



DRINKS & BAR FOOD

SOMMER 2017

SHIKI BEDEUTET AUF JAPANISCH SOWOHL
„VIER JAHRESZEITEN“ ALS AUCH „DIRIGIEREN“.

SHIKI JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR
WIRD VON EINEM JAPANISCHEN DIRIGENTEN BETRIEBEN.
DIE KÜCHE BASIERT AUF REGIONALEN,
FRISCHEN, JAHRESZEITBEZOGENEN ZUTATEN.

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN



SHIKI SIGNATURE DRINKS

SPARKLING SAKE 13,50

hausgemacht aus Junmai Sake, mit Lychee- und Yuzusaft

UMESHU SPRITZ 9,50

Pflaumenwein, Crémant de Bourgogne, Sodawasser,
Limette, frische Minze

SPARKLING ISLAND 12,50

hausgemachter Roséwein-Vermouth, Holunderbeeren,
Rosen- und Hibiskusblüten, Fever-Tree Tonic Water

QUITTEN-HOLUNDER GIN FIZZ 14,50

Ferdinand's Quitten-Gin, hausgemachter Holunder-Sirup,
frischer Zitronensaft, Sodawasser

FLORAISON DE SHIKI 12

Floraison Gin, frischer Limettensaft, frische Trauben,
Salbeiblätter, Agavensirup

PINK CLOUD 11,50

hausgemachter Brombeerlikör, Russian Standard Vodka,
Buttermilch, mit Zuckerwatte g

SHIKI SEASONAL DRINKS

WATERMELON & MINT 12,50

Russian Standard Vodka, Tement Verjus apero rosso,
frischer Wassermelonensaft und Minze

APRICOT COOLER 13,50

hausgemachter Marillenlikör, Pampero Especial Rum,
Earl Grey, Yuzusaft, Fevertree Ginger Ale

RED SHISO MULE 12,50

hausgemachter Shiso-Vodka, Ginger Beer, frischer Limettensaft

SHIKI'S CHOCOLATE BAR 17,50

Ryoma 7Y Rhum japonaise, Junmai Sake Extra Dry,
Antica Formula, Mozart Bitter



ALKOHOLFREIE DRINKS

YUZU SPRITZ 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis G

SPIRITUAL ICED TEA 6,50

Bambustee, Yuzusaft, Zitronengras, Yuzu,
Agavensirup, frischer Ingwer

POWER VITAMIN DETOX 7,50

roter Traubensaft, Matchatee,
Sanddorn mit Acerola, Honig

HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON* 5,50

CHAMPAGNER UND CREMANT

GOBILLARD

Cuvée Prestige 2010 0,1 l | 12,50

GOBILLARD

Prestige Rosé 2012 0,1 l | 13,00

VITTEAUT-ALBERTI

Crémant de Bourgogne 0,1 l | 5,80

*Jugend-Getränk



WEISSWEIN OFFEN

2016 GRÜNER VELTLINER LÖSS 0,125 l | 4,90
Schloss Gobelsburg / Kamptal

2016 RIESLING REBHUHN 0,125 l | 5,70
Aldinger / Württemberg (Deutschland)

2015 GELBER MUSKATELLER 0,125 l | 6,40
Rebenhof Aubell / Südsteiermark

2016 SAUVIGNON BLANC KITZECKER 0,125 l | 6,70
Wohlmuth / Südsteiermark

2015 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC 0,125 l | 9,00
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

2015 TABULA RASA 0,125 l | 9,50
Domaine des Enfants / Roussillon (Frankreich)

ROSÉWEIN OFFEN

2015 CÔTES DE PROVENCE CORAIL 0,125 l | 6,00
Château de Roquefort / Provence (Frankreich)

ROTWEIN OFFEN

2014 BLAUFRÄNKISCH BÉLA-JÓSKA 0,125 l | 5,90
Wachter-Wiesler / Südburgenland

2015 PINOT NOIR SELECT 0,125 l | 7,50
Wieninger / Wien

2012 LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS 0,125 l | 9,50
Haut-Médoc / Bordeaux (Frankreich)

2012 TORROJA 0,125 l | 12,00
Terroir al Límit / Priorat (Spanien)

DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

2015 SAUVIGNON BLANC AUSLESE EDELSÜSS 6 cl | 6,70
Drutz-Able Heilbronn / Württemberg (Deutschland)

KISHU UME-SHU PFLAUMENWEIN 6 cl | 5,20
Wakayama Präfektur (Japan)



SAKE OFFEN (KALT)

HARUSHIKA JUNMAI SHU „CHO-KARAKUCHI“ 0,1l 9,50
(Extra Trocken)

Purer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

HARUSHIKA JUNMAI GINJO SHU „FU-IN“ 0,1l 12,50
(Spezialsiegel)

Purer Premium Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

HARUSHIKA JUNMAI DAI-GINJO SHU 0,1l 18,50
(Grand Cru)

Purer Super Premium Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

SAKE OFFEN (WARM)

HARUSHIKA FUTSU SHU „KINMON“ 0,1l 8,50

Warmer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

BIER VOM FASS

OTTAKRINGER Gold Fassl PUR

Bio Bier

0,2l 2,70

0,33l 3,90

OTTAKRINGER Gold Fassl ZWICKL ROT

Naturtrüb

0,2l 2,70

0,33l 3,90

FLASCHENBIER AUS JAPAN

ASAHI SUPER DRY 0,33l 6,50

KIRIN ICHIBAN 0,33l 6,00

SAPPORO 0,33l 6,00

ALKOHOLFREIES BIER

NULL KOMMA JOSEF 0,33l 4,00



SOFTDRINKS

VÖSLAUER Mineralwasser 0,25 l 3,50
prickelnd / mild / ohne

VÖSLAUER Mineralwasser 0,75 l 6,80
prickelnd / ohne

SAN PELLEGRINO 0,75 l 7,90

FENTIMANS 0,125 l 5,50
Tonic Water

SCHWEPPE 0,2 l 3,80
Dry Tonic Water

FEVER-TREE 0,2 l 4,80
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer / Lemonade

ALMDUDLER 0,33 l 4,00

COCA COLA 0,2 l 4,00
classic / light

RED BULL 0,25 l 4,90
classic / sugar-free

NATURSÄFTE

MOAHOF SÄFTE 0,25 l
speziell abgefüllt für SHIKI

BIO APFEL 4,20

BIO APFEL-JOHANNISBEERE 4,90

MARILLE 5,20

CARAIBOS TOMATE 0,25 l 4,50



JAPANISCHE TEESPEZIALITÄTEN

TOKUSEN SENCHA Kanne 4,90
Japanischer Premium Grüntee

GENMAICHA Kanne 4,90
Grüntee mit gerösteten Reiskörnern

HOJICHA Kanne 4,50
gerösteter Grüntee

SOBACHA Kanne 4,90
gerösteter Buchweizentee

MATCHA LATTE 6,20
mit Bio Sojamilch F

TEE

HAAS & HAAS DELUXE Kanne 5,90

King of Jasmine
Milky Oolong
Assam Mangalam

HAAS & HAAS TEEIN-FREIER KRÄUTERTEE Kanne 4,50

Moringa Lemon-Verbene
Kamillenblüten
Oase der Ruhe

KAFFEE

ALT WIEN KAFFEE

Espresso / Kleiner Brauner 2,80

Doppelter Espresso / Großer Brauner 4,80

Melange 4,40

Cappuccino 4,40

Caffè Latte 4,90



SHOCHU (JAPANISCHER SCHNAPS)

KURO KIRISHIMA 4cl 5,50
Süßkartoffelschnaps

TAN-TAKA-TAN 4cl 5,50
Perillaschnaps

KAN-NO-KO 4cl 7,10
Weizenschnaps

GIN

TANQUERAY GIN No 10 4cl 8,50
(England)

BEEFEATER 24 GIN 4cl 8,50
(England)

JINZU GIN 4cl 9,00
(England)

G'VINE GIN DE FRANCE FLORAISON 4cl 9,50
(Frankreich)

HENDRICK'S GIN 4cl 10,00
(Schottland)

AUGUST GIN 4cl 10,00
(Deutschland)

KECKEIS GIN 4cl 12,00
(Österreich)

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 4cl 12,50
(Deutschland)

FERDINAND'S SAAR DRY GIN 4cl 12,50
(Deutschland)

VODKA

RUSSIAN STANDARD PLATINIUM 4cl 8,00
(Russland)

KETEL ONE 4cl 8,50
(Niederlande)

GREY GOOSE VODKA 4cl 9,80
(Frankreich)

STOLICHNAYA ELIT 4cl 15,00
(Russland)

BELUGA GOLD LINE VODKA 4cl 25,00
(Russland)



TEQUILA

DON JULIO Blanco 2cl 7,60

DON JULIO Reposado 2cl 7,60

MEZCAL

DE LEYENDA Nauyaca Organic Silver 2cl 5,40

RUM

PAMPERO Especial 4cl 7,50
(Venezuela)

PAMPERO Aniversario 4cl 9,00
(Venezuela)

EL DORADO Finest Demerara Rum 12Y 4cl 12,50
(Guyana)

RYOMA 7Y 4cl 15,50
(Japan)

ZACAPA Centenario Negra 23Y 4cl 15,50
(Guatemala)

ZACAPA XO 4cl 27,50
(Guatemala)

COGNAC

MARTELL Cordon Bleu 4cl 17,50

REMY MARTIN XO Fine Champagne 4cl 24,00

CALVADOS

DOMAINE DUPONT Hors d'Age 4cl 10,80
A.O.C. Calvados du Pays d'Auge

GRAPPA

PO' DI POLI Grappa Moscato Morbida 2cl 7,50

SARPA BARRIQUE DI POLI Grappa Riserva 2cl 7,50

JACOPO POLI Grappa Moscato 2cl 8,50

BERTA Tre Soli 2007 2cl 13,50



WHISKY

JAPAN

NIKKA from the Barrel 4cl 12,00

NIKKA Coffey Grain 4cl 14,50

NIKKA Pure Malt Black 4cl 15,00

TAKETSURU (Nikka) Pure Malt 17Y 4cl 23,60

HIBIKI (Suntory) Japanese Harmony 4cl 12,00

HIBIKI Blended Whiskey 12Y 4cl 17,50

HIBIKI Blended Whiskey 21Y 4cl 36,80

HAKUSHU (Suntory) Single Malt Reserve 4cl 14,50

HAKUSHU Single Malt 12Y 4cl 18,40

HAKUSHU Single Malt 18Y 4cl 36,00

YAMAZAKI (Suntory) Distiller's Reserve Single Malt 4cl 17,00

SCOTCH BLENDS

JOHNNIE WALKER Blue Label 4cl 29,50

SCOTCH SINGLE MALTS

TALISKER Port Ruighe (Islands) 4cl 10,50

ARBEG Ten 10Y (Islay) 4cl 12,50

LAPHROAIG Quarter Cask (Islay) 4cl 8,60

MORTLACH Rare Old (Speyside) 4cl 22,50

TENNESSEE & BOURBON

BULLEIT Rye / Bourbon 4cl 7,10

MAKER'S MARK Bourbon 4cl 8,60

JACK DANIELS Single Barrel Select Tennessee 4cl 9,80



ÖSTERREICHISCHE SCHNÄPSE

GEBHARD HÄMMERLE

Himbeere 2cl 7,00

Traubenkirsch Herzstück 2cl 15,50

Zibarte Herzstück 2cl 15,50

Elsbeere Herzstück 2cl 25,50

BRENNEREI GUGLHOF, ANTON VOGL

Haselnuss 2cl 5,00

Vogelbeere 2cl 8,70

GÖLLES

Alter Apfel 2cl 5,00

Alte Zwetschke 2cl 6,50

HANS REISETBAUER

Rote Williams 2cl 8,00

Marille 2cl 11,00

Ingwer 2cl 11,00



PORT

GRAHAM'S The Tawny Reserve Port 5cl 9,00

SHERRY

HIDALGO Manzanilla "Charito" 5cl 4,50

HIDALGO Morenita Cream Sherry 5cl 4,50

ANDREAS GESELLMANN Sherry 5cl 6,00

HIDALGO Pedro Ximenez 5cl 6,50

VERMOUTH

BURSCHIK'S Vermouth Klassik 5cl 6,00

BURSCHIK'S Vermouth Dry 5cl 6,00

CARPANO Antica Formula 5cl 8,00

BITTER

APEROL 4cl 4,50

CAMPARI 4cl 5,00

CYNAR 4cl 5,00

AVERNA 4cl 5,00

FERNET BRANCA 4cl 5,50

LILLET BLANC / ROSE 4cl 6,00

PERNOD PASTIS 4cl 6,00

EDELBITTER GÖLLES 4cl 7,00

LIKÖRE

PATRON XO CAFE 4cl 5,70

AMARETTO DI SARONNO 4cl 6,00

GRAND MARNIER 4cl 7,00

COINTREAU 4cl 7,00

DRAMBUIE 4cl 8,00



AUSTERN & KAVIAR

VIER AUSTERN SHIKI-STYLE 24
mit Ponzu und Nori Vinaigrette FR

„SIBERIAN“ STÖRKAVIAR (30g) 118
mit Zwerglimetten-Crème fraîche und Algensalat
DF - G (in der Crème fraîche)

KALTE VORSPEISEN

EDAMAME 4
japanische grüne Bohnen VEGAN - F

SAIBLING SASHIMI UND TARTAR 21
mit Yuzu-Ponzu, Daikon-Momiji-Oroshi, Schnittlauch,
Shiso und Ikura-Kaviar DF

CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE 28
auf Sesamcreme mit frischem Basilikum
CFN

JAMON IBERICO DE BELLOTA 24
das „Kobe-Beef“ der Spanier
nicht wirklich japanisch, aber „Joji's favourite“ zu Rotwein

WARME VORSPEISEN

TERIYAKI-DUROC-SCHWEINEBAUCH UND OKTOPUS 22
mit Kimchi-Rolle, Chimichurri Sauce und Ghoakresse
FOR - mit Knoblauch

FÜNF GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 23
oder

VIER ROTE WILDFANGGARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 29
jeweils mit Tempurasauce, Kanzuri-Daikon und Zitronensaft
ABCDF

GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 19
Shiitake-Pilz, Shisoblatt, Zucchiniblüte, junge Karotte, Shishito-Chili und Ku-
kuruz, serviert mit Tempurasauce, Kanzuri-Daikon und Sesam-Miso-Dressing
VEGETARISCH - ACFN

SALATE

GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE 12
mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen
VEGAN - FN

BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN 12
mit Shisoblättern, Aoshiso-Ume-Dressing und nativem Sesamöl
VEGAN - FN

MEERESALGENSALAT 12
mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers,
mit Ponzu-Nori-Vinaigrette
VEGAN - F



SUPPEN

AKADASHI MISO SUPPE 8

mit japanischen Nameko-, Shimeji- und Enoki-Pilzen DFO

VEGANE SAIKYO- UND SHIROMISO SUPPE 8

mit Tofu und Wakame-Algen FO

RAMEN NUDELSUPPE

mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,
Schweinebauch, „Pulled Pork“, Lotuswurzel und Ei ACDFO

GROSS 19 KLEIN 14

VEGETARISCHE RAMEN NUDELSUPPE

mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,
Kombu-Fond, Sojasprossen, Edelpilze und Ei

VEGETARISCH - ACFLO

GROSS 17 KLEIN 12

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER SEESAIBLING 30

mit Erbsencreme, Edamame, Lardo, Affilakresse und Bonito-Fond
DFGO - mit laktosefreien Milchprodukten

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD 49

Myoga-Ingwer und hausgemachter Sardellen-Furikake,
serviert mit einer Schale Reis ADFNO

SUKIYAKI-DONBURI 27

mit dünn geschnittenem Rindfleisch (Rib-Eye), Tofu, Chinakohl,
Pak Choi und pochierem Ei, serviert auf einem Reisbett CFO

SIRLOIN VOM HEIMISCHEN DRY-AGED BIO-RIND (200g) 40

serviert mit lauwarmen Eierschwammerl, Pak Choi,
Shiso-Spinat und Apfel-Sesam-Sauce

FGLNO - mit laktosefreien Milchprodukten

BURGER

SHIKI'S WAGYU BURGER 24

in einem klassischen Sesam-Bun mit Cheddarkäse
Tamarillo-Wagarashisenf-Teriyaki-Sauce, mit Kartoffel-Wedges ACFGMNO

DESSERTS

KAROTTE UND WACHAUER MARILLE 14

Karotten-Schoko-Ingwer-Schnitte mit Marillenkompott, weißer
Schokoladecreme und Marillen-Karotten-Sorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

PARADEISER UND BASILIKUM 14

Süßer Paradeiserschäum, Tamarillomark und Basilikumsorbet

VEGAN - laktose- und glutenfrei

DREI SORBETS DER SAISON 9

VEGAN - laktose- und glutenfrei



SASHIMI

GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE TRADITIONELL

BCDFR

GROSS 32 KLEIN 22

SUSHI

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

BCDFNR

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 29

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 19

CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - FLN

GROSS (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 25

KLEIN (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 17

CHIRASHI SUSHI 26

Traditionelles Sushi in der Schale

BCDFNR

TRADITIONELLES NIGIRI SUSHI/SASHIMI PRO STÜCK

AKAMI THUNFISCH 4,50 / 4

D

„LABEL ROUGE“ LACHS 3,50 / 3

D

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4 / 3,50

D

HAMACHI 4,50 / 4

D

KÖNIGSKRABBE 6,50 / 6

B

IKURA-KAVIAR 5

D

JAKOBSMUSCHEL 5 / 4,50

R

GEBEIZTE MAKRELE 3 / 2,50

D

EISMEERGARNELE roh 5 / 4,50

B

TIGERGARNELE gekocht 4 / 3,50

B

TAMAGO 3 / 2,50

VEGETARISCH - C

TRADITIONELLES OSHIZUSHI

BATTERA PRESS-SUSHI (3 Stück) 10

mit hausgebeizter Makrele und Kombualgen DFN



CONTEMPORARY MAKI SUSHI

AAL UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 12

DFN

„LABEL ROUGE“ LACHS UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 10

DF

SPICY THUNFISCH MAKI (5 Stück) 12

CDFN

SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 12

CDFN

CALIFORNIA MAKI (8 Stück) 14

mit Garnelen-, Krabbenfleisch und Avocado

BCFN

GARNELEN TEMPURA MAKI (8 Stück) 18

mit Fisolen, Matcha-Pulver und Ponzu-Gelee

BFN

SOFTSHELL CRAB TEMPURA MAKI (5 Stück) 22

mit Gurke, Salatblättern und Kanzuri-Mayonnaise

BCFN

AVOCADO UND GURKEN MAKI (8 Stück) 8

VEGAN - FN

FUTOMAKI (5 Stück) 10

mit Shiitake-Pilzen, Tamago, Kürbissstreifen, Avocado und Gurken

VEGETARISCH - CF

SOJASAUCE JA ODER NEIN ?

Contemporary Sushi - unsere Sushi-Empfehlung im SHIKI - ist vorgewürzt. Sojasauce wird bewusst nicht dazu serviert, um die Unterschiede zwischen den Zutaten noch besser genießen zu können. Zu traditionellem Sushi und Sashimi wird Sojasauce (F) serviert.

TORO VOM THUNFISCH*

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der aktuellen Verfügbarkeit von O-Toro oder Chu-Toro mit hohem Fettgehalt und feiner Maserung. Wir verwenden ausschließlich Thunfisch aus streng reguliertem Fang in Kroatien nach den Richtlinien der ICCAT (International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas).

HON-WASABI

WASABI am Tisch frisch gerieben

pro Portion (ca. 4 Gramm) 3

Das SHIKI ist stolz darauf, eines der ganz wenigen Restaurants in Europa zu sein, das seinen Gästen frisch geriebenen, echten Hon-Wasabi aus Japan anbietet.

Dieser frische Wasabi ist eine der feinsten Delikatessen der Welt. Zu traditionellem Sashimi und den Sushi-Platten servieren wir eine kleine Kostprobe gratis.



CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI PRO STÜCK

THUNFISCH 5

mit Nori-Vinaigrette DF

„LABEL ROUGE“ LACHS 4,50

mit Kombualge und Trüffelmarinade DF

GEFLÄMMTER LACHS 4,50

mit Teriyaki Sauce und Paprika-Tapioka-Chip DF

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4,50

mit Ume-Wasabi und Shisoblatt DF

HAMACHI 5

mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette DF

SAIBLING 3,50

mit Tomatensalsa DF

GEFLÄMMTE MAKRELE 3,50

mit weißem Sesam, Jungzwiebel und Ingwer DFN

JAKOBSMUSCHEL 6

mit Trüffelmiso FOR

GEFLÄMMTE AUSTER 5,50

mit Ponzu, Schnittlauch und Kanzuri-Daikon FR

SÜSSWASSER-AAL 5,50

gegrillt mit Unagisauce und Limette DF

TIGERGARNELE 4,50

gekocht mit Kanzuri-Miso BCF

NASU-AUBERGINE 3,50

mit Trüffelmiso und Kumquat VEGAN - FO

HEIMISCHER PARADEISER 3,50

mit gehackten Shisoblättern, roten Zwiebeln und Ponzu VEGAN - F

SHIITAKE-PILZ 3,50

mit Yuzu-Honig VEGAN - F

KOHLRABI 3,50

mit Shiso, Yuzu-Miso und grüner Daikon-Kresse VEGAN - F

GESCHMORTE SCHALOTTE 3,50

mit Trüffelmisomarinade VEGAN - FO

MYOGA (JAPAN-INGWER) 4

mariniert in Amazu-Essig VEGAN

EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN

WAGYU-RIND NIGIRI SUSHI 12

mit Yuzu-Kosho und Jungzwiebel F

TORO* (FETTIGER THUNFISCH) NIGIRI SUSHI 12

roh oder geflämmt DF



ALLERGENE

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/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 wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle alkoholischen Getränke können Sulfite (O) und Gluten (A) enthalten.