



DRINKS & BAR FOOD

HERBST 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 Birnen- und Yuzusaft

UMESHU SPRITZ 9,50

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

SHISO GINJO SOUR 12,50

Junmai Ginjo Sake, frischer Limettensaft,
Shiso-Salz, grünes Shisoblatt, Eiweiß c

QUITTEN-HOLUNDER GIN FIZZ 14,50

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

PINK CLOUD 11,50

hausgemachter Zwetschken-Ingwer-Likör, Russian Standard Vodka,
Buttermilch, mit Zuckerwatte g

SHIKI SEASONAL DRINKS

GRAPE & GRAPE 14,50

Remy Martin Cognac, roter Portwein, Crémant de Bourgogne,
Verjus, frische Trauben

PLUMMY COSMOPOLITAN 11

Russian Standard Vodka,
hausgemachter Zwetschkenlikör, frischer Limettensaft

KYOTO DRIFT 14,50

japanischer KI-NO-BI Gin aus Kyoto, hausgemachter Kurkuma-Likör,
Yuzusaft, frischer Orangensaft, Karamellsirup

AUTUMN GREEN ICED TEA 12,50

Sterischer Birnenschnaps, Sencha Grüntee
Gewürzkaramellsirup, Zimt

ZIRBEN MULE 12,50

Zirbenlikör, frischer Limettensaft, Ginger Beer



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, Matcha Tee,
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



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
Drautz-Able Heilbronn / Württemberg (Deutschland)

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



SAKE OFFEN (KALT)

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

Purer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

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

Purer Premium Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

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

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

SAKE OFFEN (WARM)

HARUSHIKA FUTSU SHU „KINMON“ 0,1 l 8,50
Warmer Reis-Sake / Nara Präfektur (Japan)

BIER VOM FASS

OTTAKRINGER Gold Fassl PUR

Bio Bier

0,2 l 2,70

0,33 l 3,90

OTTAKRINGER Gold Fassl ZWICKL ROT

Naturtrüb

0,2 l 2,70

0,33 l 3,90

FLASCHENBIER AUS JAPAN

ASAHI SUPER DRY 0,33 l 6,50

KIRIN ICHIBAN 0,33 l 6,00

SAPPORO 0,33 l 6,00

ALKOHOLFREIES BIER

NULL KOMMA JOSEF 0,33 l 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

SCHWEPPE 0,2 l 5,50
Premium Tonic Original

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

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)

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

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

AUGUST GIN 4cl 10,00
(Deutschland)

SUNTORY ROKU GIN 4cl 11,50
(Japan)

KECKEIS GIN 4cl 12,00
(Österreich)

KI-NO-BI KYOTO DRY GIN 4cl 12,50
(Japan)

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

YAMAZAKI (Suntory) Single Malt Sherry Cask 2016

für manche „the best Whisky in the world“

2cl 58,50 4cl 117,00

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



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

BODEGAS IGLESIAS Par (Vino naranja) 5cl 8,40

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

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

gekochte japanische grüne Sojabohnen

VEGAN - F

SAIBLING SASHIMI UND TARTAR 21

mit Yuzu-Ponzu, 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 / ZWISCHENGERICHTE

TERIYAKI-DUROC-SCHWEINEBAUCH UND OKTOPUS 25

mit Süßkartoffel, Gyoza-Täschchen, Avocado,

Orange, Kimchi und Kanzuri

AFOR - mit Knoblauch

NOBASHI GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 23

oder

ROTE WILDFANGGARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 29

jeweils mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi und Zitronensaft

ABCD F

GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 19

Shiitake-Pilz, Shisoblatt, Zucchiniblüte, junge Karotte, Shishito und Kukuruz

serviert mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi 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, Citrusfilets, Aoshiso-Ume-Dressing und nativem Sesamöl

VEGAN - FN

MEERESALGENSALAT 12

mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers, 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 Nagaimo (japanische Yamswurzel) und Wakame-Algen VEGAN - FO

RAMEN NUDELSUPPE

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

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 WILDFANG-KABELJAU 30

mit japanischem Kurikabocha-Kürbis, Lardo di Colonnata, Mangold,
Trauben und Kanzuri DFN

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD 49

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

SUKIYAKI-DONBURI 28

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

STEAK VOM HEIMISCHEN WEIDERIND (200g) 40

serviert mit Topinambur, Pak Choi, Maroni und Yuzu-Honig
FGNO - mit laktosefreien Milchprodukten

BURGER

SHIKI'S WAGYU BURGER 24

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

ACFGMNO

DESSERTS

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 14

mit Nougatmousse, gebrannte Schokolade und Matcha-Eis

ACG

DIE SÜSSE PASTINAKE 14

Pastinakenschnitte, Yuzu-Dattel, Kerbel und Pastinakensorbet
VEGAN - F - 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 4 / 3,50

D

SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4 / 3,50

D

HAMACHI 5 / 4,50

D

KÖNIGSKRABBE 6,50 / 6

B

IKURA-KAVIAR 5

D

JAKOBSMUSCHEL 5,50 / 5

R

GEBEIZTE MAKRELE 3,50 / 3

D

EISMEERGARNELE roh 6 / 5,50

B

TIGERGARNELE gekocht 4 / 3,50

B

TAMAGO 3,50 / 3

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 5,50

mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette DF

SAIBLING 3,50

mit Ponzusauce, Momiji-Oroshi und Schnittlauch 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 Sansho-Pfeffer DF

TIGERGARNELE 4,50

gekocht mit Kanzuri-Miso BCF

NASU-AUBERGINE 3,50

mit Trüffelmiso und Kumquat VEGAN - FO

AVOCADO 3,50

mit Sesam-Tamari-Sauce und geriebenem Ingwer VEGAN - FN

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* (BAUCH VOM 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.