



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 Pietrain 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 Pietrain 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 € 10,50	Flasche 0,75l	€ 57,00

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay vom Fass / alla spina	Glas € 2,50		
Fior di Luna 2019 – Lunae Bosoni	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Riesling 2019 – Weingut Kai Schätzel	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
DWNL Chardonnay 2020 – Alessandro Salvano	Glas € 4,40	Flasche 0,75l	€ 26,00
Sauvignon Winkl 2019 – Kellerei Terlan	Glas € 4,60	Flasche 0,75l	€ 26,00
Sylvaner 2019 – Thomas Dorfmann	Glas € 5,00	Flasche 0,75l	€ 30,00
Platt & Riegl Pinot Bianco 2020 – Kellerei Giran	Glas € 6,00	Flasche 3l	€ 149,00

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 € 2,50		
St. Magdalener 2020 – Kellerei Bozen	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Brolio Chianti 2018 – Castello di Brolio	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
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
Volpato 2017 – Podere Sapaio	Glas € 5,70	Flasche 0,75l	€ 34,00
Harmonium 2013 – Cantina Firriato	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00
Pinot Noir Phyllit 2017 – Weingut Wohlmuth	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00

SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Nierstein Riesling Kabinett 2019 – Weingut Kai Schätzel	Glas € 4,90	Flasche 0,75l	€ 29,00
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

Fragen Sie unsere Servicecrew nach der Weinkarte mit über 450 Positionen!

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



ZUM EINSTIEG

ANTIPASTI

Rindstartar mit Sauerrahmbutter vom Knollhof und hausgemachtem Vollkorn-Toastbrot Große Portion HARMONIUM 2013 – CANTINA FIRRIATO	Tartara di manzo con burro di panna acida dal maso "Knollhof" e pane integrale tostato fatto in casa Porzione grande	€ 16,00 € 21,00 GLAS € 6,50
Sashimi vom Lachs, Bernsteinmakrele und Thunfisch mit eingelegtem Daikon- Rettich, Avocado, Ingwer und Wasabi CHAMPAGNE BRUT SOUVERAIN – HENRIOT	Sashimi di salmone, ricciola e tonno con ravanella Daikon marinato, avocado, zenzero e wasabi	€ 21,00 GLAS € 10,50
Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) mit französischer Butter und hausgemachtem Baguette PRAECLARUS – KELLEREI ST. PAULS	Anchovis Nardin Gourmet Acciughe sott'olio d'oliva con burro francese e baguette fatta in casa	€ 12,00 GLAS € 6,00
Burrata, Spargel, Artischocken, Datterini-Tomaten und Focaccia RIESLING 2019 – WEINGUT KAI SCHÄTZEL	Burrata, asparagi, carciofi, pomodori datterini e focaccia	€ 15,50 GLAS € 4,00

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten!
Serviamo anche piatti senza glutine!

SPECK, SPECK, SPECK

Hausgereifter Speck, Kaminwurze, Apfel-Meerrettichmousse und hausgemachtes Bauernbreatl ST. MAGDALENER 2020 – KELLEREI BOZEN	Speck fatto in casa, "Kaminwurze", mousse di mela e rafano e "Breatl" fatto in casa	€ 14,50 GLAS € 4,00
---	---	------------------------

Für das gepflegte Gedeck erlauben wir uns einen Zuschlag von 1,50€/Person zu verrechnen.
Per il coperto curato c'è un supplemento di 1,50€/persona.



UNSERE SALATVARIATIONEN

INSALATE LODENWIRT

Bunter Blattsalat Teller
Mit Thunfisch und Zwiebel
Mit Hühnerbruststreifen
Mit Rindsfiletstreifen

Piatto d'insalata mista
Con tonno e cipolla
Con fettine di pollo
Con fettine di filetto di manzo

€ 10,00
€ 12,00
€ 14,00

Frühlingssalat mit Erdbeeren
und Ziegenfrischkäse
vom Unterrotl Hof im Ziehteigblatt

Insalata primaverile con fragole,
formaggio fresco di capra
in pasta frolla dal maso Unterrotl

€ 14,00



Zigori-Salat mit Wachtelei,
Spargel und Bauchspeck
vom Pietrain-Schwein

Insalata di tarassaco
con uova di quaglia, asparago
e pancetta di maiale Pietrain

€ 14,50

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

Weißes Spargelschaumsüppchen
mit geschmortem Felsenoktopus

Vellutata di asparagi bianchi
con polpo brasato

€ 10,50

Geflügel-Essenz
mit Brennnessel – Dim Sum

Essenza di pollame con Dim Sum
d'ortica

€ 9,50



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 12,50
Hausgemachte Bärlauchtortelli gefüllt mit Büffelmilchricotta und Zitrusfrucht Beurre Blanc SYLVANER 2019 – THOMAS DORFMANN	Tortelli d'aglio orsino fatti in casa ripieni di ricotta di bufala con Beurre Blanc agli agrumi	€ 15,40 GLAS € 5,00
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatta in casa	€ 10,50
Spargelrisotto mit mariniertem Brixner Kresse SAUVIGNON WINKL 2019 – KELLEREI TERLAN	Risotto agli asparagi con crescione marinato di Bressanone	€ 16,00 GLAS € 4,60
Oliven-Topfengnocchi mit Garnelen und Datterini Tomaten FIOR DI LUNA 2019 – LUNAE BOSONI	Gnocchi d'olive e ricotta con gamberi e pomodorini Datterini	€ 15,80 GLAS € 4,00
Lodenwirt's Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora "Lodenwirt"	€ 10,50

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

Spargel im Hausgemachtem Blätterteigkissen mit Schnittlauchsauce (20 min.) SAUVIGNON WINKL 2019 – KELLEREI TERLAN	Asparagi in pasta sfoglia fatta in casa con salsa d'erba cipollina (20 min.)	€ 16,00 GLAS € 4,60
--	---	------------------------



AUS MEER UND SEE

DAL MARE E DAL LAGO

Psairer Forelle mit Kren, Salzkartoffeln
Apfel-Chimichurri und Fenchel
DWNL CHARDONNAY 2020 – ALESSANDRO SALVANO

Trota della Val Passiria con rafano,
patate lesse, Chimichurri e finocchio

€ 26,00

GLAS € 4,40

VON BERG UND WIESEN

DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Spider-Steak vom Südtiroler
Almschwein mit geräuchertem
Spargel, Brunnenkresse und Apfel
BROLIO CHIANTI 2018 – CASTELLO DI BROLIO

Bistecca Spider di maiale sudtirolese
con asparagi affumicati,
crescione e mela

€ 27,00

GLAS € 4,00

Rindsfilet in der Bärlauchkruste
mit Morcheljus, neuen Kartoffeln
und Frühlingsgemüse
VOLPOLO 2017 – PODERE SAPAIO

Filetto di manzo in crosta d'aglio
orsino con jus di spugnole,
patate Nuove e verdura primaverile

€ 32,00

GLAS € 5,70

Confierte Barbarie Entenkeule
mit gegrillten Maikönigherzen,
Shiitake vom Kirnighof
und Lauchpüree
HARMONIUM 2013 – CANTINA FIRRIATO

Coscia d'anatra Barbarie
con lattuga romana alla griglia,
Shiitake dal maso Kirnig
e purè di porri

€ 27,90

GLAS € 6,50

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln
PINOT NOIR PHYLLIT 2017 – WEINGUT WOHLMUTH

Bistecca alla milanese
con mirtilli rossi e patate arrostate

€ 16,00

GLAS € 6,50

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln
und gedünsteten Karotten
LAGREIN SCHARFEGG 2020 – WEINGUT PITZNER

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

€ 21,00

GLAS € 4,70

Weißer Condin-Spargel
mit Schinkenspeck aus Lajen,
Boznersauce und Salzkartoffeln
PLATT & RIEGL PINOT BIANCO 2020 – KELLEREI GIRLAN

Asparago Condin bianco
con speck di Laion,
salsa bolzanina e patate lesse

€ 20,00

GLAS € 6,00



★ 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:

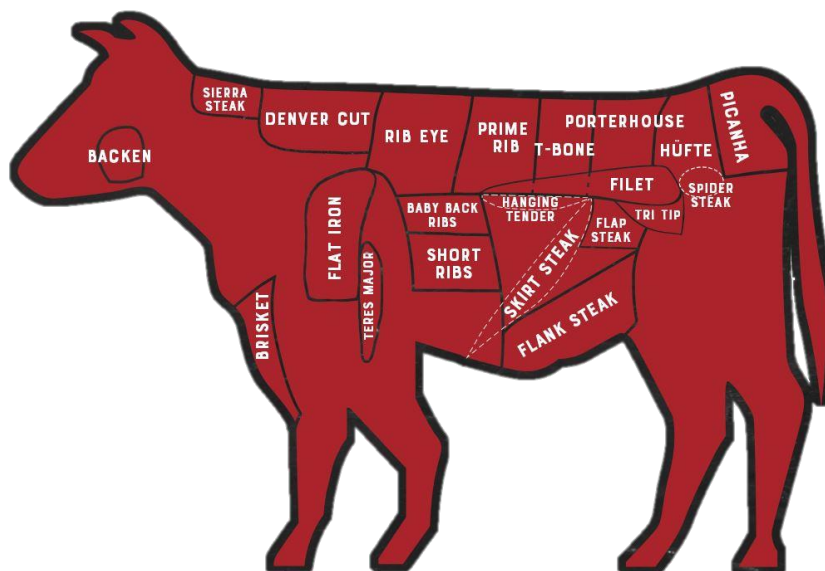
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert, wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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!

Menüs können bis 20:45 Uhr bestellt werden.

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.

Menu possono essere ordinati fino a 20.45

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
Buttermilch, Rhabarber und Erdbeere NIERSTEIN RIESLING KABINETT 2019 – WEINGUT KAI SCHÄTZEL	Latticello, rabarbaro e fragola	€ 10,50 GLAS € 4,90
Dulcey, Haselnuss und Banane MUFFATO DELLA SALA 2015 – CASTELLO DELLA SALA	Dulcey, nocciola e banana	€ 11,00 GLAS € 7,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 6,00
Tiramisù im Glas GRAHAM'S LBV PORT 2014 – W. & J. GRAHAM'S PORT	Tiramisù servito al bicchiere	€ 6,00 GLAS € 5,50
Selektionierter Käse von Capriz und Hansi Baumgartner – Degust GRAHAM'S LBV PORT 2014 – W. & J. GRAHAM'S PORT	Selezione di formaggi del Capriz e di "Hansi Baumgartner Degust"	€ 13,00 GLAS € 5,50
Calzone Nougat <i>Nougatcreme & Mascarpone</i>	Calzone Gianduia <i>Gianduia & mascarpone</i>	€ 8,50
Hausgemachtes Eis (1 Kugel)	Gelato fatto in casa (1 pallina)	€ 1,60

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

Unteroltl • 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

Unteroltl • 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 SO₂, 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 SO₂ 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#

