



Mit Liebe gemacht

Bei jedem Glas „Schloss Gobelsburg“ spürt man die Passion und Liebe, die hinter der Herstellung dieser außergewöhnlichen Weine steckt. Besuchen Sie unseren FeinPostLaden und erkunden Sie unser Wein- und Delikatessenangebot.

Nehmen Sie ein Stück des „Post Herzens“ mit zu sich nach Hause.

LIEBER GAST!

Schon immer war der Gasthof „Post“ ein wichtiger Ort des Ankommens und des Erholens. Dieses Gefühl des Ankommens möchten wir auch heute unseren Gästen bieten, im Hotel ebenso wie hier im Restaurant.

Unser Küchenteam unter der Leitung von Michael Rieser kreiert wahre Wohlfühl-Gerichte für Sie. Traditionelle Rezepte der österreichischen Küche stehen im Mittelpunkt, wenn gleich verfeinert und leichter als in früheren Zeiten.

Wenn Sie nach einem Besuch in unserem Restaurant diese Wohligkeit empfinden, die sich wie „Heimkommen“ anfühlt, dann haben wir alles richtiggemacht.



POST SOMMER DRINKS

Kamptal Bowle Gobelsburg Grüner Veltliner & Brut, Soda, Früchte	€ 14,00
Dubonnet Tonic Dubonnet, Organics Tonic, Orangenzeste	€ 18,00
Churchill Frastanzer, Campari, Orangenzeste	€ 14,00
Ginger & Weizen Ginger Beer, Weißbier	€ 13,00
Free Hugo Holundersirup, Tonic, Soda, Minze, Limette	€ 12,00
Caramel Café Frappé Doppelter Espresso, Karamellsirup	€ 12,00

PROSECCO/SEKT/CHAMPAGNER

Glasweise 0,1 lt

Glas Prosecco	€ 8,00
Glas Gobelsburg Brut	€ 10,00
Glas Gobelsburg Brut Rosé	€ 12,00
Glas Champagner Brut	€ 18,00

SPEISEANGEBOT

VORSPEISEN

Tatar vom Kalb Kartoffeln Avocado Kaviar knuspriges Bauernbrot ACDGMO	€	36,- / 29,-
„Post´s Salatschüssel“ Hausdressing CEGHLM	€	12,- / 8,-
Jausen Platte "Marend" ACGLMO	€	18,- / 15,-
Erdäpfel – Vogerlsalat gebratene oder gebackene Hühnerbruststreifen in Kräuterpanade ACGLMO	€	28,- / 24,-

SUPPEN

Consommé vom Rind Schnittlauch Frittaten oder Kaspresknödel ACGL	€	16,- / 13,-
Klassische Gulaschsuppe Lecher Laib ACGLMO	€	18,- / 15,-
Tomatensuppe Wiesenkräuter Estragon braune Butter ACGLMO	€	16,- / 13,-

VEGETARISCHE GERICHTE

Feine Tagliolini Eierschwammerl Belper Knolle Nage Jungzwiebeln ACGL	€	29,- / 24,-
Käsespätzle Röstzwiebeln Krautsalat ACGLO	€	25,- / 21,-

HAUPTSPEISEN

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilkartoffeln ACGO	€	44,- / 38,-
Spaghetti Tomatensauce oder Bolognese Sauce ACGLM	€	26,- / 20,-
„Post Chicken“ Burger Mozzarella Zwiebeln Gewürzsauce Rucola Jalapenos Wedges ACGLOFM	€	35,-

DESSERT

Karamellierter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster Rumrosinen (ca. 20 min. Zubereitungszeit) ACGO	€	38,-
Apfelstrudel ACGHO	€	10,-
Topfenstrudel ACGHO	€	10,-
Sachertorte ACGHO	€	8,-
„Post's Tageskuchen“ ACGHO	€	8,-
Lechtaler Nusstorte CGHO	€	9,-

EISSPEZIALITÄTEN

Heiße Liebe Vanilleeis Himbeeren Hippen Sahne ACEFGH	€	15,-
Wiener Eiskaffee Vanilleeis Kaffee Hippen Sahne ACEFGH	€	16,-
Bananensplit Vanilleeis Banane Schokosauce Mandel Hippen Sahne ACEFGH	€	16,-
Post „Deluxe“ Irish Coffeeeis Vanille Eierlikör Karamel Waldbeeren Sahne ACEFGH	€	16,-
Kinder Cup 2 Kugeln Eis Smarties ACEFGH	€	6,50
Kugel Eis ACEFGH	€	3,50
Schokoladensauce GH	€	2,50
Karamellsauce G	€	2,50

MILCHSHAKE

Erdbeere, Schokolade oder Vanilleshake Sahne ACEFGH	€	14,50
--	---	-------

Offene Weissweine

Hauswein Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Familie Moosbrugger	0,25 lt	€ 10,00
2020 Ried RENNER Kamptal ^{DAC} Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Familie Moosbrugger	0,125 lt	€ 12,00
2018 Ried NEUSATZ Leiterberg ^{DAC} Chardonnay Weingut Kollwentz	0,125 lt	€ 15,00
2022 PINOT GRIGIO Delle Venezie ^{DOC} Zenato, San Benedetto die Lugana, Veneto	0,125 lt	€ 10,00
2021 RIED HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc Domaine Wolf, Gamlitz	0,125 lt	€ 12,00
2020 CHABLIS 1 ^{er} Cru Terroir de Cote De Lechet Domaine Defaix	0,125 lt	€ 15,00

Offene Roseweine

2021 Rosé „Cistercien“ Weingut Schloss Gobelsburg Familie Moosbrugger	0,125 lt	€ 10,00
2022 'M DE MINUTY' Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	0,125 lt	€ 11,00

Offene Rotweine

Hauswein Zweigelt Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,25 lt	€ 10,00
2018 PINOT NOIR „Reserve“ Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 lt	€ 14,00
2019 VALPOLICELLA Superiore Zenato, Veneto	0,125 lt	€ 13,00
2016 Château de FERRAND Grand Cru Classé Saint-Emilion, Bordeaux	0,125 lt	€ 17,00

Offene Spätlese

2016 ‚GEHEIMRAT J‘ Rheingau Riesling Spätlese Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel	0,125 lt	€ 14,00
--	----------	---------

Drinks / Cocktails

„Post“ Drinks

Hanseaten-Martini Helbing-Kümmel, Vermouth dry, Curacao blue Sirup, Olive	€ 18,00
Alpsini Alpsinth, Holunderblütensirup, Yuzu, Gurke	€ 18,00
Bemelman´s Grappa, Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Cranberrysaft, Gobelsburg Brut	€ 20,00
Sul Fashion Würfelsirup, Angostura Bitter, Balsamico Bianco, Sul Gin	€ 18,00
Hopfen & Malz Hämmerle Bierbrand, Zucker, Angostura Bitter, Bier	€ 18,00
V.M.01 D.& P. Gin, Ananassaft, Kokossirup, Prosecco	€ 18,00
Spicy Ana Ananas 2x, Chilli, Myer´s Rum, Crème de Cacao brown	€ 18,00
Biwak Apfelsaft, Birnensaft, Freihof Williams, Karamelsirup, Obers, Muskatnuss	€ 18,00

„Post“ Drinks - Classics

Die grüne Post	€ 18,00
Vodka, Creme de Menthe grün, Holunderblütensirup, Obers	
MoMu „Moosbrugger Mule“	€ 18,00
Gobelsburg Brut, Ingwer, Ginger Beer, Limette, Minze	
Alm Fresh	€ 22,00
Gentian-Hämmerle, Vodka, Limettensaft, Holunderblütensirup, Kräuterlimonade, Minze	

Cocktails

Queen Elizabeth Martini	€ 18,00
Gin, Vermouth Dry, Bénédictine	
Rude Cosmo	€ 18,00
Tequila Gold, Triple Sec, Zitronen-, Limetten- & Cranberrysaft	
Sombrero	€ 18,00
Brandy, Port, Obers	
Velvet Kiss	€ 18,00
Gin, Bananenlikör, Ananassaft, Ober	

Sekt / Champagner Cocktails

Gobelsburg-Kir Crème de Cassis, Gobelsburg Brut	€ 11,00
Sparkling Galliano Champagner, Galliano, Zitronensaft	€ 22,00
“Post” Bellini mit Prosecco	€ 13,00
mit Sekt	€ 15,00
mit Champagner	€ 20,00

Sour / Fizzes / Collins

Edelweiss Sour Edelweiss Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup	€ 16,00
Manzanilla Sour Manzanilla, Zitronensaft, Läuterzucker, Eiweiß	€ 16,00
Absinth Sour Absinth, Zitronensaft, Läuterzucker, Eiweiß	€ 16,00
Micheles Morning Glory Fizz Micheles Single Malt, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda	€ 18,00
Pierre-Collins Camus Cognac, Zitronensaft, Läuterzucker, Soda,	€ 18,00

Longdrinks / Highball / Pick me ups

Paloma	€ 18,00
Tequila Gold, Salz, Grapefruitsaft, Soda, Limette	
Harvey Wallbanger	€ 20,00
Vodka, Galliano, Orangensaft	
Red Snapper	€ 18,00
Gin, Tomaten- & Zitronensaft, Gewürze	

Fancy & Tropical Drinks

Mojito	€ 20,00
Havana Club 3 años, Limette, Minze, Zucker, Soda, Angostura Bitter	
Orangen-Gin-Caipi	€ 20,00
Gin, Orange, Lime Juice, brauner Zucker	
Rum & P.X.	€ 20,00
Bacardi light, Pedro Ximenez Sherry, Zitronen- & Ananassaft, Angostura Bitter	
A Day in the Snow	€ 20,00
Batida de Coco, Orangen- & Zitronensaft, Grenadine	
Mai Tai	€ 22,00
Rum, Rum, Rum, Ananas- & Zitronensaft, Mandelsirup, Limette	

Non Alcoholic Drinks / Mocktails

No Name € 10,00
Monin Bitter, Limette, Zitronenlimonade, Soda

Shirley Temple € 10,00
Ginger Ale, Zitronensaft, Grenadine

Schnuffi € 10,00
Maracuja-, Ananas- & Zitronensaft, Cranberry- & Karamellsirup

Virgin Rhum Sour € 10,00
Saveur Rhum Sirup, Zitronen- & Ananassaft, Eiweiß

Bodyguard € 10,00
Orangen-, Ananas- & Zitronensaft, Grenadine

Maracuja Rainbow € 10,00
Maracuja- & Orangensaft, Obers, Grenadine,
Minze- & Blue Curacao Sirup

Ihr Lieblingsgetränk nicht dabei? Gerne beraten wir Sie!

Sherry 5 cl

Cuesta fino	€	12,00
Cuesta Manzanilla	€	12,00
Cuesta Amontillado	€	12,00
Cuesta Cream Sherry	€	12,00
Cuesta Pedro Ximenez	€	12,00

Vermouth 5 cl

Martini bianco	€	12,00
Noilly Prat	€	12,00
Antica Formula	€	12,00

Portwein 5 cl

Poca Lagrima White Port	€	12,00
Pocas Tawny	€	12,00
Quinta do Noval Tawny 10 years	€	14,00
Pocas LBV 2013	€	12,00
Taylor's Port Vintage	€	12,00

Bitters, Pastis

Campari, Aperol	5 cl	€	12,00
Underberg	2 cl	€	6,00
Jägermeister	2 cl	€	6,00
Fernet Branca, Menta	4 cl	€	12,00
Ramazotti	4 cl	€	12,00
Averna	4 cl	€	12,00
Pernod, Ricard	4 cl	€	12,00

Brände aus Österreich 2 cl

Apfel & Apfel Holz

Kössler Elstar	€	10,00
Kössler aus dem Eichenfass	€	10,00
Reisetbauer im Eichenfass	€	12,00
Gölles Alter Apfel	€	12,00
Rochelt Gravensteiner	€	16,00

Marille

Schloss Gobelsburg	€	10,00
Holzapfel	€	10,00
Rochelt Wachauer Marille	€	16,00

Williams & Subirer

Michelehof Subirer	€	10,00
Herzog Williams im Fass gereift	€	14,00
SCA Rote Williams	€	10,00
Rochelt Williams	€	16,00

Weichsel & Kirsch

Gölles Herzkirsch	€	12,00
Rochelt Weichsel	€	16,00

Himbeere

Gölles	€	10,00
Reisetbauer	€	16,00

Quitte

Zieser	€	10,00
Michelehof	€	12,00
Rochelt	€	16,00

Brände aus Österreich 2 cl

Holunder

Hämmerle	€	10,00
Gölles	€	12,00

Vogelbeere

Hämmerle	€	10,00
Rochelt Wilde Vogelbeere	€	16,00

Schwarze Johannisbeere

Michelehof	€	12,00
------------	---	-------

Brombeere

Zauser Waldbrombeere	€	12,00
Michelehof	€	14,00

Zwetschke

Schloss Gobelsburg	€	10,00
Michelehof	€	10,00
Reisetbauer	€	14,00

Nuss

Schloss Gobelsburg Haselnuss	€	10,00
Herzog Haselnuss	€	12,00
Landhaus Bacher Walnuss	€	10,00

Spezialitäten

Schloss Gobelsburg Obstler	€	8,00
Hämmerle Bierbrand 7 Jahre	€	10,00
Hämmerle Enzian	€	10,00
Herzog Zirbe	€	12,00
Ziegler No. 1 Wildkirsche	€	16,00
Ziegler Haselnuss aus der Doppelmagnum	€	12,00

Gin / Genever 4 cl

Tanqueray Gin	€	12,00
Bombay Sapphire	€	14,00
Hendrick's, GB	€	14,00
Monkey 47, D	€	14,00
Gin Sul, D	€	16,00
Gin Brockmans, GB	€	16,00
Bols Genever, NL	€	10,00
Deep Purple Gin, AT	€	14,00
Nordés Atlantic Galician Gin, ESP	€	14,00
Tanqueray Gin 0,0	€	12,00

Vodka 4 cl

Vodka Absolut Elyx, SWE	€	14,00
Vodka Belvedere, POL	€	14,00
Vodka Grey Goose, FRA	€	16,00
Vodka Edelweiss, AT	€	12,00

Rum 4 cl

Havanna Club 3 Años, Cuba	€	12,00
Havana 7 Jahre, Cuba	€	14,00
Ron Zacapa 23 years, Guatemala	€	16,00
Diplomatico, Reserva Venezuela	€	16,00
Appleton Estate 12 years, Jamaica	€	16,00
Pyrat XO, Guyana	€	14,00
Ron Cihuatlan Cinabrio, El Salvador	€	14,00
Takamaka Dark Spiced, Seychellen	€	12,00
Rum Herzog, AT	€	16,00

Marc / Grappa 4 cl

Marc de Bourgogne, de Champagne	€	12,00
Grappa Angelo Gaja	€	16,00
Grappa Sassicaia, Ornellaia	€	16,00
Grappa Jacopo Poli Torcolato	€	16,00
Grappa Jacopo Poli Morbido	€	16,00

Calvados 4 cl

Calvados Pere Magloire	€	12,00
Calvados Michel Huard Hors d'Age	€	16,00

Tequila 4 cl

Olmecca Silver, Gold	€	12,00
Padre Azul Blanco	€	16,00

Cognac / Armagnac / Brandy 4 cl

Hennessy Fine de Cognac	€	12,00
Hine VSOP, Remy VSOP	€	12,00
Martell XO, Remy XO	€	16,00
Camus Port Cask	€	16,00
Milenario Solera	€	12,00
Cardenal Mendoza Solera Grand Reserva	€	12,00
Armagnac Janneau VSOP	€	22,00
Signature de France Vintage Bas Armagnac 1978, Maison Boinaud	€	25,00

Whiskey 4 cl

Vorarlberger Whiskey

Micheles Single Malt Brennerei Michelehof, Hard	€ 16,00
--	---------

Scotch Blended

Famous Old Grouse	€ 14,00
J & B Rare	€ 14,00
Johnny Walker Black Label 12 Years	€ 16,00
Ballantines 12 Years	€ 16,00
Chivas Regal 12 Years	€ 16,00
Dimple 15 Years	€ 18,00

Scotch Single Malt

Lagavulin 8 years Isle of Islay	€ 16,00
Glenkinchie 12 years Lowlands	€ 16,00
Talisker Skye Isle of Skye	€ 16,00
Glenmorangie 10 years Highland	€ 16,00
Old Pulteney 12 years Highland	€ 18,00
Highland Park 12 years Highland	€ 18,00
The Macallan Speyside, 12 years	€ 18,00
Cragganmore 12 years Speyside	€ 18,00
Dalwhinnie 15 years Highland	€ 20,00
Cardhu 12 years Highland	€ 22,00
Laphroaig 25 years Isle of Islay	€ 31,00

Irish Whiskey

Connemara Single Malt	€	12,00
Bushmills 10 years	€	14,00

Bourbon Whiskey

Four Roses	€	12,00
Jim Beam	€	12,00
Wild Turkey	€	12,00
Maker's Mark	€	14,00
Woodford Reserve	€	16,00
Basil Hayden's	€	14,00

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	€	12,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	16,00

Canadian Whiskey

Canadian Club	€	12,00
Seagram's Crown Royal	€	14,00

Japan Whiskey

Hibiki	€	16,00
--------	---	-------

Biere

Frastanzer Bio vom Fass	0,20 lt	€	5,50
Frastanzer Bio vom Fass	0,40 lt	€	9,00
Frastanzer Bio vom Fass auch als Radler süß oder sauer			
Schneider Weisse Original Weissbier	0,33 lt	€	6,00
Schneider Weisse Original Weissbier	0,50 lt	€	9,50
Stiegl Pils	0,33 lt	€	6,00
Tegernseer	0,33 lt	€	6,00
Weihenstephan Weißbier (alkoholfrei)	0,50 lt	€	8,50
Beck's Blue (alkoholfrei)	0,33 lt	€	5,50

Mineralwasser

Montes, prickelnd oder still	0,33 lt	€	5,50
Montes, prickelnd oder still	0,75 lt	€	9,50
San Pellegrino	0,75 lt	€	10,00
Hallstein	0,75 lt	€	17,00

Erfrischungsgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,20 lt	€	5,50
Red Bull	0,25 lt	€	7,00
Vo üs Orangenlimonade	0,20 lt	€	5,50
Vo üs Orangenlimonade	0,40 lt	€	9,00
Vo üs Zitronenlimonade	0,20 lt	€	5,50
Vo üs Zitronenlimonade	0,40 lt	€	9,00
Vo üs Kräuter-Brennessel	0,33 lt	€	6,50
Vo üs Zitrone-Zirbe	0,33 lt	€	6,50
Vo üs Holunderblüte	0,33 lt	€	6,50
Vo üs Eistee Pfirsich	0,33 lt	€	6,50
Franz Josef Rauch Bio Rhabarber gespritzt	0,33 lt	€	6,50
Schweppes Tonic Water	0,20 lt	€	5,50
Organics Tonic Water	0,25 lt	€	6,00
Organics Bitter Lemon	0,25 lt	€	6,00
Organics Ginger Ale	0,25 lt	€	6,00
Fever Tree Indian Tonic Water	0,20 lt	€	6,50
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,20 lt	€	6,50
Fever Tree Ginger Beer	0,20 lt	€	6,50
Fentimans Rosen Limonade	0,275 lt	€	6,50

Fruchtsäfte

Kohl Jonagold, naturtrüb	0,20 lt	€	6,00
Apfelsaft	0,20 lt	€	5,50
Johannisbeersaft	0,20 lt	€	5,50
Mangosaft	0,20 lt	€	5,50
Ananassaft	0,20 lt	€	5,50
Grapefruitsaft	0,20 lt	€	5,50
Maracujasaft	0,20 lt	€	5,50
Cranberrysaft	0,20 lt	€	5,50
Tomatensaft	0,20 lt	€	5,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 lt	€	8,00

Gerne servieren wir alle Säfte auch gespritzt!

Warme Getränke

Nespresso	€	6,00
Espresso	€	5,20
Verlängerter	€	5,50
Espresso Doppelt	€	8,20
Cappuccino	€	5,80
Latte Macchiato	€	6,20
Espresso Shot	€	3,00
Portion Kaffee	€	8,80
Heiße Zitrone	€	6,00
Heiße Schokolade ohne Sahne	€	6,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€	7,80
Glühwein, rot	€	9,00
Irish Coffee	€	14,50
Affogato	€	8,70

Hier finden Sie unsere Milchspezialitäten:

Ländle Vollmilch
Laktosefreie Milch
Mandeldrink
Haferdrink
Sojadrink
Kokosdrink

Sirup 2cl:

Mandelsirup	€	2,00
Kokossirup	€	2,00
Karamellsirup	€	2,00

Schwarze Tees

Darjeeling Himalaya Ein leichter Second Flush mit einer feinen Muskatnote	€	8,80
Assam Herrentee Schwerer, vollwürziger Assam mit langem Abgang	€	8,80
Ceylon Nuwara Eliya Hochlandtee mit samtig-würzigem Aroma	€	8,80

Aromatisierte Schwarze Tees

Earl Grey Royal Erstklassiger Ceylon Tee mit Bergamotte und Jasminblüten	€	8,80
Mango Indica Ceylon Tee mit Sonnenblumenblüten und Krokantstücken	€	8,80
Blutorange Fruchtig, angenehm mild, saftiger Geschmack von Blutorangen	€	8,80

Grüne Tees

Japan Sencha Ein Klassiker mit dem typischen Sencha Charakter	€	8,80
China Gunpowder „Temple of Heaven“ Gerollter China-Grüntee, angenehm, sehr fein, leicht bitter	€	8,80

Früchtetees

„Gasthof Post“ Früchtemischung Fruchtige Komposition mit Pfirsich und Marillen Geschmack	€	8,80
Waldbeeren Schwarze Johannisbeere, Apfel, Hibiskus, Holunderbeere	€	8,80
Original Kaminfeuer Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Rooibos, Zimtrinde und Mandel	€	8,80

Kräutertees

„Gasthof Post“ Kräutermischung Ein aromatischer und gesunder Tee für die ganze Familie Apfelminze, Salbei, Himbeerblätter, Malvenblüte & Blätter, Kamillenblüten	€	8,80
Kamille, Pfefferminze, Ingwer, frische Minze	€	8,80
„Kräuterhexchens Liebster“ Hagebuttenschalen, Zitronengras, Apfelblüten	€	8,80
Fenchel, Brennnessel	€	8,80
Rooibos aus biologischem Anbau weich und angenehm im Geschmack	€	8,80
Eisenkraut, Lindenblüte	€	8,80

ALLERGIEN / BUCHSTABENCODE

- A** **Gluten** / Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Hybridstämme - alle Erzeugnisse daraus (Mehl und Teigwaren).
- B** **Krustentiere** / Krebs, Hummer, Garnele, Languste.
- C** **Ei** / Speisen die Eier enthalten – darunter Torten, Kuchen, Cremes, Laibchen, Mayonnaise, Saucen, usw.
- D** **Fisch** / Versteckte Fischquellen können etwa in asiatische Saucen, Steak- oder Worcestersaucen sein.
- E** **Erdnüsse** / Schokolade, Aufstriche, viele Süßspeisen, Kekse, Erdnussbutter und Gerichte die mit Erdnussöl zubereitet wurden.
- F** **Soja** / Tofu, Sojasauce, Sojamilch, Backwaren, Margarine, Schokolade.
- G** **Milch, Laktose** / Milcheiweiß kann sich in Kuchen und Torten, Backmischungen, Paniermehlen, Eis, Kartoffelpüree, Ketchup, Senf, Mayonnaisen sowie Fertigprodukten und Saucen verstecken.
- H** **Schalenfrüchte** / Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse.
- L** **Sellerie** / Kann in Suppen, Saucen und Gewürzmischungen vorhanden sein.
- M** **Senf** / Curry, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Gewürzgerurken und Mayonnaise.
- N** **Sesam** / Brot, Humus, Aufstrich, Knabbergebäck, Kracker, Chips oder Brezel.
- O** **Sulfite** / Schwefeldioxid ist ein natürliches Gas.
Sulfite, die Salze der schwefeligen Säure, werden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um Hefe, Pilzen und Bakterien vorzubeugen. Zudem verhindern sie unerwünschte Braunfärbungen. Trockenfrüchte inklusive Nüsse mit Schale, getrocknete Tomaten, Trockenfisch und Wein können spuren enthalten.
- P** **Lupinen** / Lupinen sind als Gartenblumen bekannt.
Können in Mehl, Tofu oder Kaffeeersatz vorhanden sein.
- R** **Weichtiere** / Zu den Weichtieren zählen etwa Schnecken, sämtliche Muscheln, Tintenfische sowie Seeigel.



**RELAIS &
CHATEAUX**