

shin

Vietnamese
Restaurant & Bar

COCKTAILS & HIGHBALLS

(Happy Hour täglich von 16 -19 Uhr, alle Cocktails für 7,90)

(Happy Hour daily from 4pm to 7pm, all cocktails for 7,90)

WOLKE 7 ^(AO) 12,50

Maotai - Rum - Kokos - Mango - Blue Orange

(Tropisch, exotisch & leicht cremig)

GEISHA ON THE BEACH ^(AO) 11,90

Haku Wodka - Yuzu Sake - Litschi - Maracuja

(Tropisch, süß, fruchtig-leicht)

YUZU SOUR ^(C) 11,90

Suntory Whisky - Yuzu - Eiweiß - Angostura

(Zitrisch mit ausgleichender Süße, seidig-cremig)

SHIN SIN 11,50

Roku Gin - Himbeeren - Rosen - Litschi - Yuzu

(Floral, zitrisch, leicht exotisch)

TROPICAL BLUSH 11,50

Rum - Ananas - Erdbeer - Kokos - Limette

(Aromatisch, süß, erfrischend)

BLUE MIRAGE 11,50

Skyy Wodka - Blue Orange - Mango - Maracuja - Litschi

(Tropische Explosion & blumige Eleganz)

THAI BASIL SMASH 11,50

Roku Gin - Thai Basilikum - Yuzu

(Frisch, kräutrig, Zitrus betont)

LAVENDER MOON ^(AO) 10,90

Sake - Holunderlikör - Litschi - Lavendel - Yuzu

(Blumige Eleganz & fruchtige Tiefe)

COCKTAILS & HIGHBALLS

(Happy Hour täglich von 16 -19 Uhr, alle Cocktails für 7,90)

(Happy Hour daily from 4pm to 7pm, all cocktails for 7,90)

LEMONGRASS ZEN ISLAND ^(AO) 12,50

Tequila - Wodka - Gin - Rum - Sake - Zitronengras - Honig

(Erfrischend, stark, süß)

ESPRESSO MARTINI 11,90

Skyy Wodka - Kaffeelikör - Espresso

(Kräftig, süß-herb, wachmachend)

RED LOTUS ^(AO) 11,50

Campari - Whisky - Sake

(Stark, bitter, umami-würzig)

PIPELINE 11,50

Haku Wodka - Ananas - Mandel - Limette

(Tropisch frisch mit marzipanigem Twist)

MOJITO 10,90

Rum - Minze - Limette - Rohrzucker - Soda

(Erfrischend, süß, minzig)

TOKYO MULE 10,20

Haku Wodka - Ingwer - Zitrone - Ginger Beer

(Scharf-würzig, explosiv erfrischend)

SHIN TONIC 10,20

Roku Gin - Litschi - Lavendel - Tonic Water

(Fruchtig-blumig, duftend, elegant)

JOHN COLLINS 10,20

Suntory Whisky - Yuzu - Honig - Soda

(Rauchig, ausgewogen, erfrischend)

Aperitif ^(AO)

(Happy Hour täglich von 16 - 19 Uhr, alle Aperitif Spritzer für 6,90)

(Happy Hour daily from 4pm to 7pm, all aperitif spritz for 6,90)

YUZUSHU SAKE SPRITZ

Yuzushu Sake - Prosecco - Yuzu - Nashibirne 8,80

ROKU LILA SPRITZ

Roku Gin - Prosecco - Litschi - Lavendel 8,80

HAKU MAMA SPRITZ

Haku Wodka - Prosecco - Mango - Maracuja 8,80

RUM HIRO SPRITZ

Bacardi Rum - Prosecco - Himbeer - Rosen 8,80

Spritzer ^(O)

Weißer Spritzer 0,25l 4,50

Sommer Spritzer 0,5l 5,20

Erdbeer Spritzer mit Prosecco 0,25l 6,50

Hugo Spritzer mit Prosecco 0,25l 6,50

Aperol Spritzer mit Prosecco 0,25l 6,50

Sarti Spritzer mit Prosecco 0,25l 7,20

Campari Spritzer mit Prosecco 0,25l 7,20

Beer ^(A)

VOM FASS

300 ml/ 500 ml

Zwettler Pils (Saphier Premium) 4,20/ 5,20

Zwettler Zwickl (Naturtrüb) 4,50/ 5,50

AUS DER FLASCHE 330 ml

Saigon Bier / Singha Bier 4,80

Clausthaler (Alkoholfrei) 4,50

White Wine

0,125l / 0,75l

Grüner Veltliner - Jurtschitsch 4,60 / 27,00

Riesling Federspiel - Loibenberg 5,20 / 31,00

Gelber Muskateller - Zweytick 5,50 / 32,00

Gemischter Satz - Edlmoser 4,50 / 26,00

Red Wine

0,125l / 0,75l

Zweigelt - Jahner 5,20 / 31,00

Merlot - Triebaumer 5,50 / 32,00

Prosecco ^(O)

0,1l / 0,75l

Sacchetto Spumante

4,20 / 29,00

Schnaps ^(AO)

Maotai 2 cl

5,20

Hirse - Branntwein 54%

Kinmen Kaoliang 2 cl

6,20

Sorghumhirse - Branntwein 58%

Birnenschnaps 4 cl

5,80

Freihof 1885 - 35%

Marillennschnaps 4 cl

5,80

Freihof 1885 - 35%

Shots

1 Shot / 5 Shots / 10 Shots

Averna Sour 4 cl

5,80 / 23,00 / 40,00

Averna - Zitronensaft

Strawberry Gimlet 4 cl

5,80 / 23,00 / 40,00

Wodka - Erdbeer - Limettensaft

Lemon Drop 4 cl

6,20 / 25,00 / 43,00

Wodka - Cointreau - Zitronensaft

Lychee Blossom 4 cl

6,20 / 25,00 / 43,00

Gin - Lychee - Limettensaft

Vietnamese Coffee

Cà Phê Đen	4,20
Vietnamesischer Schwarzer Kaffee	
<i>vietnamese black coffee</i>	

Cà Phê Sữa ^(G)	5,20
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch	
<i>vietnamese coffee with condensed milk</i>	

Viennesse Coffee

Bieder & Meier
(Alternativ alle Getränke mit **Hafermilch** erhältlich + 0,50)
*(alternative all drinks available with **oat milk** + 0,50)*

Espresso	2,90
Kleiner Brauner ^(G)	3,20
Verlängerter	3,60
Melange/ Cappucino ^(G)	4,20
Doppelter Espresso	4,80
Großer Brauner ^(G)	5,20
Latte Macchiato ^(G)	5,20

Matcha Drinks

(Alternativ alle Getränke mit **Hafermilch** erhältlich + 0,50)

*(alternative all drinks available with **oat milk** + 0,50)*

Iced Matcha Latte ^(G) 6,20

Matcha - Milch

Matcha - Milk

Yuzu Matcha ^(G) 6,90

Matcha - Yuzu - Soda

Matcha - Yuzu - Soda

Strawberry Matcha ^(G) 6,90

Matcha - Erdbeerpüree - Milch

Matcha - Strawberry Pulp - Milk

Mango Matcha ^(G) 6,90

Matcha - Mangopüree - Milch

Matcha - Mango Pulp - Milk

Matcha Latte Espresso ^(G) 7,20

Matcha - Milch - Kaffee

Matcha - Milk - Coffee

Hot Beverages

Heiße Schokolade ^(G) 5,80

hot chocolate

Taro Latte ^(G) 5,80

Homemade Lemonade

500 ml

Mama Limo - Mango & Maracuja 5,80
Mama Lemonade - mango & passionfruit

Saigon Eistee - Schwarztee, Zitronengras & Pfirsich 5,80
Saigon ice tea - black tea, lemongrass & peach

Lila Limo - Litschi & Lavendel 5,80
Lila Lemonade - lychee & lavender

Yuna Saft - Yuzu & Nashibirne 5,80
Yuna Juice - yuzu & nashi pear

Hiro Limo - Himbeer & Rosen 5,80
Hiro Lemonade - raspberry & rose

Tea

Frischen Ingwer - Zitronentee 4,80
fresh ginger lemon tea

Jasmin-/ Sencha-/ Oolong- Tee 4,50

Genmai-/ Darjeeling-Tee 4,20

Minze-/ Rosen- Tee 3,90
mint-/rose- tea

Classic Alcohol-free Beverages

Coca-Cola regular/ zero 330ml	3,90
-------------------------------	------

Almdudler 330ml	3,90
-----------------	------

Tonic Water/ Ginger Beer 200ml	3,60
--------------------------------	------

Römerquelle still/ prickelnd 330ml	3,30
------------------------------------	------

Römerquelle still/ prickelnd 1l	7,20
---------------------------------	------

Apfelsaft naturtrüb 250ml	3,90
---------------------------	------

250 ml / 500 ml

Apfelsaft naturtrüb gespritzt	3,60 / 5,20
-------------------------------	-------------

Lycheesaft gespritzt	3,60 / 5,20
----------------------	-------------

Soda*	2,60 / 3,70
-------	-------------

Soda Zitrone/ Himbeer/ Holunder*	3,10 / 4,40
----------------------------------	-------------

Soda mit Honig-Minze und Zitrone	3,40 / 4,90
----------------------------------	-------------

Wiener Hochquellwasser	0,50 / 1,00
------------------------	-------------

Jugendgetränk*

Cold Starters

Gỏi Cuốn Tôm ^{BEF}	6,50
Sommerrollen mit Garnelen (2 Stück)	
<i>summer rolls with prawns (2 pieces)</i>	
Gỏi Cuốn Thịt Heo ^{EF}	6,20
Sommerrollen mit Schweinefleisch (2 Stück)	
<i>summer rolls with pork belly (2 pieces)</i>	
Gỏi Cuốn Bò ^{EF}	6,50
Sommerrollen mit Rindfleisch (2 Stück)	
<i>summer rolls with beef (2 pieces)</i>	
Gỏi Cuốn Thịt Heo & Tôm ^{BEF}	6,80
Sommerrollen mit Schweinefleisch & Garnelen (2 Stück)	
<i>summer rolls pork belly with prawns (2 pieces)</i>	
Gỏi Cuốn Bơ ^{EF}	6,50
Vegane Sommerrollen mit Avocado (2 Stück)	
<i>vegan summer rolls with avocado (2 pieces)</i>	
Gỏi Cuốn Xoài ^{EF}	5,80
Vegane Sommerrollen mit Mango (2 Stück)	
<i>vegan summer rolls with mango (2 pieces)</i>	
Gỏi Cuốn Đậu Phụ ^{EF}	5,80
Vegane Sommerrollen mit Tofu (2 Stück)	
<i>vegan summer rolls with tofu (2 pieces)</i>	
-	
Fisch Sauce ^D (auch vegan erhältlich // also available vegan)	+1,00
Sommerrollen Sauce ^E	+1,00
Japanische Mayonnaise ^C	+1,00
Sweet Chili Sauce	+1,00

Warm Starters

Chả Giò Chay ^{FN} 6,20

Vegane Frühlingsrollen mit Gemüse (3 Stück)

Vegan spring rolls with vegetables (3 pieces)

Chả Giò Thịt Heo ^{DFN} 6,50

Frühlingsrollen mit Schwein (2 Stück)

spring rolls with pork (2 pieces)

Hoành Thánh Chiên ^{ABN} 6,80

Frittierte Wantan mit Garnelen-Huhn Füllung (4 Stück)

fried wantan with prawns and chicken filling (4 pieces)

Tempura Riesengarnelen ^{AB} 8,90

Frittierte Riesengarnelen (5 Stück)

fried king prawns (5 pieces)

Thịt Heo Quay ^{AF} 9,50

Crispy Pork Belly mit Bun Reisnudeln und eingelegtem Rettich

crispy pork belly with bun rice noodles and pickled radish

-

Vorspeisen Mixplatte für 2 Personen ^{ABDEFN} 21,90

Sommerrollen mit Garnelen, Sommerrollen mit Mango,

Crispy Wantan, Frühlingsrollen mit Schwein,

Tempura Garnelen, Frühlingsrollen mit Gemüse

summer rolls with prawns, summer rolls with mango, crispy wantan,

spring rolls with pork, tempura prawns, spring rolls with vegetables

Salads

Gỏi Bò ^{DEFN} 9,50

Rindfleischsalat mit Kräutern, Zwiebel und Fische
beef salad with herbs, onion and fish sauce

Gỏi Vịt ^{ADE} 8,90

Entensalat mit Kräutern, Zwiebel und Fische
duck salad with herbs, onion and fish sauce

Sà Lát Xoài ^{EF} **vegan** 6,90

Mango Salat mit **veganer** Fische und Kräuter
(mit Garnelen ^{BDE} +2,00)
*mango salad with **vegan** fish sauce and herbs*
(with prawns ^{BDE} +2,00)

Gỏi Đu Đủ ^{EF} **vegan** 6,90

Grüner Papaya Salat mit **veganer** Fische und Kräuter
(mit Garnelen ^{BDE} +2,00)
*green papaya salad with **vegan** fish sauce and herbs*
(with prawns ^{BDE} +2,00)

Soups

Súp Đậu Phụ ^F 5,50

Gemüsesuppe mit Tofu, Shiitake, Shimeji Pilze und Koriander
vegetable soup with tofu, shiitake, shimeji mushroom and coriander

Súp Hoàn Thành ^{ABDFN} 5,90

Wantansuppe mit Garnelen-Huhn Füllung und Koriander
wantan soup with prawns and chicken filling and coriander

Súp Gà ^{DF} 5,90

Hühnersuppe, Shiitake, Gemüse und Koriander
Chicken soup, shiitake, vegetables and coriander

Main Dishes

serviert mit Jasminreis / served with jasmine rice

Thịt Kho ^{CDFN} 13,90

Geschmorter Schweinebauch mit eingelegten Eiern

Braised pork belly with pickled egg

Vịt Xào Rau ^{AFN} 15,90

Ente auf Wok Gemüse

duck with wok vegetables

Bò Lức Lắc ^{AFN} 16,90

250gr Rinder Hüftsteak mit Zwiebel und Paprika

250gr beef steak with onion and paprika

Cá Hồi Xào Rau ^{ADFN} ^{spicy} 17,50

200gr Lachs auf Wok Gemüse

200gr salmon with wok vegetables

Rau Xào Sốt Tiêu đen mit ^{AFN} ^{spicy}

Schwarz Pfeffer Wok-Gericht mit Gemüse

Black pepper wok dish with vegetables

- Tôm // Garnelen // Prawns ^{ABDFN} 15,90

- Bò // Hüftsteak // Beef Steak ^{DFN} 16,90

-

Pak Choi aus dem Wok + 6,50

Gemüse aus dem Wok + 6,50

Gebratene Reisbandnudel + 4,90

Portion Bun Nudeln + 3,10

Portion Reis + 2,80

Main Dishes

serviert mit Jasminreis / served with jasmine rice

Cà Ri mit ^{AFN} **vegan**

Curry mit Kokos, Zitronengras und Gemüse

Curry with coconut, lemongrass and vegetables

- Đậu Phụ // Tofu ^{AFN} **vegan** 13,50
- Mì Cắn // Seitan ^{AFN} **vegan** 13,50
- Gà // Huhn // Chicken ^{DFN} 14,20
- Tôm // Garnelen // Prawns ^{BDFN} 15,90

Rau Xào Húng Quế mit ^{AFN} **vegan**

Basilikum Wok-Gericht und Gemüse

basil wok dish and vegetables

- Nấm // Pilze // Mushroom ^{AFN} **vegan** 13,50
- Gà // Huhn // Chicken ^{DFN} 14,20

Rau Xào Sả mit ^{AFN} **vegan**

Zitronengras und Fischsauce Wok-Gericht

lemongrass and fish sauce wok dish

- Đậu Phụ // Tofu ^{AFN} **vegan** 13,50
- Mì Cắn // Seitan ^{AFN} **vegan** 13,50
- Gà // Huhn // Chicken ^{ADFN} 14,20

Noodle Dishes

Bún Salad mit ^{EFN} **vegan, lauwarm**

Reisnudelsalat mit Frühlingsrollen, Kräuter, Gemüse, Erdnüsse und Röstzwiebeln

Rice noodle salad with spring rolls, herbs, vegetables, peanuts and fried onions

- Đậu Phụ // Tofu ^{EFN} **vegan** 12,90
- Mì Cắn // Seitan ^{AEFN} **vegan** 12,90
- Gà // Huhn // Chicken ^{DEFN} 13,90
- Bò // Beiried // Beef tenderloin ^{DEFN} 14,90

Gebratene Reisbandnudeln mit ^{AF} **vegan**

Reisnudeln aus dem Wok mit Gemüse

Rice noodles from the wok with vegetables

- Đậu Phụ // Tofu ^{AF} **vegan** 13,50
- Mì Cắn // Seitan ^{AF} **vegan** 13,50
- Nấm // Pilze // Mushroom ^{AF} **vegan** 13,50
- Gà // Huhn // Chicken ^{ADFN} 14,20
- Con Vịt // Ente // Duck ^{ADFN} 15,90
- Bò // Hüftsteak // Beef Steak ^{ADFN} 16,90

Phở - Noodle Soup

(Alle Nudelsuppen mit ganzem Knochenmark möglich +4,50 > 15min)

(All noodle soups with whole bone marrow available +4,50 > 15min)

(Alle Nudelsuppen serviert mit Sojasprossen, Kräuter und Koriander)

(All noodle soups with soybeans, herbs and coriander)

Phở Bò ^{DF}

13,90

Pho mit Beiriedscheiben

Pho with beef short loin

Phở Bò **Spezial** ^{DF}

15,90

Pho mit Beiriedscheiben, Rindfleischbällchen & Wadschinken

Pho with beef short loin, beef balls & beef shank

Phở Bò **XXL** ^{DF} > 30 min Wartezeit

54,90

Pho mit Beiriedscheiben, Schweinewurst, Rindfleischbällchen, Wadschinken & Knochenmark (1kg Nudeln + 1kg Beilagen)

Pho with beef tenderloin, beef balls, pork sausage, beef shank & bone marrow (1kg noodles & 1kg garnish)

Phở mit ^{AFN} **vegan**

Reisnudelsuppe mit Mungbohnsensprossen und Kräuter

rice noodle soup with mung bean sprouts and herbs

- Đậu Phụ // Tofu ^{AFN} **vegan** 13,50

- Mì Cắn // Seitan ^{AFN} **vegan** 13,50

- Gà // Huhn // Chicken ^{DFN} 14,20

- Vịt // Ente // Duck ^{ADFN} 15,50

- Hoàn Thánh // Wantan ^{BDFN} 14,90

(Garnelen-Huhn Füllung / Prawns-Chicken filling)

frische Chili // *fresh chili*

+ 1,00

Teigstangen // *fried dough sticks*

+ 3,50

Bún – Noodle Soup

(Alle Nudelsuppen mit ganzem Knochenmark möglich +4,50 > 15min)

(All noodle soups with whole bone marrow available +4,50 > 15min)

Bún Bò Huế ^{BDF} 14,50

Bun mit Beiriedscheiben & Schweinewurst

Bun noodle soup with beef tenderloin & pork sausage

Bún Bò Huế **Spezial** ^{BDF} 16,50

Bun mit Beiriedscheiben, Schweinewurst, Rindfleischbällchen & Schweinestelze

Bun noodle soup with beef tenderloin, pork sausage, beef balls & pork knuckle

Bún Bò Huế **XXL** ^{BDF} > 30 min Wartezeit 59,90

Bun mit Beiriedscheiben, Schweinewurst, Rindfleischbällchen, Schweinestelze & Knochenmark (1kg Nudeln + 1kg Beilagen)

Bun noodle soup with beef tenderloin, pork sausage, beef shank, beef balls, pork knuckle & bone marrow (1kg noodles & 1kg garnish)

Nachspeisen - Dessert

Gedämpfter Klebereis ^{vegan} 7,80

Banane | Kokosmilch | Erdnuss

banana | coconut milk | peanuts

Strawberry-Matcha-Tiramisu ^{vegetarisch AG} 6,50

Erdbeersauce | Matcha

Matcha Cheesecake ^{vegetarisch AG} 6,80

Matcha | Toffee Glace

Chocolate Lavacake ^{vegetarisch AG} 7,50

Vanilleeis | Toffee Glace

vanilla ice cream | toffee Glace

Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Tuggerl, Süßgen, Salaten,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Blutwurst, Saucen, Soßen,
Frischkäse, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Saften,
Pasten, Bouillabaisse, Salsimi, Jambon



EIER VON GEFÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eiertoppingen, geerntete Speisen,
Mayonaisse, Falschschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Salaten, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUßER FISCHGELATINE)

z.B. Kraker, Saften, Suppen,
Wurstwaren, Würstchen, Saucen,
Sardellenwurst, Braten, Fischbraten,
Feinkostsalate, Pasteten, Vitello Tonnato



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokolade, Braten, Saucen,
Cremes, Mousse, Feinkostsalaten,
Schokolade, Feinkostsalate, Marmeladen,
Salzbonbons, Eis, aromatisierter Kaffee,
Likör, Pommes, Fritter



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schokonecke, Braten, Saucen,
Schokolade, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Braten,
Kaffee, Brot, Braten, Feinkostsalate,
Margarine, Nussmargarine, Mousse,
Schokolade, Kaffee, Saucen, Saften,
Kaffeebecher, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Braten,
Kaffee, Brot, Braten, Feinkostsalate,
Margarine, Nussmargarine, Mousse,
Schokolade, Kaffee, Saucen, Saften,
Kaffeebecher, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppen, Saucen, Saften,
Wurst, Feinkostsalate,
Feinkostsalate, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Feinkostsalate,
Saucen, Saften, Dressings, Mayonaisse,
Kaffee, Saucen, Saften, Dressings,
Mayonaisse, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



SESAMSAATEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kraker, Gebäck, Braten,
Kaffee, Brot, Braten, Feinkostsalate,
Margarine, Nussmargarine, Mousse,
Schokolade, Kaffee, Saucen, Saften,
Kaffeebecher, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Feinkostsalate, Feinkostsalate,
Saucen, Saften, Dressings, Mayonaisse,
Kaffee, Saucen, Saften, Dressings,
Mayonaisse, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Brot, Saucen, Saucen, Saucen,
Feinkostsalate, Feinkostsalate,
Saucen, Saften, Dressings, Mayonaisse,
Kaffee, Saucen, Saften, Dressings,
Mayonaisse, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Wurstwaren, Pasta, Saucen,
Saucen, Saften, Dressings, Mayonaisse,
Kaffee, Saucen, Saften, Dressings,
Mayonaisse, Kaffee, Saucen, Saften,
Dressings, Marmeladen, Mayonaisse,
Eis, Spitzensauce, Süßwaren,
Kaffeebecher

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

» www.wko.at/ooe/gastronomie
» www.wko.at/ooe/hotellerie

**Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. /
Druckfehler und Änderungen vorbehalten.**