

L'OPERA

RESTAURANT • CAFÉ • BAR

SPEISEKARTE

L'OPERA

**INMITTEN DER WIENER INNENSTADT, ZWISCHEN TRADITION
UND MODERNE BEGRÜSSEN WIR SIE IN UNSEREM GOURMET
RESTAURANT L'OPÉRA.**

Zum Business Lunch oder zum ausgedehnten Mittagessen, beim festlichen Dinner, bei der Samstagsjause nach dem Einkauf oder dem legendären Frühstücksangebot und nicht zuletzt, vor und nach den Konzerten begrüßt Sie das L'Opéra-Team im einmaligen Ambiente auch zum Cocktail.

Feiern Sie im L'Opéra Ihre Hochzeit, Geburtstage ebenso wie Sommer- oder Adventpartys. Auch für formelle Caterings, Bankette oder geschäftliche Veranstaltungen für bis zu 1000 Personen auswärts und 100 Personen im Restaurant bietet sich das stilvolle Restaurant mit der traumhaften Terrasse perfekt an.

Dazu passend bieten wir eine Vielzahl von Weinen mit Schwerpunkt aus Frankreich Österreich, Deutschland und Italien auch im offenen Ausschank an.

Vielleicht haben sie aber auch Lust auf eine Rarität aus unserem Weinkeller?

Es lohnt sich.

Unser Catering-Team ist auch österreichweit
24 Stunden für Sie im Einsatz.

In der Küche interpretieren wir internationale Klassiker mit regionalen Jahreszeitenprodukten. Junge unkomplizierte oder ausgesucht edle Tropfen begleiten die spannenden Gerichte.

Auf der großzügigen Sonnenterrasse mit einmaligem Blick auf die Wiener Staatsoper finden bis zu 100 Personen Platz.

RESTAURANT L'OPERA
OPERNRING 1, 1010 WIEN
WWW.LOPERA.AT

FRÜHSTÜCK

Omelett Natur	C	4,90
Omelett mit Putenschinken	C	5,50
Omelett mit Lachs	C,D	6,50
Ham (Putenschinken) and Eggs mit drei Eiern	C	6,40
Rühr- oder Spiegelei mit drei Eiern	C	4,90
Lachs mit Toast und Butter	A,D,G	5,50
Müsli	A,E	2,90
Fruchtsalat	O	2,40
Naturjoghurt	G	2,20
Ei (zubereitet nach Wunsch)	C	1,20
Butter	G	1,20
Honig		1,20
Marmelade		1,20
Nutella	C,H,G	1,20
Brot	A,C,G,N	1,40
(Vollkornbrot, Semmel, Butter Croissant usw.)		
<hr/>		
Wien City	A,G	4,50
zwei Semmeln, Butter, Marmelade oder Bio-Honig dazu empfehlen wir eine Wiener Melange		
Wien Karlsplatz	A,G	5,80
zwei Semmeln, Schinken, Käse und Butter		
Wien L'Opéra	A,C,G	8,90
Semmel, Ei im Glas mit Lachs und Schnittlauch Butter serviert mit Orangensaft		
Brioche Frühstück	A,G,E,C,F	5,90
Brioche-Striezel (1/3), Croissant mit Butter oder Dinkel, Butter, Marmelade oder Bio-Honig, dazu empfehlen wir Kaffee mit Milch		
Paris	A,G	5,90
Baguette (1/3), Croissant mit Butter oder Dinkel, gesalzene französische Butter, Marmelade oder Bio-Honig, dazu empfehlen wir eine Wiener Melange		
Berlin	A,G,E,M	6,90
Joghurt mit Beeren und Nuss-Striezel Crunch, Dinkelvollkornweckerl, Ziegenkäse, Butter, Marmelade oder Bio-Honig dazu empfehlen wir Kräutertee		
Croque Madame	A,G,L,M,O	14,30
klassisches, französisches, gegrilltes Sandwich aus Brioche und Schinken, Gouda, Spiegelei und Caesar Dressing, serviert mit einem grünen Salat und einer Orangensaft oder Heißgetränk nach Wahl, ohne Brotkorb		
Caesar Frühstückssalat	A,C,G,M	17,50
knackige Salatherzen, Brioche Croûtons, hart gekochtes Ei, Parmesan mit Caesar Dressing und Speck		

French Toast

A,G,L,O

11,20

Brioche-Scheiben mit Milch und Zimt mariniert, gebraten in Butter,
serviert mit Blaubeer-Marmelade, Ahornsirup und Puderzucker

Müsli

A,E

8,10

Hausgemachtes Müsli, serviert mit griechischem Joghurt,
Honig und saisonalem Obst

L'Opéra Omlet

A,G,L,M,O

13,60

Omelett mit geriebenem Schafskäse, frisch aus dem Ofen

MÜSLIOMELETTE MIT PUTENSCHINKEN

SUPPEN

Minestrone alla Contadina	F,L	4,90
Gemüsesuppe		
Mediterraner Fischeintopf	A,B,D,R	8,90
sättigende Fischsuppe		
Frittatensuppe	C,G,L	4,90
Suppe mit Palatschinken Teig		

SALATE

Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett	G,M,O	13,90
Caesar Salat mit Huhn	A,C,G,M	12,90
mit Römersalat, Cherrytomaten, Parmesan, Croûtons und klasisches Caesar Dressing		
Caesar Salat	G,D,O	10,90
mit Römersalat, Cherrytomaten, Parmesan, Croûtons und klasisches Caesar Dressing		
Thunfischsalat	D,O	11,90
Thunfisch, Mais, Zwiebel und Grüner Salat		
Griechischer Bauersalat	G,M,O	9,90
gemischter Salat mit Schafskäse		
Grüner Salat		5,50
Beilagensalat		3,90
Kartoffelsalat	M,O	3,90
Gurkensalat	M,O	3,90

MEDITERRANER FISCHINTOPF



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind	G	11,90
Rinderfiletscheiben mit Rucolasalat und Parmesan		
Bruschetta mit Lachs und Kapern	A,D	4,70
getoastetes Brot mit Lachs, Kapern, Rucola, Tomatenwürfeln, Olivenöl und Pfeffer		
Bruschetta mit Salami	A,G	4,70
getoastetes Brot mit Salami, Rucola, Tomatenwürfeln, Parmesan und Olivenöl		
Bruschetta Pomodoro e Mozzarella	A,G	4,20
getoastetes Brot mit Mozzarella, Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl und Oregano		
Bruschetta Classica	A	3,80
getoastetes Brot mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Oregano		
Club Sandwich mit Pommes Frites	A,C	9,90
Hühnerstreifen, Salat, Tomatenscheiben, Ei und Mayonaise		
Caprese Mediterran	G	10,90
Büffelmozzarella, Tomaten, gegrillte Melanzani, Oliven, Basilikum		
Räucherlachs mit Oberscreme	B,G,L	10,90
Lachsfilets mit Oberscreme		
Gemischte Vorspeisenplatte	A,B,C,D,G,R,L,O	28,00
ein toller Mix aus warmen und kalten Vorspeisen		

BRUSCHETTA MIT LACHS



CARPACCIO VOM RIND



PASTA UND RISOTTI

Risotto alle Verdure mit frischem Gemüse	G	10,90
Risotto ai funghi Champignons, Fleischsauce, Parmesan und Sahne	A,G	10,90
Risotto ai gamberetti Schrimps, Fischbrühe und Sahne	A,B,D,G	11,90
Spaghetti alla Bolognese faschiertes Kalbfleisch, Tomatensauce, Karotten und Sellerie	A,L,O	9,90
Pennette ai pollo e funghi Hühnerfleisch, Champignons, Parmesan und Sahne	A,G	11,90
Spaghetti Napolitana Büffelmozzarella, Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum	A,G,O	10,90
Fusilli ai formaggi Gorgonzola, Pecorino, Parmesan und Sahne	A,G	9,90
Spaghetti ai frutti di mare Meeresfrüchte, Tomatensauce, Knoblauch	A,B,D,R	12,90
Spaghetti aglio e olio Knoblauch, Chillischoten und Petersilie	A,L	9,90
Tagliatelle Curry Huhn Bandnudeln mit Curry Huhn	A,G,D,L	11,90

SPAGHETTI NAPOLITANA



TAGLIATELLE CURRY HUHN



TEX MEX

Nachos mit Cheddar Käse	G	9,90
Überbackene Nachos mit Cheddar Käse und Huhn	A,C,G,L	13,90
Toast mit Käse	A	4,20
Toast mit Schinkenkäse	A,G	4,50
Chicken Basket	A,C,G,L,M,O	9,90
gebackene Hühnerstreifen mit Pommes und Dip		

BURGER

**Alle unsere Burger sind hausgemacht
100% Beef und werden mit Pommes serviert**

Chicken Burger	A,C,G,M	9,90
Hühnerbrust Laibchen, Salat, Zwiebel, Gewürzgurke, Tomate, hausgemachte Burger Sauce und Pommes Frites		
New York Cheese Burger	A,C,G,M	13,90
Rindfleisch, Cheddar-Käse, Salat, Zwiebel, Gewürzgurke, Tomate, hausgemachte Burger Sauce und Pommes Frites		
L'Opéra Burger	A,C,G,M	19,90
Rindfleisch, Cheddar-Käse, Salat, Zwiebelmarmelade, Gewürzgurke, Tomate, hausgemachte Burger Sauce und Pommes Frites		
Fisch Burger	A,C,D,G,M,N,O	12,90
Salat, Zwiebel, Gewürzgurke, Tomate, hausgemachte Burger Sauce und Pommes Frites		

L'OPERA BURGER



STEAKS

Achtung bitte beachten Sie unsere Garstufen:
Rare, Medium, Medium well, Well Done

L'Opéra Surf & Turf Rinderfilet mit gegrillten Black Tiger Garnelen dazu Kartoffel und Knoblauchsauce	B,C,D,L,M,O	38,50
Rib-Eye-Steak 200g (Gentlemens Cut) mit Pommes und Kräuterbutter	B,D,R	18,90
Rib-Eye-Steak 120g (Lady's Cut)	B,D,R	14,90
Filetsteak 200g (Gentlemens Cut) mit Pommes und Kräuterbutter	B,D,R	24,90
Filetsteak 120g (Lady's Cut)	B,D,R	16,90

FISCH

Goldbrasse mit Rosmarinkartoffel	D	19,90
Gegrillter Lachs mit Petersilienkartoffeln	D	18,50
Gegrillte Calamari mit Petersilienkartoffeln	D	14,90
Gegrillte Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln	D, L	14,90

ÖSTERREISCHE SPEZIALITÄTEN

Rindergulasch mit Serviettenknödel	A,C,G,L	12,90
Steirischer Backhendlsalat Paniert mit Kürbiskern	A,C,L,M	12,90
Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat	A,C,G,O	18,50
Hühnerschnitzel mit Pommes	A,C,G,O	13,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Essiggurken	A,L,O	17,90
Gegrilltes Hühnerfilet mit Reis und Gemüse	L	13,90



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kl. Hühnerschnitzel mit Pommes	A,C,G,O	8,90
Kl. Chicken Basket gebackene Hühnerstreifen mit Pommes und Dip	A,C,G,L,M,O	9,90
Kl. Cheeseburger mit Pommes	A,C,G,M	8,90

FLAMMKUCHEN

Österreich Tomaten, Mozzarella, Schinken und Mais	A,G,O	11,50
Italien Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	A,G,O	8,90
Deutschland Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Parmesan	A,G,O	9,50
Griechenland Tomatensauce, Mozzarella und gegrillte Melanzani	A,G,O	9,30
Spanien Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel	A,D,G,O	10,90
Frankreich Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Käsesorten	A,G,O	10,90
Schweiz Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Rucola und Parmesan	A,G,O	11,50
Norwegen Tomatensauce, Mozzarella, Lachs und Rucola	A,G,O	12,90
Belgien Tomatensauce, Mozzarella, Trüffelcreme und Parmesan	A,G,O	11,50
Türkei Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchte	A,B,G,O,R	11,50

ITALIEN



SAUCEN

Pfeffer & Pilz Sauce mit frischem Pfeffer und Pilze	A,G,L	4,00
Guacamole		3,50
Kräuterbutter	G	2,50
Preiselbeeren	O	1,50
Sauce Tartare	C,G,M,N	1,20
Mayonaise	C,M,O	0,90
Ketchup	O	0,90

BEILAGEN

Kartoffelsalat	O	3,90
Gebratene Champignons	C,O	3,90
Pommes Frites	A,O	3,00
Bratkartoffeln	G	3,20
Gemischtes gegrilltes Gemüse		4,50
Kartoffelpüree	O,G	3,50
Süßkartoffel Pommes	A,O	4,50
Frischer Blattspinat		4,50
Reis	A,C,G	3,20

SÜßKARTOFFEL POMMES



DESSERT UND KÄSE

Sachertorte	A,C,G	4,90
Tiramisu	A,C,G	4,90
Mousse au Chocolat	C,G,H,2,6	4,90
Profiteroles	A,C,G	4,90
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers	A,G	4,90
Topfenstrudel mit Schlagobers	A,G	4,90
Palatschinken	A,C,G	5,90
Füllung nach Wunsch (Nutella, Marillanmarmelade oder Erdbeermarmelade)		
King Edward (Eispalatschinken) mit Früchten	A,C,G	6,90
Vanille Extra	G	1,90
Käseteller	A,G	13,90

EIS

Eiskaffee mit Vanilleeis	A,C,G,7	5,80
Drei Kugeln Eis	A,C,G	4,50
Coppa Tricolore (Erdbeere, Pistazien, Zitrone)	A,C,F,G,H,4	6,20
Coppa Campari mit Zitroneneis	A,G,O	6,40
Spaghetti-Eis mit Erdbeersauce	A,C,G,O,4	7,90
Coppa L'Opera	A,C,F,G,O,H,4	0,90
mit Früchten (Vanille,Pistazien), Erdbeersauce und Schlagobers		
Tartufo Bianco oder Nero Affogato	A,C,G,O,7	7,50
mit dunkler oder weißer Schokolade		

TIRAMISU





KAFFEE

Espresso	7	2,90
Espresso Doppio	7	4,60
Espresso Doppio Brauner	G,7	4,80
Espresso Brauner	G,7	3,10
Espresso Macchiato	G,7	3,10
Wiener Melange	G,7	4,10
Die Wiener Melange ist eine österreichische Kaffeespezialität. Sie besteht aus einem Teil Kaffee (z. B. Espresso) gemischt mit Zucker oder Honig, sowie einem Teil Milch und einer Haube aus geschäumter Milch. Sie wurde erstmals um 1830 in Wien angeboten		
Verlängerter	G,7	3,90
Schwarz oder Braun		
Türkischer Mokka	7	3,90
Türkischer Doppelter Mokka	7	5,10
Cappuccino	G,7	4,30
Latte Macchiato	G,7	4,50
Einspänner	G,7	5,10
Americano	7	4,00
Getreidekaffee	7	4,30

* Bitte beachten alle Kaffeesorten auch Koffeinfrei

KAFFEESESZIALITÄTEN

Maria Theresia Großer Mokka mit original Cointreau-Orangenlikör und Schlagobers	O,G,7	7,30
Fiaker Großer Mokka mit Stroh Rum	O,G,7	7,30
Irish Coffee Großer Mokka mit Irish Whiskey, Zucker und Schlagobers	O,G,7	7,30
Kaffee Advocaat Großer Mokka mit Eierlikör und Schlagobers	O,G,7	7,30

HEIßGETRÄNKE

Earl Grey China-Mischung mit Zitronengeschmack	2	3,50
Green Ginseng Kräutertee Ginsengwurzel mit Pfefferminze und Rooibush	2	3,50
Grüner Matinee feinster Grüner Tee mit exotischen und blumigen Aromen	2	3,50
Chamomilla Meadow Kamillenblüten in höchster Qualität	2	3,50
Wild Berries Früchtetee aus Hagebutte, Apfel und Orangenschalen	2	3,50
Bavarian Mint Pfefferminztee - erfrischend und geschmacksvoll	2	3,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	G,6	4,30
Heiße Limonade mit Minze		3,40



KALTE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser - still oder prickelnd	0,75l		4,80
Vöslauer Mineralwasser - still oder prickelnd	0,33l		3,20
Sodawasser	0,25l		2,60
Soda Zitrone	0,25l		3,00
Coca-Cola	0,33l	4,7	3,50
Coca-Cola Zero	0,33l	4,7,15	3,50
Fanta	0,33l	4,7	3,50
Sprite	0,33l	4,7	3,50
Almdudler	0,33l	4,7	3,50
Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33l		3,50
Apfelsaft	0,25l		3,50
Apfelsaft gespritzt	0,50l		4,80
Apfelsaft gespritzt	0,25l		3,50
Apfelsaft naturtrüb	0,25l		3,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25l		3,50
Orangensaft	0,25l		3,50
Orangensaft gespritzt	0,50l		4,80
Orangensaft gespritzt	0,25l		3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l		4,20
Diverse Rauchsäfte (Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja)	0,20l		3,50
Red Bull	0,25l	11	3,90
Tonic Water	0,20l	8	3,50
Bitterlemon	0,20l		3,50
Ginger Ale	0,20l	14	3,50
Himbeer- oder Holundersirup Getränk**	0,25l		3,20
Leitungswasser	0,25l		0,50*
Leitungswasser	0,50l		0,80*



* Service Entgelt
 ** Jugendgetränk

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Limonade Klassik	0,50l	4,90
Beeren Limonade	0,50l	4,90
Lavendel Blueberry Limomade	0,50l	4,90

BIER

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,30l	A	3,80
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,50l	A	4,90
Stiegl Weisse Flasche	0,33l	A	3,80
Stiegl Radler Flasche	0,33l	A	3,80
Stiegl Freibier (Alkoholfrei)	0,33l	A	3,80
Heineken	0,33l	A	4,20



SPRITZWEIN

Weißer Spritzer	○	<u>1/4</u> 3,50
Roter Spritzer	○	3,50
Aperol Spritzer		3,50
Hugo		4,80

ROTWEINE

HAUSWEIN	○	<u>1/8</u> 2,90
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. 13/14 leuchtendes Rubinrot mit violetter Schimmer, in der Nase vielschichtiger Duft von reifen Waldbeeren und Gewürzen, samtiger, voller Körper mit gut eingebundener Säure und feinen Tanninen, langer Abgang.		4,90
ST. LAURENT Bio-Weingut Auer, Tattendorf/Thermenregion. Frucht von gemischten Beeren und Weichseln, feiner Biss, mittelkräftig, klarer Sortencharakter, reife Tannine, guter Abgang.	○	4,30
BLAUFRÄNKISCH Weingut Scheiblhofer, Andau/Neusiedlersee. Österreichischer Qualitätswein, dichtes Violett, würziger Brombeerduft mit einem zart-lieblichen Fruchtschmelz, mächtige Tanninstruktur unterstützt von einem kräftigen Körper, zartes Barrique, ein großer Rotwein mit Potential für die Zukunft.	○	4,30
ZWEIGELT 2016 BIO AUER Bio-Weingut Auer, Tattendorf/Thermenregion. Fruchtig mit Noten von roten Beeren und etwas Kirsche, zart, saftig, leicht Herbe und gewisses Rückgrat, gut zu trinken, sortentypisch.	○	4,00



WEISSWEINE

1/8

HAUSWEIN



2,90

GELBER MUSKATELLER KRISPEL

4,90

Weingut Krispelhof bei Straden/Vulkanland, Südoststeiermark.

Ein ausgeprägter Wein in hellem, strahlenden Gelb mit trockenem kräftigen Säure-Fruchtspiel, herrliche Reife, Litschi, Mandarinen, Holunderblüten, samt-elegant.

RIESLING KONGLOMERAT



4,90

Weingut Buchegger, Dross/Kamptal, Niederösterreich.

Schöne Frucht in der Nase, erinnert an rosa Grapefruit, fruchtbetont, frisch, lebhaft, traubige Fruchtcharme, feine Balance, dadurch sehr trinkanimierend.

GEMISCHTER SATZ



4,90

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Nussberg, Wien.

Diese Wiener Spezialität aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler wird gemeinsam geerntet und gemeinsam vinifiziert. In ihm bündeln sich Charaktere mehrerer ausdrucksvoller Sorten und machen ihn einzigartig in seiner Aromatik.

GRÜNER VELTLINER



4,30

Weingut Buchegger, Dross/Kamptal, Niederösterreich.

Die Nase zeigt sich grasig frühlingshaft, mit Anklängen an frische Kräuter und Pfefferschoten. Am Gaumen ausgesprochen erfrischend, mit einem Hauch von saftigem grünem Apfel, gute Säurestruktur, leicht und sehr trinkanimierend.

CHARDONNAY SCHEIBLHOFFER



4,30

Weingut Scheiblhofer Andau/Neusiedlersee, Burgenland.

Ein österreichischer Qualitätswein, trocken. Glänzendes Gelb mit silbernen Rändern, fruchtig-pikante Chardonnaynase verfeinert durch einen feinherben Wallnusschalenduft, spritzig-frisch mit Mandarinenaromen am Gaumen, grüner Pfeffer im Abgang.



COCKTAILS

Caipirinha

11,00

Der Caipirinha ist ein brasilianisches Kultgetränk mit Cachaca (5,6), braunem Zucker (5) und Limettensaft. Ein erfrischendes Getränk, das bei keiner Party fehlen darf

Mojito

11,00

Der Mojito ist ein klassischer Cocktail mit weißem Rum (5) und braunem Zucker (5) und ein erfrischender Drink der immer passt

Cosmopolitan

11,00

Ein moderner Cocktail der sich auch herrlich als Aperitif anbietet in der Cosmopolitan mit Cointreau (5), Cranberry Juice (1,9) und Limettensaft (1,5)

Swimming Pool

12,00

Der Swimming Pool sieht nicht nur grandios aus, sondern schmeckt auch toll. Ein herrlicher, sommerlicher Cocktail mit weißem Rum (5), Vodka, Blue Curacao (1), Cocos (4), Sahne (G) und Ananassaft (3)

Woody Woodpecker

10,50

Ein schnelles Rezept für einen herrlich schmackhaften Cocktail mit Orangensaft, Cachaca (5,6), Galliano, Orange. Der Woody Woodpecker ist einfach köstlich

Daiquiri

11,00

Der Daiquiri ist ein tropischer Rum-Cocktail aus dem sonnigen Kuba und schmeckt herrlich süß mit weißem Rum (5), Zitronensaft, Zuckersirup (6) und Crushed Eis

Cuba Libre

11,50

Der Cuba Libre ist ein Klassiker unter den Cocktails. Durch den Rum bekommt er einen exotischen Geschmack mit Havana Club, Limette, Lime Juice (2) und Cola (9)



APERITIF/EDELBRÄNDE/DIGESTIF

Baileys	2 cl	3,80
Bellini Prosecco	0,1l	4,30
Campari Soda	3cl	5,40
Campari Orange	3cl	5,90
Martini Bianco	4 cl	5,50
Sherry Sandeman	4 cl	3,90
Wodka Absolut	2 cl	3,40
Gin Beefeater	2 cl	3,40
Rum Bacardi	2 cl	3,40
Whisky Johnny Walker	2 cl	4,40
Whisky Four Roses	2 cl	3,90
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	4,90
Weinbrand Asbach Uralt	2 cl	3,40
Tequila	2 cl	3,40
Grand Marnier	2 cl	3,40
Pernod	2 cl	3,40
Ramazotti	2 cl	3,40
Chivas 12 YO	3 cl	5,50



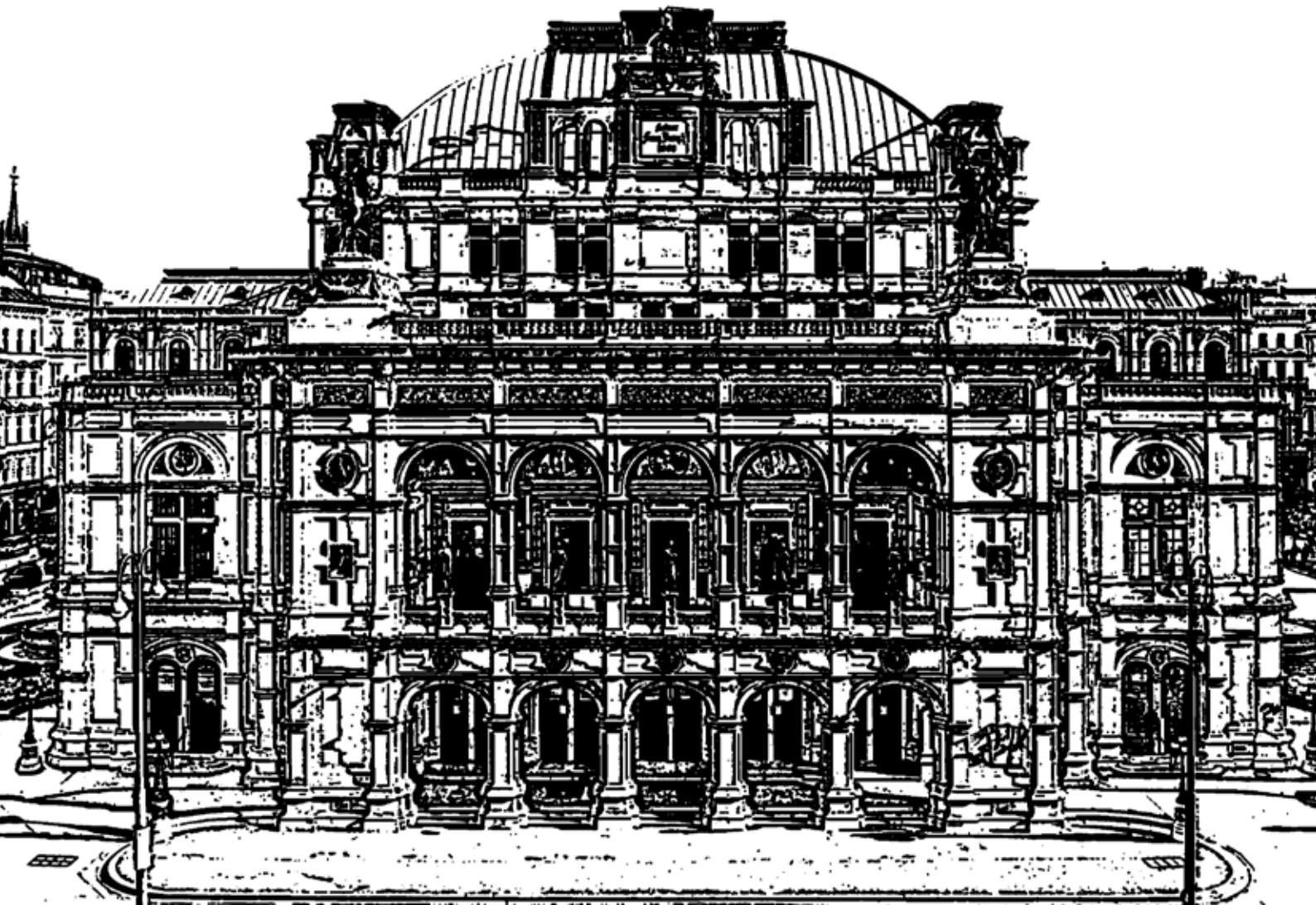
ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigen Konsum von Nahrungsmitteln die Verdauungsfunktion beeinträchtigen
- 12 mit Milcheiweiß
- 13 mit Phosphat
- 14 Chininhaltig
- 15 Koffeinhaltig
- 16 Taurinhaltig
- 17 bestrahlt
- 18 nach der Ernte behandelt
- 19 gentechnisch verändert

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen

A glutenhaltiges Getreide	E Erdnuss	L Sellerie	O Sulfite
B Krebstiere	F Soja	M Senf	P Lupinen
C Ei	G Milch oder Laktose	N Sesam	R Weichtiere
D Fisch	H Schalenfrüchte		

WIEN STAATSOPER



Die Wiener Staatsoper, das "Erste Haus am Ring", ist eines der bekanntesten Opernhäuser der Welt und befindet sich im

1. Wiener Gemeindebezirk Innere Stadt.

Sie wurde am 25. Mai 1869 mit einer Premiere von Don Juan von Mozart eröffnet. Aus den Mitgliedern des

Staatsopernorchesters rekrutieren sich u. a. die Wiener Philharmoniker. Der Chor der Wiener Staatsoper tritt

extern als Konzertvereinigung Wiener Staatsopernchor auf.

L'OPERA

RESTAURANT • CAFÉ • BAR

M E N U