



WILLKOMMEN BENVENUTI

Im Jahre 1869 kaufte Herr Josef Fuchs das sogenannte Maierlechnergiebäude (Maierlechnerische Behausung), das zu einem Gasthaus umgebaut wurde und den Namen „Hotel Forsterbräu“ erhielt. In seiner ursprünglichen Struktur wurde das Forsterbräu Meran bis 1950/1951 geführt, als die Familie Fuchs beschloss, das Gebäude grundlegend zu renovieren. Die Arbeiten begannen im Herbst 1952 und wurden im Sommer 1954 dank kontinuierlicher Tag- und Nachtschichten abgeschlossen. Es entstand ein neues Gebäude mit einem Innenhof, zwei Obergeschossen und zwei Untergeschossen. Seit dem 03.04.2009 steht das Forsterbräu unter der Führung des Pächters Helmuth Geier.

Nel 1869 il signor Fuchs acquistò il cosiddetto Caseggiato di Maierlechner (Maierlechnerische Behausung) che venne trasformato in locanda e denominato „Hotel Forsterbräu“. La struttura originale venne mantenuta fino al 1951, quando la famiglia Fuchs decise di ristrutturare interamente l'edificio. I lavori ebbero inizio nel 1952 e terminarono appena due anni dopo, nel 1954, grazie a turni ininterrotti, anche notturni. Nacque così una struttura completamente nuova a quattro piani (di cui due seminterrati) e con uno splendido cortile interno. Dal 3 aprile 2009, il ristorante è gestito da Helmuth Geier.



BIERE DER BRAUEREI FORST LE BIRRE DELLA BIRRERIA FORST

FASSBIERE BIRRE ALLA SPINA

V.I.P. PILS ALC. 5,0% VOL

Feinstes Hopfenaroma, höchste Braukultur und edelherber Geschmack. Geeignet zu Vorspeisen, Fisch und leichten Gerichten.

Birra stile Pilsner dalla luppolatura molto fine. La massima espressione dell'arte birraria. Consigliata per antipasti, pesce e piatti leggeri.

2,80- 0,2LT 5,20- 0,4LT

FELSENKELLER BIER ALC. 5,2% VOL

Naturtrübes, nicht gefiltertes und nicht pasteurisiert. Spezialbier mit rundem, vollmundigen Geschmack und angenehm weichem Abgang. Traditionelle Küche bis erlesene Gourmetküche.

Specialità birraria, naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata, con sapore pieno, corposo e un retrogusto morbido. Gastronomia tradizionale ad una gastronomia impegnata.

4,50- 0,3LT

SIXTUS ALC. 6,5% VOL

Ein speziell eingebrautes vollmundiges und malztypisches Bier, das an die Tradition klösterlicher Braukunst erinnert. Geeignet zu Dessert und Käse.

Una birra che simboleggia la continuità della tradizione conventuale. Birra doppio malto, dal colore scuro con riflessi ambrati. Consigliata con formaggi e dessert.

2,90- 0,2LT 6,20- 0,5LT

FLASCHENBIERE BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST 1857 ALC. 4,8% VOL

Mildes Bier mit Geschmacksnoten, die an Malz, Honig und Akazien erinnern. Geeignet zu Suppen, Fisch und Weichkäse, ideal für Zwischendurch.

Una birra dal sapore di malto chiaro unito ad accattivanti note dei migliori luppoli. Consigliata con minestre, pesce in umido, ideale fuori pasto.

4,50- 0,33LT

FASSBIERE BIRRE ALLA SPINA

KRONEN SPECIALE ALC. 5,2% VOL

Dieses herzhaft würzige Spezialbier besticht mit seiner kräftigen goldenen Farbe. Geeignet zu Hauptgerichten, Wildgerichten und Braten.

Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia. Birra speciale, dal colore oro carico. Consigliata per secondi piatti, selvaggina e arrosti.

4,00- 0,3LT 6,00- 0,5LT

HELLER BOCK CHIARA ALC. 7,5% VOL

Aromatisch sehr ausgeprägt, elegant, vollmundig und dennoch sehr süffig. Der Nachtrunk erinnert angenehm an die Aromen des Malzes und hinterlässt eine bemerkenswert fruchtige, angenehme Note.

Birra di intensità olfattiva non accentuata, ma dal corpo ben strutturato, elegante e pieno, con un retrogusto che ricorda il malto, denso ma con notevole presenza di sentori fruttati.

4,10- 0,3LT 6,20- 0,5LT

ALKOHOLFREI ANALCOLICO

FORST 0,0%

Bier mit angenehmer Hopfennote sowie vollem und ausgewogenen Geschmack. Ein vollmundiges Bier, trotz 0,0% Alkohol. Vorspeisen und leichte Gerichte.

Birra caratterizzata da piacevoli note di luppolo con gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici. Antipasti e piatti leggeri.

4,00- 0,33LT

FORST 0,0% CITRUS & HERBS

Das Forst 0,0% Citrus & Herbs vereint den kompromisslosen Biergenuss mit erfrischendem Grapefruitaroma und der Komplexität von erlesenen Kräutern bei 0,0% Alkohol.

Forst 0,0% Citrus & Herbs unisce il piacere autentico della birra con il gusto rinfrescante del pompelmo e la complessità di erbe selezionate, il tutto con 0,0% di alcol.

4,00- 0,33LT



WEIHENSTEPHANER BIRSPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ WEIHENSTEPHAN

FASSBIERE

HEFEWEISSBIER HELL ALC. 5,4% VOL

Naturtrübe Weizenbierspezialität mit wunderbar hefeblumigem Geschmack. Passt gut zu leichten Speisen, vor allem aber zu Weißwurst.

3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT

HEFEWEISSBIER DUNKEL ALC. 5,3% VOL

Weich, malzig und vollmundig. Der ausgewogene Geschmack ist die große Stärke dieses dunklen Weißbieres. Geeignet zu deftigen Speisen.

3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT

FLASCHENBIERE

KRISTALLWEISSBIER ALC. 5,4% VOL

Ein goldgelbes Kristallweißbier mit spritzigem und belebendem Erscheinungsbild. Seine Fruchtaromen machen es zu einem wundervollen Begleiter zu vielerlei Gerichten.

6,00- 0,5LT

VITUS ALC. 7,7% VOL

Ein heller, würziger Weizenbock, der nicht nur Bockbier-Liebhaber begeistert. Die extra lange, kalte Lagerung sorgt für den unverwechselbar vollmundigen und kräftigen Geschmack.

7,00- 0,5LT

ALKOHOLFREI

HEFE ALKOHOLFREI

Das Hefeweißbier Alkoholfrei schmeckt wie ein Premium Hefeweißbier schmecken muss: spritzig, frisch und vollmundig.

4,20- 0,33LT

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA CHIARA DI FRUMENTO TORBIDO DI LIEVITO ALC. 5,4 % VOL

Birra di frumento naturalmente torbida dall'affascinante sapore di lievito fresco. Consigliata per piatti leggeri e soprattutto con i würstel bianchi.

3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT

BIRRA SCURA DI FRUMENTO TORBIDO DI LIEVITO ALC. 5,3% VOL

Morbido, maltato e corposo. Il gusto equilibrato ed armonioso è la grande attrazione di questa birra di frumento scura. Consigliata con pietanze speziate.

3,80- 0,3LT 6,00- 0,5LT

BIRRA IN BOTTIGLIA

KRISTALLWEISSBIER ALC. 5,4% VOL

La „Kristallweißbier“ si presenta con un colore giallo-oro. È una specialità birraria frizzante e vitalizzante. I suoi aromi di frutta la rendono un accompagnamento indicato per molti piatti.

6,00- 0,5LT

VITUS ALC. 7,7% VOL

Una Bock di frumento chiara ed aromatica, capace di entusiasmare gli amanti della buona birra. La lunga fase di maturazione a temperature basse dona a questa birra il suo sapore corposo e vigoroso.

7,00- 0,5LT

ANALCOLICO

HEFE ANALCOLICA

Questa birra di qualità superiore ha il sapore ed il gusto di una "vera" Hefeweizen Premium: effervescente, fresca e corposo.

4,20- 0,33LT



SPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ

FORSTERBRÄU'S SPEZIALITÄTEN BRETTL

Südtiroler Markenspeck g.g.A, Kräuterschinken, Kräuter Salami,
Coppa, Kaminwurzeln, Lagreinkäse,
Schneeberger Bio Käse, Gurken, Kren und Butter

FORSTERBRÄU'S TAGLIERE DELLE SPECIALITÀ

Speck Alto Adige IGP, affumelli, prosciutto cotto alle erbette,
salame alle erbe, coppa, formaggio al vino Lagrein,
formaggio Schneeberger Bio, cetrioli, rafano e burro

14,50- C,G,L,O

FÜR 2 PERSONEN I PER 2 PERSONE

28,50- A,C,G,L,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Kronen Speciale



SÜDTIROLER SPECK G.G.A. AM BRETTL

Scheiben vom Südtiroler Speck G.G.A., Gurken, Kren und Butter

TAGLIERE DI SPECK DELL' ALTO ADIGE IGP

Speck Alto Adige IGP affettato, cetrioli, rafano e burro

15,00- L,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Kronen Speciale



KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI

RINDERCARPACCIO

mit marinierten Artischocken, Rucolaspitzen und
Grana Padano

18,50- E,F,M,O

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

CARPACCIO DI MANZO

con carciofi marinati, punte di rucola e
Grana Padano

18,50- E,F,M,O

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

auf Bergsalat, Radieschen und
roh mariniertes Sellerie

18,00- D,E,F,L,O

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

FILETTO DI TROTA AFFUMICATA

su insalata di montagna, ravanelli e
sedano marinato

18,00- D,E,F,L,O

FOCACCIA FÜR 2 PERSONEN

mit Büffelstracciatella, Spargel, Bozner Sauce und
Datterini-Tomaten

17,00- A,E,F,G,O

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

FOCACCIA PER 2 PERSONE

con stracciatella di bufala, asparagi, salsa bolzanina e
pomodorini datterini

17,00- A,E,F,G,O

VARIATION VOM SÜDTIROLER KÄSE

mit Feigensenf und Walnüssen
(Golden Gel (Kuh), Kloatzenkas (Kuh/Roh),
Sissi (Ziege), Vinschger Almkäse (Kuh / Roh),
Sixtus Salix (Ziege))

15,20- A,G,H,M

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Sixtus

VARIAZIONE DI FORMAGGI

dell'Alto Adige con mostarda di fichi e noci
(Golden Gel (mucca), Kloatzenkas (mucca/crudo),
Sissi (capra), Formaggi di malga della Val Venosta
(mucca / crudo), Sixtus Salix (capra))

15,20- A,G,H,M



AUS DEM SUPPENTOPF LE NOSTRE ZUPPE

KRAFTBRÜHE MIT SPECKKNÖDEL

und frischem Schnittlauch

CANEDERLO DI SPECK IN BRODO

con erba cipollina fresca

1 KNÖDEL / 1 CANEDERLO 7,50- A,C,E,F,G,L

2 KNÖDEL / 2 CANEDERLI 9,50- A,C,E,F,G,L

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Kronen Speciale



FRITTATENSUPPE

mit Schnittlauch

FRITTATINE IN BRODO

con erba cipollina

8,00- A,C,E,F,G,L

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils



WARME VORSPEISEN PRIMI PIATTI

KÄSEPRESSKNÖDEL

auf mariniertem Krautsalat mit Grana Padano,
zerlassener Butter und gebackenen Zwiebelringen

15,50- A,C,E,F,G,L

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Kronen Speciale

CANEDERLI PRESSATI AL FORMAGGIO

su insalata di cavolo marinato con Grana Padano,
burro fuso e anelli di cipolla fritti

15,50- A,C,E,F,G,L

RISOTTO

mit weißem und grünem Spargel,
dazu gebratene Black-Tiger-Garnelen

17,50- A,B,E,F,G,L

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

RISOTTO

con asparagi bianchi e verdi, accompagnato da
gamberi Black Tiger saltati

17,50- A,B,E,F,G,L

SPAGHETTI

mit Datterini-Tomaten und Burratina

15,50- A,E,F,G

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

SPAGHETTI

con pomodorini datterini e burratina

15,50- A,E,F,G

GARGANELLI

mit Salsiccia und Erbsen

13,50- A,C,E,F,G,L

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Kronen Speciale

GARGANELLI

con salsiccia e piselli

13,50- A,C,E,F,G,L

RAVIOLI

mit Rohschinkenfüllung,
dazu Babyspinat und Grana-Padano-Creme

15,50- A,C,E,F,G,L

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Felsenkeller

RAVIOLI

ripieni di prosciutto crudo
con spinacino e crema al Grana Padano

15,50- A,C,E,F,G,L



DIE KLASSIKER I CLASSICI

FORST BURGER

Hamburger vom heimischen Rind (160 gr), Forst Mayonnaise, Salat, Tomate, gegrillter Speck, Schmelzkäse, Essiggurke und Brot; mit Pommes frites

FORST BURGER

Hamburger di manzo nostrano (160 gr), maionese Forst, insalata, pomodoro, speck alla griglia, formaggio, cetrioli sottaceto e pane; servito con patatine fritte

16,20- A,C,D,E,F,G,N,M,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Kronen Speciale



FORST-TELLER

Schweinshaxe & Spareribs aus dem Ofen, Bratwürstchen vom Grill mit Sauerkraut, Speckknödel und Kren

PIATTO-FORST

stinco di maiale, costine di maiale, salsiccia cipollata alla griglia con crauti, canederlo allo speck e rafano

20,30- A,C,E,F,G,L,M

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Heller Bock Chiara



BAUERN GRÖSTEL

(Röstkartoffel mit Streifen vom Rindfleisch, Zwiebel & Fleischsauce) mit Speckkrautsalat

ROSTICCIATA ALLA CONTADINA

(patate saltate, straccetti di carne di manzo, cipolla e salsa di carne) con insalata di cavolo cappuccio marinato con speck

19,80- A,E,F,G,L

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Heller Bock Chiara



HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

auf Rahmkraut und kleinen Kartoffeln

20,80- A,D,E,F,G,L

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

FILETTO DI TROTA SALMONATA

alla griglia su cavolo cremoso e patate novelle

20,80- A,D,E,F,G,L

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

FITNESS SALAT

bunter Salatteller mit Grana Padano,
French Dressing und gegrillten Truthahn-streifen

15,80- C,D,E,F,G,M,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

INSALATA FITNESS

insalata mista con Grana Padano, french dressing
e straccetti di tacchino alla griglia

15,80- C,D,E,F,G,M,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst V.I.P. Pils

SCHARFES STUBENKÜKEN

mit Rosmarinkartoffeln und
mariniertem grünem Salat

17,50- E,F,M,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Heller Bock Chiara

GALLETTO PICCANTE

con patate al rosmarino e
insalata verde marinata

17,50- E,F,M,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Heller Bock Chiara

GEBRATENES FLANKSTEAK

mit grüner Spargel und kleinem Salat

32,80- E,F,M,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Kronen Speciale

BAVETTA ALLA GRIGLIA

con asparagi verdi e piccola insalata

32,80- E,F,M,O

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Kronen Speciale

◆ GEDECK | COPERTO ◆
1,50-



AUS DEM WURSTKESSEL WÜRSTEL E SALSICCE

GRILL BRATWÜRSTE

mit Sauerkraut & Senf

SALSICCETTE CIPOLLATE ALLA GRIGLIA

con crauti e senape

13,80- A,E,F,M

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel



MERANER WÜRSTEL

mit Pommes frites

WÜRSTEL MERANESE

con patatine fritte

9,50- A,E,F

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Forst Kronen Speciale



WEISSWURST

mit Laugenbreze und süßem Senf

WÜRSTEL ALLA BAVARESE

con brezen e senape dolce

8,80- A,M

Empfohlenes Bier | Birra consigliata

Weihenstephaner Hefeweissbier Hell



HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

LEBERKÄSE VOM GRILL

mit Röstkartoffeln und Senf

12,50- E,F,G,M

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Kronen Speciale

LEBERKÄSE ALLA GRIGLIA

con patate arrostiti e senape

12,50- E,F,G,M

LEBERKÄSE & SPIEGELEI

mit zwei Spiegeleier, Röstkartoffeln und Senf

16,50- C,E,F,G,M

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Kronen Speciale

LEBERKÄSE & UOVA ALL'OCCHIO DI BUE

con due uova all'occhio di bue, patate arrostiti e senape

16,50- C,E,F,G,M

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat

21,50- A,C,E,F,G,L,M

PREISELBEER-MARMELADE 0,50-

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Felsenkeller

COTOLETTA ALLA MILANESE DI VITELLO

patate arrostiti o insalata di patate

21,50- A,C,E,F,G,L,M

MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI 0,50-

WÜRZIGE SPARERIBS VOM OFEN

mit Kartoffel-Dippers und hausgem. Barbecue Sauce

21,00- A,E,F,H,N,L

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Felsenkeller

COSTINE DI MAIALE AL FORNO

con patate dippers e salsa barbecue fatta in casa

21,00- A,E,F,H,N,L

OFENFRISCHE SCHWEINSHAXE

mit Kartoffel - Dippers, Forstsenf und Kren

17,20- A,E,F,L,M

Empfohlenes Bier / Birra consigliata

Forst Heller Bock Chiara

STINCO DI MAIALE AL FORNO

con patate dippers, senape Forst e rafano

17,20- A,E,F,L,M

◆ GEDECK I COPERTO ◆
1,50-



BEILAGEN CONTORNI



Pommes frites / patate fritte

4,50- A,E,F

Röstkartoffel / patate arrostito

4,50- E,F,G

Krautsalat / insalata di cavolo cappuccio

4,50- E,F

Gemischter Salat / insalata mista

6,00-

Kartoffelsalat / insalata di patate

4,50- E,F,M,L

Kartoffel Dipper / patate dipper

4,50- A,E,F

Speckknödel / canederlo di speck

4,50- A,C,E,F,G

Krautsalat mit Speck / insalata di cavolo cappuccio con speck

6,00- E,F

Sauerkraut / crauti salmistrati

4,00- A,E,F

Brezen

4,00- A

Butter | BBQ Sauce | Forst Senf | Kren
Burro | Salsa BBQ | Senape Forst | Rafano

0,50-





FÜR DIE KLEINEN GÄSTE PER I PICCOLI OSPITI

KINDER WIENERSCHNITZEL VOM KALB

mit Pommes frites

COTOLETTA ALLA MILANESE DI VITELLO

per bambini con patatine fritte

16,80- A,C,E,F,G



PENNE

Bolognese Art / Tomaten (70 gr)

PENNE

alla bolognese / al pomodoro (70 gr)

7,00- A,C,E,F



MERANER WÜRSTEL

mit Pommes frites

WÜRSTEL MERANO

con patatine fritte

9,50- A,E,F



SCHLUTZKRAPFEN (5 STÜCK)

gefüllt mit Spinat und Ricotta
dazu Grana Padano und zerlassener Butter

MEZZELUNE (5 PEZZI)

ripiene di ricotta e spinaci
con Grana Padano e burro fuso

9,00- A,C,E,F,G,L

◆ GEDECK I COPERTO ◆
1,50-



APERITIF / APERITIVO

APEROL SPRITZ	7,00-
HUGO	7,00-
ALLEGRO VINUCI (Cuvée Rosé entalkoholisierter Schaumwein Cuvée Rosé spumante dealcolizzato)	5,00-

UNSERE WEINE I NOSTRI VINI

IM GLAS SERVIERT
SERVITI A CALICE

SPRUDELIGES / BOLLICINE

PROSECCO BRUT DOCG	0,1 L
Borgoluce	5,50-

WEISSWEIN / VINO BIANCO

GEWÜRZTRAMINER 2024 FESTIVAL	1/8 L	1/4 L	0,75 L
Kellerei Meran	6,00-	12,00-	34,00-
SAUVIGNON 2022	1/8 L	1/4 L	0,75 L
Wassererhof	6,00-	12,00-	34,00-
CHARDONNAY ALBIZZIA 2023	1/8 L	1/4 L	0,75 L
Frescobaldi	5,00-	10,00-	28,00-

ROTWEIN / VINO ROSSO

VERNATSCH GALEA 2024	1/8 L	1/4 L	0,75 L
Nals Margreid	5,50-	11,00-	32,00-
LAGREIN STARC 2024	1/8 L	1/4 L	0,75 L
Obermoser	6,00-	12,00-	34,00-
CABERNET RISERVA LAFOT 2023	1/8 L	1/4 L	0,75 L
Nals Margreid	7,00-	14,00-	40,00-



GETRÄNKE BEVANDE

ERFRISCHENDES / RINFRESCANTE

MINERAL 1/2 L MIT KOHLENSÄURE	2,80-
MINERAL 1/2 L OHNE KOHLENSÄURE	2,80-
MINERAL 1 L MIT KOHLENSÄURE	5,20-
MINERAL 1 L OHNE KOHLENSÄURE	5,20-
COCA COLA 0,2 L	2,70-
COCA COLA 0,4 L	5,40-
COCA COLA ZERO 0,33 L	3,80-
SPRITE 0,33 L	3,80-
ARANCIATA 0,2 L	2,70-
ARANCIATA 0,4 L	5,40-
LIMONADE 0,2 L	2,70-
LIMONADE 0,4 L	5,40-
SPEZI 0,2 L	2,70-
SPEZI 0,4 L	5,40-
APFELSAFT 0,2 L	2,70-
APFELSAFT 0,4 L	5,40-
FRUCHTSÄFTE 0,2 L	3,00-
HOLUNDERSAFT 0,2 L	2,20-
HOLUNDERSAFT 0,4 L	4,40-
JOHANNISBEERSAFT 0,2 L	2,50-
JOHANNISBEERSAFT 0,4 L	5,00-
SCHORLE 0,2 L	2,20-
SCHORLE 0,4 L	4,40-

WARME GETRÄNKE / BEVANDE CALDE

ESPRESSO / MACCHIATO	1,80-
CAPPUCCINO	3,50-
CORRETTO	3,80-
TEE	3,00-



UNVERTRÄGLICHKEITEN INTOLLERANZE

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

A GLUTENHALTIGES GETREIDE, wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

B KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

C EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

D FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

E ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

F SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

G MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H SCHALENFRÜCHTE, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

L SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

M SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

N SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

O SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

P LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

R WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

A CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

B CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

C UOVA e prodotti a base di uova

D PESCE e prodotti a base di pesce

E ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

F SOIA e prodotti a base di soia

G LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

L SEDANO e prodotti a base di sedano

M SENAPE e prodotti a base di senape

N SEMI di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

O ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;

P LUPINI e prodotti a base di lupini

R MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

SOLLTEN DIE ANGEGEBENEN STOFFE BEI IHNEN ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN, TEILEN SIE DIES BITTE BEI BESTELLUNG UNSEREN MITARBEITERN MIT. DIESE ERTEILEN IHNEN GERNE GENAUERE INFOS.

QUALORA LE SOSTANZE INDICATE LE DOVESSERO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE, SIETE PREGATI DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE. I NOSTRI COLLABORATORI SARANNO LIETI DI FORNIRE ULTERIORI INFORMAZIONI.