



# HERZLICH WILLKOMMEN IM BENVENUTI AL

## LODEN WIRT

AKTIV & GENUSSHOTEL

---

Wunderbar, Sie bei uns zu haben!  
Lehnen Sie sich zurück und machen Sie es sich im Lodenwirt gemütlich. Küchenchef Matthias Schenk, seine rechte Hand Florian Egarter und ihre Crew nehmen Sie mit auf eine Reise durch Südtirol – über hohe Berge, durch tiefe Täler, über Flüsse, Seen und Almen. Sie vereinen altes Wissen mit neuem und legen den kulinarischen Fokus auf das Unverfälschte, das Echte, das Authentische. Sie werden die Natur regelrecht schmecken, riechen und fühlen können, versprochen.

Genießen Sie die tolle Auszeit im Lodenwirt!

Thomas, Sandra & Lodenwirt-Team

Grazie per essere qui con noi, ne siamo molto felici! Ora si rilassi e si goda l'atmosfera del Lodenwirt in tutta comodità. Il nostro chef Matthias Schenk, sous-chef Florian Egarter e la loro brigata di cucina La condurranno in viaggio attraverso l'Alto Adige, tra montagne maestose, valli profonde, malghe idilliache e laghi dalle acque cristalline. Le loro creazioni culinarie uniscono antichi saperi e inventiva senza mai perdere di vista l'autenticità. In ogni piatto troverà tutto il gusto e tutti i profumi della natura altoatesina. È una promessa!

Le auguriamo una fantastica esperienza!

Thomas, Sandra e il team Lodenwirt



# DAS GEFÜHL IN EIN FRISCH GEBACKENES BROT ZU BEIßEN ... HANDMADE HAPPINESS! FELICITÀ FATTA IN CASA: PANE APPENA SFORNATO, TUTTO DA MORDERE

---

Mehl, Wasser und Salz.  
Viel mehr braucht Bäcker Andreas nicht, der mit Laib und Seele unsere hauseigene Bäckerei rockt.  
Vielleicht noch ein bisschen Korn aus dem Pustertal, Hefe (aber wenig!) und vor allem: viiiiiel Zeit.  
Chemischen Blödsinn lässt er weg.  
Sein Brot aus Natursauerteig überzeugt auf ganzer Linie und ist noch dazu bestens bekömmlich. Probieren Sie es selbst!  
Wir finden:  
Brotbacken ist Kunst – Handwerkskunst.

Supplement Brot 3,00€

Al nostro panettiere Andreas bastano la propria passione e pochi ingredienti per sfornare felicità. Farina, acqua e sale, tutto qui.  
Magari anche una manciata di grano dalla Val Pusteria e un pizzico (ma solo un pizzico) di lievito... ma soprattutto tanto, tanto tempo.  
Niente sostanze chimiche. Il suo pane fatto con la pasta madre naturale è squisito così, e anche leggero e facile da digerire.  
Provare per credere!  
Per noi, fare il pane è una vera arte artigiana. L'arte di produrre felicità.

Supplemento pane 3,00€



Noch Fragen? Unsere Servicecrew versorgt Sie mit weiteren Informationen.

P.S.: Nehmen Sie ein Stück Lodenwirt mit nach Hause... Unser leckeres Brot können Sie nach Verfügbarkeit direkt vor Ort beziehen oder ganz einfach vorbestellen.

Avete altre domande? I nostri collaboratori saranno lieti di darvi qualche info in più.

Portate a casa un pezzo di Lodenwirt... Il nostro delizioso pane può essere acquistato direttamente in loco, in base alla disponibilità, o semplicemente preordinato.



# SCHWEIN GEHABT!

## QUANDO IL MAIALE DORME, SOGNA GHIANDE...

**Total lokal, artgerecht und ökologisch.**

Fleisch bewusst und mit gutem Gewissen genießen – das ist unser größtes Anliegen. Die bunten Pietrain-Schweine vom Oberguggenbergerhof am Eingang des Gadertals sind für Landwirt Florian Winkler mehr als nur Speck und Schnitzel. Die sorgfältige Aufzucht und das glückliche Leben, das die Schweinchen in unserem Partnerbetrieb führen, schmecken Sie – versprochen.

... e qui ne ha eccome! Allevamenti locali, sicuri e sostenibili.

La nostra più grande priorità è quella di offrirvi una carne genuina e di provenienza locale. I maiali Piétrain del maso Oberguggenbergerhof, all'ingresso della Val Badia, rappresentano per il contadino Florian Winkler molto più di una semplice fetta di speck o di una cotoletta. Gustando la nostra carne, avvertirete tutta la genuinità che si respira nel nostro allevamento.



Wussten Sie, dass ...

- ... ganzjährige Freilandhaltung im sonnigen Montal für unsere Pietrain-Schweine selbstverständlich ist?
- ... die Tiere ausschließlich mit Ziegenmolke, frischem Gras und wenig Getreide gefüttert werden? In den letzten zwei Lebensmonaten stehen außerdem Kastanien und piemontesische Haselnüsse auf dem Speiseplan.
- ... für eine stressfreie Schlachtung in gewohntem Umfeld gesorgt wird? Das Schwein ist keinerlei Stress ausgesetzt, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.
- ... die idealen Bedingungen eines Erdkellers in Pfunders für den perfekten LodenSpeck-Geschmack sorgen?
- ... alles vom Tier verarbeitet wird? LodenSpeck, Hauswürste, Kaminwurzen, Guanciale, verschiedene Wurstwaren, Koteletts aus dem Dry Ager und vieles mehr wollen von Ihnen verkostet werden.

Lo sapevate che...

- ... i nostri maiali Piétrain vengono allevati all'aperto tutto l'anno nella soleggiata località di Mantana?
- ... gli animali vengono nutriti esclusivamente con siero di latte di capra, erba fresca e poco grano?
- ... Negli ultimi due mesi di vita la loro dieta comprende anche castagne e nocciole del Piemonte.
- ... la macellazione si svolge con tranquillità e in un ambiente familiare? I maiali non subiscono alcun tipo di stress, il che contribuisce a ottenere una carne di qualità.
- ... per ottenere il tipico speck Loden, il mangime viene conservato in una cantina interrata a Fundres?
- ... vengono utilizzate tutte le parti dell'animale? Speck, salsicce, Kaminwurzen, guanciale, vari tipi
- ... di salumi, bistecche dry aged e tanti altri prodotti aspettano solo di essere addentati da voi.

**Noch Fragen? Unsere Servicecrew versorgt Sie mit weiteren schweinischen Informationen.**

Avete altre domande? I nostri collaboratori saranno lieti di darvi qualche info in più sui nostri maiali.



# OFFENE WEINE

## VINI PER CALICE

---

### SCHAUMWEINE - SPUMANTE

Praeclarus – Kellerei St. Pauls	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 35,00
Champagne Brut Souverain – Henriot	Glas € 9,50	Flasche 0,75l	€ 57,00

### WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay vom Fass / alla spina	Glas € 2,00		
Riesling trocken 2019 – Weingut Kai Schätzel	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Sauvignon Blanc Semillon 2019 – Cape Mentelle Vineyards	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Gamlitz Sauvignon Blanc 2020 – Weingut Sattlerhof	Glas € 4,70	Flasche 0,75l	€ 28,00
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett 2019 – Selbach-Oster	Glas € 5,50	Flasche 0,75l	€ 33,00
Chardonnay CH19 – Weingut Pitzner	Glas € 7,20	Flasche 0,75l	€ 43,00

### ROSÈ WEINE – VINI ROSÈ

La Rose de Manincor 2020 – Manincor	Glas € 4,90	Flasche 0,75l	€ 29,00
-------------------------------------	-------------	---------------	---------

### ROTWEINE – VINI ROSSI

Kalterer See vom Fass / alla spina	Glas € 2,00		
St. Magdalener 2020 – Kellerei Bozen	Glas € 3,80	Flasche 0,75l	€ 23,00
Malbec Reserva 2017 – Terrazas de los Andes	Glas € 4,50	Flasche 0,75l	€ 27,00
Lagrein Scharfegg 2020 – Weingut Pitzner	Glas € 4,70	Flasche 0,75l	€ 28,00
Cuvée Lodenwirt 2019 – Peter Sölva	Glas € 5,00	Flasche 0,75l	€ 30,00
Blauburgunder 2019 – Weingut Thomas Dorfmann	Glas € 5,70	Flasche 0,75l	€ 34,00
Harmonium 2013 – Cantina Firriato	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00

### SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Graham's LBV Port 2014 – W. & J. Graham's Port	Glas € 5,50	Flasche 0,75l	€ 44,00
Muffato della Sala 2015 – Castello della Sala	Glas € 7,50	Flasche 0,5l	€ 45,00
Eiswein 2018 – Weinlaubenhof Kracher	Glas € 8,20	Flasche 0,375l	€ 49,00

**Fragen Sie unsere Servicecrew nach unserer Weinkarte mit über 450 Positionen!**

Si informi presso il nostro personale per la nostra carta dei vini con più di 450 posizioni!



# ZUM EINSTIEG

## ANTIPASTI

---

Rindstartar mit Sauerrahmbutter  
und hausgemachtem Grano Arso  
Toastbrot

Große Portion

HARMONIUM 2013 – CANTINA FIRRIATO

Tartara di manzo con burro di panna  
acida e pane di grano arso tostato  
fatto in casa

Porzione grande

€ 16,00

€ 21,00

GLAS € 6,50

Mit Buchenholz geräucherter Lachs  
mit Krenbutter, Fenchel, Orange  
und Wurzelbrotbaguette

CHAMPAGNE BRUT SOUVERAIN – HENRIOT

Salmone affumicato al legno di  
faggio con burro al cren, finocchio,  
arancia e baguette rustico

€ 15,60

GLAS € 9,50

Nardin Gourmet Anchovis  
(Sardellenfilets) mit französischer Butter  
und hausgemachtem Baguette

PRAECLARUS – KELLEREI ST. PAULS

Acciughe Gourmet Nardin  
Anchovis sott'olio d'oliva con burro  
francese e baguette fatta in casa

€ 11,00

GLAS € 6,00

Burrata im Backteig  
auf Tomatensalsa

RIESLING 2019 – WEINGUT KAI SCHÄTZEL

Frittelle di Burrata  
con salsa al pomodoro

€ 14,50

GLAS € 4,00

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten!

Serviamo anche piatti senza glutine!

## SPECK, SPECK, SPECK

---

Hausgereiften Speck, Kaminwurze,  
Apfel-Meerrettichmousse  
und hausgemachtes Bauernbreatl

Speck fatto in casa, "Kaminwurze",  
mousse di mela e rafano  
e "Breatl" fatto in casa

€ 14,50

ST. MAGDALENER 2020 – KELLEREI BOZEN

GLAS € 3,80



# UNSERE SALATVARIATIONEN

## INSALATE LODENWIRT

---

<b>Bunter Blattsalat Teller</b>	Piatto d'insalata mista	
Mit Thunfisch und Zwiebel	Con tonno e cipolla	€ 9,50
Mit Hühnerbruststreifen	Con fettine di pollo	€ 11,50
Mit Rindsfiletstreifen	Con fettine di filetto di manzo	€ 13,00
Wintersalat mit Granatapfel, Quitte, Pistazien, Radicchio und Endivie	Insalata invernale con melograno, mela cotogna, pistacchi ed indivia	€ 11,00
Salat vom Buffet 15 – 20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing	15 – 20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli, aceto e marinate dal buffet	€ 6,50
Großer Salat vom Buffet	Insalata grande dal buffet	€ 13,00

## SUPPEN

## ZUPPE

---

Artischockensuppe mit Jakobsmuscheln und schwarzem Trüffel	Vellutata ai carciofi con capesante e tartufo nero	€ 10,50
Gulaschsuppe	Zuppa al Gulasch	€ 9,50



# WARME VORSPEISEN

## PRIMI PIATTI

---

Hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit Parmesan und Butter

Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta  
con parmigiano e burro

€ 12,00



Plin gefüllt mit Schweinerippe  
in Biersauce und Salbei  
BALADIN SUPER BITTER

Ravioli del plin ripieni di costoletta  
di maiale in salsa alla birra e salvia

€ 15,00

0,3 LT € 4,50

Hausgemachte Lasagne

Lasagne fatta in casa

€ 9,90

Calamarata mit Tomate  
und Basilikum-Öl

Calamarata con pomodoro  
e olio al basilico

€ 15,50

SAUVIGNON BLANC SEMILLON 2019 – CAPE MENTELLE VINEYARDS

GLAS € 4,00



Rote Beete Risotto  
mit Schüttelbrotbutter und Guanciale  
GAMLITZ SAUVIGNON BLANC 2020 – WEINGUT SATTLERHOF

Risotto alla barbabietola rossa  
con burro al pane duro e Guanciale

€ 14,00

GLAS € 4,70

Lodenwirt's Hirtenmaccheroni

Maccheroni alla pastora "Lodenwirt"

€ 9,90

# VEGETARISCHES GERICHT

## PIATTO VEGETARIANO

---

Hausgemachte Frühlingsrollen  
mit Dip

Involtini di primavera  
fatti in casa con salse

€ 14,00

ZETLTINGER SONNENUHR RIELSING KABINETT 2019 – SELBACH-OSTER

GLAS € 5,50



# AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

---

Seezungenfilet aus Wildfang  
mit Walnusspesto, Buttermilch,  
Kartoffel, Kohlrabi, Petersilie  
und Kaviar vom Saibling

CHARDONNAY CH19 – WEINGUT PITZNER

Filetto di sogliola con pesto alle noci,  
latticello, patate, cavolo rapa,  
prezzemolo e caviale di salmerino

€ 31,00

GLAS € 7,20

# VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

---



Schweinefilet im Bauchspeckmantel,  
Barbianer Zwetschge, Blumenkohl  
und Pariser Kartoffeln

BLAUBURGUNDER 2019 – WEINGUT THOMAS DORFMANN

Filetto di maiale in mantello di  
pancetta, prugna di Barbiano,  
cavolfiore e pommes parisiennes

€ 25,00

GLAS € 5,70

Rindsfilet mit Schalottenjus,  
Kichererbsen-Humus und Spinat

MALBEC RESERVA 2017 – TERRAZAS DE LOS ANDES

Filetto di manzo con jus di scalogna,  
humus ai ceci e spinaci

€ 31,00

GLAS € 4,50

Barbarie Entenbrust in Gewürzlack  
mit Orangenjus, Süßkartoffelcreme  
und Rosenkohlblätter

HARMONIUM 2013 – CANTINA FIRRIATO

Petto d'anatra Barbarie in lacca di  
spezie con jus d'arancia,  
crema di patate americane  
e cavolini di Bruxelles

€ 27,90

GLAS € 6,50

Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

Bistecca alla milanese  
con mirtilli rossi e patate arrostiti

€ 16,00

Tiroler Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln  
und gedünsteten Karotten

LAGREIN SCHARFEGG 2020 – WEINGUT PITZNER

Arrostito di manzo alla tirolese  
con cipolle, patate saltate  
e carote stufate

€ 21,00

GLAS € 4,70





# ★ DRY AGED ★

---

## Was ist Dry Aged?

Dry Aging, die Trockenreifung, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.

Grundsätzlich passiert beim Dry Aging folgendes:

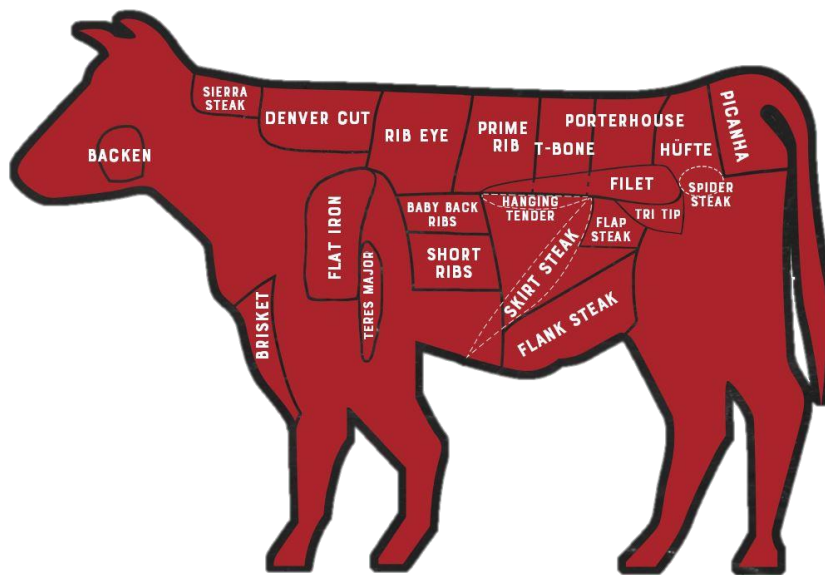
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert, wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

## Cos'è Dry Aged?

Il Dry-aging è una tecnica di lunga frollatura della carne in osso a temperatura controllata. La frollatura della carne è un processo di riposo delle fibre.

## Cosa succede al processo del Dry Aging?

Al processo della frollatura si concentrano i sapori nel muscolo conferendo alla carne un sapore unico ed indimenticabile. Gli enzimi naturalmente presenti scompongono alcune proteine, rendendo fine e tenera la bistecca. Durante questo periodo di stagionatura, la carne perde acqua e conquista il suo inconfondibile aroma.



Fragen Sie unsere Servicecrew bezüglich der aktuellen Cuts!  
Si informi presso il nostro personale per i pezzi attuali!



# ★ SPECIALS ★

---

## Überraschungsmenü

Einfach die Seele baumeln lassen...

Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!

Sie können zwischen 3 und 4 Gängen wählen und um alles Weitere kümmern wir uns.

Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang auch einen passenden Wein dazu.

Spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten können Sie uns bei Bestellung mitteilen und wir zaubern Ihnen Ihr ganz persönliches Menü auf den Tisch!

## Specials

Ganze Fische

Crêpes Suzette

Grosse Pièce

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unserem aktuellen Special Angebot!

## Menü a sorpresa

Lasciate semplicemente ciondolare la vostra anima...

Godetevi la serata e lasciatevi sorprendere dalla nostra cucina!

Potrete scegliere un menu a 3 o 4 portate. Di tutto il resto ci occuperemo noi.

Per ogni portata possiamo volentieri consigliarvi il vino che meglio la accompagna.

Potrete comunicare desideri particolari oppure eventuali allergie al momento dell'ordine. Faremo apparire il vostro personale menu direttamente sul tavolo.

## Specials

Pesce intero

Crepe suzette

Grosse pièce

Si informi presso il personale in sala in merito alle nostre attuali offerte speciali!

3 Gänge/portate

€ 40

4 Gänge/portate

€ 48



# ZUM ABSCHLUSS E ALLA FINE

---

Lodenwirtvariation	Variatione di dolci "Lodenwirt"	€ 11,00
Creme Brûlée mit Rosinen und Käsekuchen-Eis MUFFATO DELLA SALA 2015 – CASTELLO DELLA SALA	Creme Brûlée con uva passa e gelato alla ricotta	€ 9,50 GLAS € 7,50
Pistazie, weiße Schokolade und Orange EISWEIN 2018 – WEINLAUBENHOF KRACHER	Pistacchio, cioccolato bianco ed arancia	€ 11,00 GLAS € 8,20
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 5,60
Tiramisù im Glas GRAHAM'S LBV PORT 2014 – W. & J. GRAHAM'S PORT	Tiramisù servito al bicchiere	€ 6,00 GLAS € 5,50
Käseselektion von Hansi Baumgartner Degust GRAHAM'S LBV PORT 2014 – W. & J. GRAHAM'S PORT	Selezione di formaggi da "Hansi Baumgartner Degust"	€ 11,00 GLAS € 5,50
Calzone Nougat Nougatcreme & Mascarpone	Calzone Gianduia Gianduia & mascarpone	€ 8,50
Hausgemachtes Eis (1 Kugel)	Gelato fatto in casa (1 pallina)	€ 1,50

Fragen Sie unser Service-Team für weitere Informationen.  
Si informa presso il personale in sala.



# WIESO, WESHALB, WARUM ... COME MAI, PERCHÉ ...

---

## WO KOMMEN UNSERE LECKEREN ZUTATEN HER? DA DOVE PROVENGONO I NOSTRI GUSTOSI INGREDIENTI?

### Die Special Cuts

Metzgerei Mair • Olang  
Wagyu • Rottensteiner Ritten  
Wippland • Freienfeld  
Siebenföcher • Meran  
Metzgerei Ploner • Lajen  
Höllner Martin • Jenesien

### Das Gemüse

Unterthiner • Blumau  
Aspinger Hof • Barbican

### Alles aus Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau  
Longino & Cardenal • Mailand  
De Nardo • Brixen

### Käse & Milchprodukte

Unterolzl • Ziegenkäse • Sexten  
Brimi • Mozzarella • Brixen  
Degust • Käseaffineur • Vahrn  
Capriz • Feinkäserei • Vintl  
Genussbunker • Käse • Montal

### Diverses

Ahrntal Natur • Biogetreide • Lana  
Untergasslerhof • Bio-Eier • Vintl  
Samenkönig • Kürbisöl • Österreich

### I Special Cuts

Macelleria Mair • Valdaora  
Wagyu • Rottensteiner Renon  
Wippland • Campo di Trens  
Siebenföcher • Merano  
Macelleria Ploner • Laion  
Höllner Martin • San Genesio

### La verdura

Unterthiner • Prato all' Isarco  
Maso Aspinger • Barbiano

### Tutto da mare e dal fiume

Gastro Fresh • Prato all' Isarco  
Longino & Cardinal • Milano  
De Nardo • Bressanone

### Formaggio & Prodotti di latte

Unterolzl • formaggio di capra • Sesto  
Brimi • mozzarella • Bressanone  
Degust • affinatore formaggi • Varna  
Capriz • formaggi di alta quota • Vandoies  
Genussbunker • formaggi • Mantana

### Varie

Ahrntal Natur • cereali bio • Lana  
Untergasslerhof • uova biologiche • Vandoies  
Samenkönig • Olio di zucca • Austria



# UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN: I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

---

**Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

**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;

**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Schwefeldioxid und Sulphite** 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;

**Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

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.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi





**LODEN  WIRT**  
AKTIV & GENUSSHOTEL

**#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#**

