgenland

Cuvée di Blaufänkisch, Syrah, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon € 4,90

1/8 l Alte Reben 2015 di bottiglia magnum 1,5l

Vigneto Temer, Burgenland

Cuvée di St. Laurent e Blauer Zweigelt € 7,90

nostra Magnum del mese, a calice

SE NON HA GIÀ TROVATO UN VINO CORRISPONDENTE,

SCEGLI DALLA NOSTRA CARTA DI VINI, NOI ABBIAMO TANTI ALTRI ☺





Primi Piatti

Carpaccio di manzo | pera | formaggio Tirolese | uva € 13,20

Alimenti da spalmare fatti in casa | pane a persona € 3,30

Spezzatino con interiora di vitello alla panna fatto in casa |
canederlo di pane | cetriolo sott'aceto
come primo piatto € 11,90 | piatto principale € 14,50

CREA LA TUA INSALATA TIROLESE

VARIAZIONE DELL'INSALATA DEGLI ALLEVATORI DI INNSBRUCK

con zucca al forno | chutney fatto in casa € 10,90

con pezzi di tacchino | condimento olio di semi di zucca

“la nostra insalata Stiriana” € 9,90

con formaggio caramellato di capra | prugna € 12,40

Dalla pentola della zuppa

Brodo di carne

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

Vellutata di zucca | bastoncini di pasta sfoglia |

olio di semi di zucca dalla Stiria € 5,90

E più

Mezzelune di zucca fatte a mano | burro |

formaggio di montagna Tirolese

come primo piatto 4 pezzi € 7,90 | piatto principale 6 pezzi € 11,20

Lasagne al Forno € 9,30

Fettuccine | ragù di selvaggina | funghi | rucola € 14,80





The Big Five ☺

Scaloppina Viennese „Wiener Schnitzel“

insalata di patate fatta in casa |

mirtilli rossi | maiale Stiriana € 14,20 *oppure* Vitello € 21,40

“Tiroler Gröstl” Piatto tipico tirolese con Speck

patate regionali | manzo bollito | insalata di cavolo bianco € 12,70

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

crauti | frittelle Tirolesi formaggio di montagna tirolese

burro € 12,90

Arrostato di manzo austriaco | patate arrosto € 19,90

Ragù di cervo | spetzli al burro | cavolo rosso | mirtilli rossi € 19,90

Cucina regionale

Cervo brasato | pure di patata dolce | cavolo verza | salsa di selvaggina € 23,10

Cervo arrosto | patate-zucca gratin | scorzonera | salsa di mirtilli € 24,50

Sirloin Steak 280g | pure di patate dolci | verdure autunnali |

salsa cremosa di pepe o burro alle erbe € 28,90

Bistecca Tomahawk di Austria per 2-4 persone,

1,2-1,8 kg, 100g € 11,40

3 tipi di salse | verdure autunnali | patate al forno

Pesce

Filetto di trota salmonata | cavolo verza cremosa

carote | gelatina di grappolo € 19,50





Dolce

Dolce della settimana su pagina 1

Strudel di mele fatto in casa € 5,10

Sorbet fatto in casa 1 pallina à € 2,90

“Kranebitters” formaggi assortiti del Tirolo | chutney fatto in casa € 13,90

Menú a sorpresa

4 portate, a persona € 49,50

Recensione

Se dovesse esserci qualche mancanza,
Vi preghiamo di farcelo sapere.

Allergie & altre informazioni

Se soffre di allergie, 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

Pagamento con Maestro, V-Pay da € 20,00.

Mastercard e Visa a partire da € 40,00. Grazie!

Le auguriamo un piacevole soggiorno e Buon Appetito!





Bienvenue au Goldener Adler

Mousseux d'Autriche

Propriété Autrieth, Basse Autriche, 0,1 l € 4,30

Cocktail „jasmin de luxe“ au thé sans alcool

Thé au jasmin, sirop de menthe, Tonic Water sur glace 0,25 l € 3,50

Gösser Zwickl 0,3 l € 3,40

Nous vivons le vin!

L'harmonie de nos vins blancs, en accompagnement

1/8 l Gelber Muskateller

Propriété Scheucher, Styrie € 4,80

un bon debut



1/8 l Chardonnay « Morillon »

Propriété Pilch, Ehrenhausen, Styrie € 4,80

un bon accompagnement

1/8 l Gewürztraminer

Propriété Gschaar, Klöch, Styrie € 5,30

il en vaut la peine

L'harmonie continue mais cette fois en rouge:

1/8 l „Kaiser Josef“ Blauer Zweigelt Classic

Propriété Philipp Grassl, Basse-Autriche, € 4,70

se laisse boire facilement, fruité et un des cépages les plus importants en autriche

1/8 l „Kaiser Maximilian“ Propriété Mad, Oggau, Burgenland € 4,90

Cuvée de Blaufränkisch, Syrah, Cabernet franc et Cabernet Sauvignon

1/8 l Alte Reben du 2015

Propriété Temer, Burgenland

Cuvée de St. Laurent et Blauer Zweigelt € 7,90

Notre grand bouteille du mois, servi au verre d'une bouteille magnum de 1,5 l

ET SI VOUS N'AVEZ PAS ENCORE TROUVE LE VIN QUI VOUS CONVIENT, CHOISISSEZ
SIMPLEMENT DANS NOTRE CARTE DES VINS, IL Y EN A DE PLUS ☺





Entrées

Carpaccio de bœuf | poire | fromagé Tyrolienne | grappe € 13,20

Garnitures de saison faits maison | pain par personne € 3,30

Abats du veau faits maison | boulette à base de pain | cornichon
en Entrée € 11,90 | en Plat Principal € 14,50

VARIATION DES SALADES POUR CHOISIR.

avec courge fritté | chutney fait maison € 10,90

avec pièce de dinde | vinaigrette aux graines de courge € 9,90

avec fromage de chèvre caramélisé | prune € 12,40

Soupes

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

Crème de potiron | pâte feuilletée | huile d graine de potiron € 5,90

De temps en temps

Ravioles aux courges faits maison | beurre
fromage de montagne du Tyrol
en Entrée 4 pièces € 7,90 | en Plat Principal 6 pièces € 11,20

Lasagne al Forno € 9,30

Fettuccine | sauce de gibier | champignons | roquette € 14,80





The Big Five ☺

„Wiener Schnitzel“ Escalope à la Viennoise |
Salade de Pommes de terre faite maison | airelles rouges
de Veau € 21,40 de la Selle de Porc de Styrie € 14,20

„Tiroler Gröstl“ Poêlée de Pommes de Terre de la Région avec lardon
Bœuf cuit | Salade de chou € 12,70

„Adler Tris“ Choucroute | Knoedel aux legumes | Knoedel aux Champignon | Knoedel
au Fromage | Beignets du Tyrol | Fromage du montagne |
Beurre € 12,90

Rôtis de bœuf | Pommes de terre sautées | sauce aux onions € 19,90

Ragout de cerf | spaetzli au beurre | chou croute rouge | airelle rouge € 19,90

Cuisine régionale

Cerf rôti braisé | purée de pommes de terre douce |
chou vert | sauce de gibier € 23,10

Cerf sauté | gratin de pommes de terre et de potiron | salsifis |
sauce aux airelles rouge € 24,50

Sirloin steak 280g | purée de pommes de terre douce | légumes
sauce aux poivre ou beurre aux herbes € 28,90

Tomahawsteak 1,2-1,8kg pour 2-4 personnes 100g € 11,40
3 sauces | légumes | pommes de terre

La Truite saumon de Tyrol du Sud

Filet de truite saumon | chou vert à la crème | carottes | grappe gelée € 19,50





Desserts gourmands

Dessert du semaine au 1ier site

Strudel de Pommes fait-maison € 5,10

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! | € 49,50 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 € 4,80

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 € 11,20

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“ € 12,90

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 € 12,70

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€ 14,20 仔牛肉 € 21,40

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

“Bewusst Tirol” Agrarmarketing Tirol

www.amtirol.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, Wech aus Kärnten

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel, Tirol Milch, Zillertal Sennerei

Eier aus Österreichischer Bodenhaltung,

Innviertler Landeier Pohringer, Oberösterreich

Erdäpfel und Gemüse der Saison

Familie Sabine & Georg Lechner, Rum

Obst der Saison aus Heimischer Landwirtschaft und aus der Markthalle Innsbruck

Fisch: Fisch Peer, Markthalle Innsbruck

Wild aus dem Karwendel, direkt von der Jagd





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 ₂ , 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

