



Herzlich Willkommen



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant auf dem Herrenberg im Winzerhof Golk begrüßen zu dürfen.

In den traditionsreichen Räumlichkeiten möchten wir, das Team des

Bella Vista, Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bereiten.

Genießen Sie unsere frisch zubereiteten mediterranen Köstlichkeiten, kombiniert mit edlen internationalen oder hiesigen Tropfen und verweilen Sie gemütlich, während Sie die unvergleichliche Aussicht vom Herrenberg ins Elbtal auf sich wirken lassen.

Gern richten wir auch Ihre kleinen und großen Feierlichkeiten jeder Art, kompetent und zuverlässig aus.

Dazu erhalten Sie mehr Infos auf der letzten Seite.

*Wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden!*

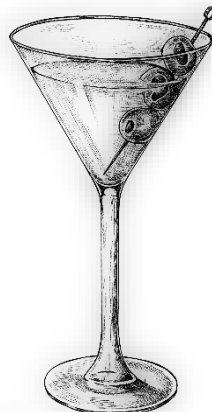
*Ihr Team von Bella Vista*

RESTAURANT | PENSION | WEINGUT

 **HERRENBERG** 

## Aperitifs

<b>Martini<sup>1</sup> 5cl auf Eis</b> .....	<b>6,50</b>
Bianco, Rosso <sup>1</sup> , Extra Dry	
<b>Prosecco<sup>1</sup> 0,1l</b> .....	<b>4,90</b>
<b>Campari Tocco Rosso</b> .....	<b>7,50</b>
Campari <sup>1</sup> (5cl), Prosecco <sup>1</sup> (0,1) und Sodawasser mit Minze auf Eis	
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>7,50</b>
Aperol <sup>1,5</sup> (5cl), Prosecco <sup>1</sup> (0,1) und Sodawasser mit Orange auf Eis	
<b>Limoncello Spritz</b> .....	<b>7,50</b>
Limoncello <sup>1,5</sup> (5cl), Prosecco <sup>1</sup> (0,1) und Sodawasser mit Zitrone auf Eis	
<b>Hugo</b> .....	<b>7,50</b>
Holunderblütensirup <sup>1</sup> (1cl), Prosecco <sup>1</sup> (0,1), Sodawasser, Limette und Minze	
<b>Hugo alkoholfrei</b> .....	<b>7,50</b>
Holunderblütensirup <sup>1</sup> (1cl), alkoholfrei. Prosecco <sup>1</sup> (0,1), Sodawasser, Limette und Minze	
<b>Negroni Spritz</b> .....	<b>9,00</b>
Gin (2cl), Campari <sup>1</sup> (2cl), Martini Rosso <sup>1</sup> (2cl), Prosecco (0,1) und O-Saft auf Eis	
<b>Campari-Orange</b> .....	<b>8,50</b>
Campari <sup>1</sup> (4cl), Orangensaft auf Eis	
<b>Campari-Soda</b> .....	<b>8,50</b>
Campari <sup>1</sup> (4cl), Sodawasser auf Eis	
<b>Martini-Tonic</b> .....	<b>8,50</b>
Martini Bianco (4cl), Tonic auf Eis	





## Klassische Vorspeisen

<b>Bruschetta<sup>A</sup></b> .....	<b>7,50</b>
5 geröstete Brotscheiben <sup>A</sup> mit Tomatenwürfeln und Kräutern	
<b>Focaccia Classico</b> .....	<b>6,90</b>
Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	
<b>Mozzarella Caprese</b> .....	<b>11,50</b>
Mozzarella <sup>G</sup> mit Tomaten und frischem Basilikum	
<b>Antipasti Speciale</b> .....	<b>12,90</b>
Arrangement verschiedener Vorspeisen – Überraschung des Chefkochs (Fantasia), auf Wunsch auch vegetarisch	
<b>Carpaccio di Manzo</b> .....	<b>13,90</b>
geschnitten vom Rinderfilet mit frischem Parmesan <sup>G</sup> und Zitrone	
<b>Vitello tonnato</b> .....	<b>13,90</b>
hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapern <sup>2</sup> -Sauce überzogen	

## Suppen

<b>Minestrone</b> .....	<b>6,90</b>
Leichte italienische Gemüsesuppe <sup>4</sup>	
<b>Zuppa di Pomodoro</b> .....	<b>6,90</b>
Tomtencremesuppe <sup>G</sup>	
<b>Zuppa di Broccoli</b> .....	<b>6,90</b>
Brokkoli-Cremesuppe <sup>G</sup>	
<b>Zuppa di Aglio</b> .....	<b>6,90</b>
Knoblauch-Cremesuppe	
<b>Zuppa di Pesce</b> .....	<b>9,50</b>
Fischsuppe	

## Salate

<b>Insalata Mista<sup>A,G,I</sup></b> .....	<b>6,50</b>
Bunter gemischter Salat, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	
<b>Insalata Pomodoro</b> .....	<b>7,90</b>
Tomaten-Salat mit Zwiebeln	
<b>Insalata Primavera</b> .....	<b>10,50</b>
Bunter gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	
<b>Insalata Tonno</b> .....	<b>11,50</b>
Bunter gemischter Salat mit Thunfisch und Ei, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	
<b>Insalata di Pollo e Funghi</b> .....	<b>12,90</b>
Gemischter bunter Salat mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	
<b>Insalata di Rucola</b> .....	<b>12,90</b>
Rucolasalat mit Parmesan <sup>G,1,2</sup> und Pinienkernen, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	
<b>Insalata Bella Vista</b> .....	<b>14,90</b>
Gemischter bunter Salat mit frisch gebratenen Lachsstücken, Pinienkernen und Mozzarella <sup>G,2</sup> , wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	
<b>Insalata Frutti di Mare</b> .....	<b>13,90</b>
Gemischter bunter Salat mit frischen Meeresfrüchten, wird mit hausgemachter Aceto-Balsamico-Vinaigrette serviert	





## Pizza

<b>Margherita<sup>A</sup></b> .....	<b>9,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> und frischem Basilikum	
<b>Funghi</b> .....	<b>11,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> und Champignons	
<b>Salami<sup>A</sup></b> .....	<b>12,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> und Salami <sup>2,3</sup>	
<b>Prosciutto<sup>A</sup></b> .....	<b>12,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> und Kochhinterschinken <sup>1,2,3,4,8,14</sup>	
<b>Prosciutto<sup>A</sup> i Funghi</b> .....	<b>13,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Kochhinterschinken <sup>1,2,3,4,8,14</sup> und Champignons	
<b>Hawaii<sup>A</sup></b> .....	<b>12,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Kochhinterschinken <sup>1,2,3,4,8,14</sup> und Ananas <sup>11</sup>	
<b>Tonno<sup>A</sup></b> .....	<b>13,00</b>
mit Tomatensauce und Käse <sup>G</sup> , Thunfisch und frischer Zwiebel	
<b>Diavola<sup>A</sup></b> .....	<b>12,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Salami <sup>2,3</sup> , Peperoni <sup>2,3</sup> , Chili	
<b>Mista<sup>A</sup></b> .....	<b>13,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Salami <sup>2,3</sup> , Kochhinterschinken <sup>1,2,3,4,8</sup> , Peperoni, Champignons	
<b>Vegetaria<sup>A</sup></b> .....	<b>12,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> und saisonalem frischen Gemüse	
<b>Quattro Stagioni<sup>A</sup></b> .....	<b>13,00</b>
Pizza „Vier Jahreszeiten“ mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Kochhinterschinken, Salami <sup>2,3</sup> , Artischocken und Oliven	
<b>Spinaci e gorgonzola<sup>A</sup></b> .....	<b>13,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Spinat und Gorgonzola <sup>G,6</sup>	
<b>Calzone<sup>A</sup></b> .....	<b>13,50</b>
gefüllt mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Salami <sup>2,3</sup> , Kochhinterschinken <sup>2,3,4,8,14</sup> , Spinat, Schafskäse <sup>G</sup> und Ei <sup>B</sup>	
<b>Parma e Rucola<sup>A</sup></b> .....	<b>14,50</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Parmaschinken <sup>2</sup> , Parmesan <sup>G,1</sup> , frischen Tomaten und Rucola	
<b>Bella Vista<sup>A</sup></b> .....	<b>12,50</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Salami <sup>2,3</sup> , Zwiebeln und Ei <sup>B</sup>	
<b>Frutti di Mare<sup>A</sup></b> .....	<b>15,00</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> und Meeresfrüchten <sup>D</sup>	
<b>Scampi</b> .....	<b>15,50</b>
mit Tomatensauce, Käse <sup>G</sup> , Scampi, Knoblauchöl	



## Pasta

<b>Spaghetti Napoli</b> .....	<b>8,50</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Tomatensauce und Basilikum	
<b>Spaghetti Bolognese</b> .....	<b>9,50</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Hackfleischsauce	
<b>Spaghetti aglio e olio</b> .....	<b>10,50</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)	
<b>Spaghetti Carbonara</b> .....	<b>12,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Speck, Ei und Parmesan <sup>G</sup>	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> .....	<b>15,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce	
<b>Spaghetti Scampi</b> .....	<b>16,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Scampi und Knoblauch in leichter Cherrytomatensauce	
<b>Penne Arrabiata</b> .....	<b>11,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Knoblauch, Kapern und Oliven in Tomatensauce (scharf)	
<b>Penne Verdura</b> .....	<b>11,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit saisonalem Gemüse in Tomatensauce	
<b>Penne con Broccoli</b> .....	<b>12,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce <sup>G</sup>	
<b>Penne Bella Vista</b> .....	<b>15,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Filetspitzen und Champignons in Sahnesauce	
<b>Tagliatelle spinaci e gorgonzola</b> .....	<b>12,50</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce <sup>G</sup>	
<b>Tagliatelle Monti</b> .....	<b>13,00</b>
Pasta <sup>A</sup> mit gebratenen Hähnchenbruststücken und Champignons in Sahnesauce	
<b>Tagliatelle Salmone</b> .....	<b>14,50</b>
Pasta <sup>A</sup> mit Lachsfiletstücken in leichter Hummersahnesauce	
<b>Lasagne<sup>A,G,1</sup></b> .....	<b>12,50</b>
Teigplatten mit Rinderhackfleischsauce in einer feuerfesten Form geschichtet und mit Käse überbacken	
<b>Cannelloni spinaci<sup>A,G</sup></b> .....	<b>12,50</b>
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Tomaten-Sahnesauce, mit Mozzarella überbacken	

**Jede Extraportion Parmesan 2,00 EUR.**

## Fleischgerichte vom Schwein

<b>Scaloppina ai funghi<sup>A</sup></b> .....	<b>19,50</b>
in Mehl gewälztes Schweineschnitzel in Champignon-Rahmsauce	
<b>Scaloppina al pepe verde<sup>A</sup></b> .....	<b>19,50</b>
in Mehl gewälztes Schweineschnitzel in Grüner-Pfeffer-Sauce	
<b>Scaloppina al gorgonzola<sup>A</sup></b> .....	<b>21,50</b>
in Mehl gewälztes Schweineschnitzel in Gorgonzola-Sauce	
<b>Saltimbocca alla romana<sup>A</sup></b> .....	<b>22,50</b>
in Mehl gewälztes Schweineschnitzel mit Parmaschinken <sup>2</sup> und frischen Salbeiblättern in einer leichten Weißweinsauce	

## Hähnchenbrustfilet

<b>Pollo alla griglia</b> .....	<b>18,50</b>
Hähnchenbrust gegrillt	
<b>Pollo al funghi</b> .....	<b>19,50</b>
Hähnchenbrust in Champignons-Rahmsauce	
<b>Pollo Caprese</b> .....	<b>20,50</b>
Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella	

**Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und einer Gemüsebeilage serviert.**

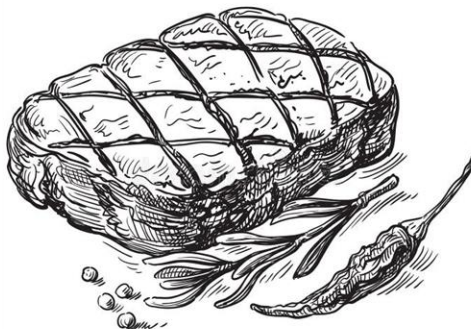




## Fleischgerichte vom Rind

<b>Bistecca alla griglia</b> .....	<b>24,50</b>
Rumpsteak vom Grill, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	
<b>Bistecca alla Pizzaiola</b> .....	<b>26,90</b>
Rumpsteak in Pizzaiola-Sauce (würzige Tomatensauce), wird mit Spaghetti-Beilage serviert	
<b>Bistecca ai funghi</b> .....	<b>26,50</b>
Rumpsteak in Champignon-Rahmsauce	
<b>Filetto alla griglia</b> .....	<b>27,90</b>
Rinderfilet vom Lavasteingrill, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	
<b>Filetto al pepe verde</b> .....	<b>28,90</b>
Rinderfilet in Grüner-Pfeffer-Sauce <sup>2,6</sup>	
<b>Filetto al gorgonzola</b> .....	<b>29,90</b>
Rinderfilet in Gorgonzola-Sauce	
<b>Misto alla griglia</b> .....	<b>24,90</b>
Arrangement verschiedener Fleischspezialitäten vom Grill auf einer Platte	
	<b>45,90</b>
	(2 Pers.)
	<b>84,90</b>
	(4 Pers.)

**Alle Fleischgerichte (außer Bistecca alla Pizzaiola) werden mit Rosmarinkartoffeln und einer Gemüsebeilage serviert.**

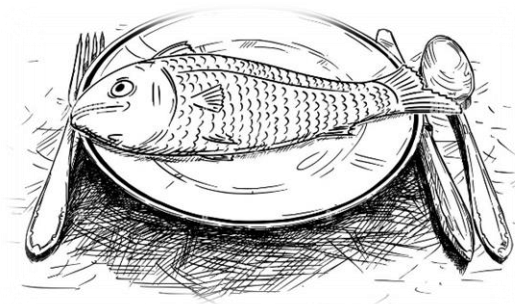




## Fischgerichte

<b>Filetto di Merluzzo al limone</b> .....	<b>19,50</b>
Gebratenes Seehechtfilet in einer leichten Zitronensauce	
<b>Filetto di Merluzzo con salsa di aragosta</b> .....	<b>20,50</b>
Gebratenes Seehechtfilet in Hummer-Krabben-Sauce	
<b>Salmone alla griglia</b> .....	<b>23,90</b>
Lachs vom Grill <sup>D</sup>	
<b>Salmone al vino bianco</b> .....	<b>24,90</b>
Lachs gebraten in zitroniger Weißwein-Sauce <sup>D</sup>	
<b>Salmone Bella Vista</b> .....	<b>25,90</b>
Lachs gebraten in Hummer-Krabben-Sauce	
<b>Scampi alla griglia</b> .....	<b>26,90</b>
Garnelen vom Grill <sup>D</sup>	
<b>Scampi al vino bianco</b> .....	<b>27,90</b>
Garnelen gebraten mit Weißwein und Knoblauch verfeinert	
<b>Scampi alla Livornese</b> .....	<b>28,90</b>
Garnelen in Livorneser Sauce (Tomatensauce)	
<b>Fischplatte</b> .....	<b>28,90</b>
Arrangement verschiedener Fischspezialitäten auf einer Platte	
	<b>52,90</b>
	(2 Pers.)
	<b>94,90</b>
	(4 Pers.)

**Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und einer Gemüsebeilage serviert.**



## Kindergерichte

<b>Pizza Margherita<sup>A,G</sup></b> .....	<b>6,00</b>
kleine Pizza mit Tomatensauce und Käse	
<b>Pizza Salami<sup>A,G</sup></b> .....	<b>7,00</b>
kleine Pizza mit Tomatensauce, Salami und Käse	
<b>Pasta al pomodoro<sup>A,G</sup></b> .....	<b>6,00</b>
Kinderportion Nudeln mit Tomatensauce und Käse	
<b>Pasta alla panna<sup>A,G</sup></b> .....	<b>6,00</b>
Kinderportion Nudeln in Sahnesauce mit Käse	

## Desserts

<b>Tiramisu</b> .....	<b>6,50</b>
hausgemachtes italienisches Dessert aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Mascarponecreme <sup>B,G,9</sup>	
<b>Panna cotta</b> .....	<b>6,50</b>
hausgemachtes puddingartiges italienisches Dessert aus gekochter Schlagsahne <sup>G</sup> mit Saisonfrüchten	
<b>Tartufo nero</b> .....	<b>6,90</b>
Tartufo-Eis mit Sahnesauce nach Art des Hauses <sup>G</sup>	
<b>Cassata alla siciliana</b> .....	<b>6,90</b>
Italienische Eistorte	





## Unsere Hausweine

Ausbau Weingut Herrenberg

	<u>Gl. 0,2l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
<b>2022 Riesling mild<sup>1</sup></b> <i>Aromen von Zitrusfrüchten, Mango und Pfirsich, Trinktemperatur: 11,0°C 6,9 g/l Säure...5,0 g/l Restzucker, Alkohol: 10,5%</i>	<b>7,50</b>	<b>26,-</b>
<b>2022 Riesling trocken<sup>1</sup></b> <i>Aromen von Zitrusfrüchten und ein Hauch von Pfirsich und Aprikose, feines Säurespiel Trinktemperatur: 11,0°C 6,9 g/l Säure...2,0 g/l Restzucker, Alkohol: 10,5%</i>	<b>7,50</b>	<b>26,-</b>
<b>2022 Rosa Lii<sup>1</sup></b> <i>Leichter milder Wein, Noten von reifen Erdbeeren, Hauch von Bananen, Spätburgunder Rosé 6,0 g/l Säure...3,0 g/l Restzucker, Alkohol: 10,5%</i>	<b>8,-</b>	<b>28,-</b>
<b>2022 Cuvee Bella Vista mild<sup>1</sup></b> <i>aus Scheurebe, Grauburgunder Riesling Aromen von Chassis, Grapefruit und Mango Trinktemperatur: 11,0°C 5,9 g/l Säure...5,0 g/l Restzucker, Alkohol: 10,0%</i>	<b>7,-</b>	<b>25,-</b>
<b>2022 Grauburgunder trocken<sup>1</sup></b> <i>Leichter fruchtiger Wein, Noten von Birnen und Mandarinen 5,5 g/l Säure...0,0 g/l Restzucker, Alkohol: 10,5%</i>	<b>7,50</b>	<b>26,-</b>



*Über 350 Jahre Weinbau an diesem Ort zeugen von Kraft und Fleiß der Winzer.  
Jedes Jahr wird neuer Wein geboren und wartet auf Genießer. Diese Weine werden um das  
Bella Vista kultiviert und am Ort vinifiziert.*

*Besuchen Sie gern unseren Weinkeller, gleich gegenüber vom Restaurant.*

Ihr Herrenberg-Team  
[www.herrenbergwein.de](http://www.herrenbergwein.de)



## italienische Weine

<i>DIE WEISSEN<sup>l</sup></i>	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Frizzantino</b> .....	<b>5,50</b>	<b>11,50</b>
lieblich		
<b>Pinot Grigio IGT</b> .....	<b>6,00</b>	<b>12,00</b>
trocken		
<i>DIE ROSÉ<sup>l</sup></i>		
<b>Bardolino Rosato</b> .....	<b>6,00</b>	<b>12,00</b>
trocken		
<i>DIE ROTEN<sup>l</sup></i>		
<b>Lambrusco</b> .....	<b>5,50</b>	<b>11,50</b>
lieblich		
<b>Primitivo</b> .....	<b>6,00</b>	<b>12,00</b>
Trocken		

## Biere

<b>Augustiner Lager Hell vom Fass<sup>o</sup></b> .....	<b>0,3 l</b>	<b>3,90</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,90</b>
<b>Meissner Schwerter Pils vom Fass</b> .....	<b>0,4 l</b>	<b>4,50</b>
<b>Radler<sup>o</sup></b> .....	<b>0,4 l</b>	<b>4,50</b>
<b>Meissner Schwerter Schwarzbier</b> .....	<b>0,5 l</b>	<b>4,50</b>
Flasche		
<b>Erdinger Weißbier   Kristall   Alkoholfrei<sup>A</sup></b> .....	<b>0,5 l</b>	<b>4,50</b>
Flasche		
<b>Clausthaler alkoholfrei<sup>o</sup></b> .....	<b>0,33 l</b>	<b>3,50</b>
Flasche		

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b> .....	<b>8,50</b>
<b>Cuba Libre</b> .....	<b>9,50</b>
<b>Vodka Lemon</b> .....	<b>8,50</b>
<b>Whisky Cola</b> .....	<b>9,00</b>
<b>Southern Ginger</b> .....	<b>8,50</b>
<b>Bacardi Cola</b> .....	<b>8,50</b>



## Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
<b>Coca Cola<sup>9</sup>, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi</b> .....	<b>3,00</b>	<b>4,50</b>
<b>Tonic Water<sup>5</sup>, Ginger Ale, Bitter Lemon</b> .....	<b>3,00</b>	<b>4,50</b>
<b>Saft: Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Kiba</b> .....	<b>3,00</b>	<b>4,50</b>
Alle Säfte auch als Schorle		
<b>Eistee: Pfirsich oder Zitrone</b> .....	<b>3,00</b>	<b>4,50</b>
<b>Rote Brause</b> .....	0,33 l	<b>3,50</b>
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Acqua Morelli Frizzante</b> .....	<b>3,00</b>	<b>7,00</b>
Mineralwasser mit Kohlensäure		
<b>Acqua Morelli Naturale</b> .....	<b>3,00</b>	<b>7,00</b>
Mineralwasser ohne Kohlensäure		

## Warme Getränke

<b>Espresso<sup>9</sup></b> .....	einfach	<b>2,80</b>
	doppelt	<b>4,00</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>9,G</sup></b> .....		<b>3,00</b>
<b>Café Crema<sup>9</sup></b> .....		<b>3,00</b>
<b>Latte Macchiato<sup>9</sup></b> .....		<b>4,50</b>
<b>Cappuccino<sup>9</sup></b> .....		<b>3,80</b>
<b>Milchkaffee<sup>9,G</sup></b> .....		<b>4,50</b>
<b>Heiße Schokolade<sup>G</sup></b> .....		<b>3,50</b>
<b>Glas Tee</b> .....		<b>2,50</b>

## Grappa und Liköre

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Ramazotti.....	4,50	6,50
Averna.....	4,50	6,50
Jägermeister.....	4,00	5,50
Limoncello.....	3,00	4,50
Amaretto.....	3,00	4,50
Sambuca.....	4,00	5,50
Baileys.....	5,00	6,50
Southern Comfort.....	4,00	6,00
Brandy Vecchia Romagna.....	5,50	7,00
Remy Martin.....	4,50	6,00
Hennessy.....	6,00	8,00
Grappa Hausmarke.....	4,00	5,50
Grappa Nonino.....	5,50	8,00
Grappa Riserva.....	5,50	8,00
Williams Birne.....	4,00	5,50
Obstler.....	4,00	5,50
Jack Daniels / Jim Beam.....	5,50	7,50
Vodka.....	5,00	7,00





## **Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (EU-Lebensmittelinformationsverordnung Anhang II)**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
    - a) Glukosesirup 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
  2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  4. 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;
  5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  6. 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;
  7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
    - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
    - b) Lactit;
  8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
  13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- \*(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, dass sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.