

# LODEN WIRT

AKTIV & GENUSSHOTEL



## HERZLICH WILLKOMMEN BENVENUTI

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 BEIBEN... HANDMADE HAPPINESS! FELICITÀ FATTA IN CASA: PANE APPENA SFORNATO, TUTTO A MORDERE**



Mehl, Wasser und Salz.

Viel mehr braucht Bäcker Martin Hecher 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

**Unser Hausgemachtes Brot kann täglich im Restaurant oder Bar erworben  
oder ganz einfach vorbestellt werden.**

---

Al nostro panettiere Martin Hecher 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

**Il nostro pane fatto in casa si può comprare nel ristorante o bar  
o semplicemente preordinare.**

---



# OFFENE WEINE

## VINI PER CALICE



### SCHAUMWEIN—SPUMANTE

	GLAS		FLASCHE
Praeclarus Brut—Kellerei St. Pauls	6,60	0,75 l	39,00
Thiénot—Champagne Thiénot	12,50	0,75 l	69,00

### WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS		FLASCHE
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50		
Riesling trocken 2020—Weingut Kai Schätzel	4,40	0,75 l	26,00
Langhe Bianco „Rapujè“ 2021—Azienda Agricola Sordo Giovanni	4,60	0,75 l	27,00
Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Gewürztraminer 2022—Weingut Kuenhof	5,40	0,75 l	32,00
Sylvaner 2020—Weingut Thomas Dorfmann	6,00	0,75 l	36,00
Pinot Bianco Tecum 2019—Weingut Castelfeder	6,80	1,50 l	76,00
Chablis 2021—Domaine Dorin Jean-Paul & Benoît	7,70	0,75 l	46,00

### ROSÈ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS		FLASCHE
La Rose de Manincor 2022—Weingut Manincor	5,50	0,75 l	33,00

### ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS		FLASCHE
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50		
Morlongo Bardolino 2021—Villa Bella	4,60	0,75 l	27,00
Lagrein Scharfegg 2022—Pitzner	4,80	0,75 l	28,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2019—Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Vernatsch „Reflexion“ 2021—Max Widmann	5,70	0,75 l	34,00
Réserve del Conte 2021—Weingut Manincor	6,00	0,75 l	35,00
Marqués de Murrieta Reserva 2016—Bodegas Marqués de Murrieta	6,80	0,75 l	39,00
Pietra Magica 2019—Casa E. di Mirafiore	7,50	0,75 l	44,00
Les Vieilles Vignes Rouge 2017—Domaine Vincent Girardin	8,20	0,75 l	48,00

### AUS LODENWIRT'S SCHATZKAMMER

Serpico 2014—Feudi di San Gregorio	10,50	0,75 l	62,00
------------------------------------	-------	--------	-------

### SÜSSWEIN—VINI DOLCI

	GLAS		FLASCHE
Tawny Port—Quinta do Noval	5,50	0,75 l	44,00
Eiswein 2018—Weinlaubenhof Kracher	8,50	0,5 l	49,00
Niederberg Helden Riesling Auslese 2021—Weingut Schloss Lieser	5,80	0,75 l	66,00

Fragen Sie unsere Servicecrew nach der Weinkarte mit über 500 Positionen!  
Si informi presso il nostro personale per la carta dei vini con più di 500 posizioni!




## ZUM EINSTIEG—ANTIPASTI

Französische Austern 4,00 pro Stück / a pezzo  
Ostriche francesi Q  
*Thiénot—Champagne Thiénot Glas 12,50*

---

Gelbflossenmakrele | Kobis | Furikake | Wasabi 16,10  
Ricciola | crauti | furikake | wasabi A | F | H | M | N  
*Riesling trocken 2020—Kai Schätzel Glas 4,40*

---

 Ziegenfrischkäsemousse | Rote Beete | Kümmelkräcker 13,80  
Mousse al formaggio fresco di capra | barbabietola | cracker di cumino A | C | G  
*Gewürztraminer 2022—Weingut Kuenhof Glas 5,40*

---

Rindstartar | Butter vom Moarhof | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot 17,00  
Tartara di manzo | burro del maso Moar | pane integrale tostato fatto in casa A | G | M  
*Réserve del Conte 2021—Weingut Manincor Glas 6,00*

Große Portion porzione grande 22,00

---

Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) 14,00  
französische Butter | hausgemachtes Baguette  
Anchovis Nardin Gourmet Acciughe sott'olio d'oliva A | D | G  
burro francese | baguette fatto in casa  
*Praeclarus Brut—Kellerei St. Pauls Glas 6,60*

---

## SPECK, SPECK, SPECK



Hausgereifter Speck | Kaminwurze | Apfel-Meerrettichmousse 15,90  
Speck fatto in casa | "Kaminwurze" | mousse di mela e rafano G | M  
auf Wunsch mit regionaler Käsespezialität + 5,00  
su richiesta con specialità di formaggio regionale A | G | H  
*Vernatsch „Reflexion“ 2021—Max Widmann Glas 5,70*

---



## SALATVARIATIONEN—INSALATE

Herbstsalat   Kürbis   Walnüsse   Palabirne	14,50	H   O	
Insalata autunnale   zucca   noce   pera			
Caesar Salat (Hühnerbrust   Maikönigherzen   Tomaten   Parmesan)	14,80		
Insalata Caesar (petto di pollo   cuori d'insalata lattuga   pomodori   parmigiano)	A   C   G   M		
Salat vom Buffet 15—20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing	7,00		
15—20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli, aceto e marinate dal buffet			
Großer Salat vom Buffet	Insalata grande dal buffet	14,00	

Bei überfüllten Salatschüsseln berechnen wir einen Aufpreis von 3,00€.

Per piatti di insalata sovrappollati applichiamo un supplemento di 3,00€.

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ—MENÙ DI SORPRESA

Einfach die Seele baumeln lassen...	3 Gänge	44,00
Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!	3 Gänge mit Weinbegleitung	62,00
Sie können zwischen 3 und 4 Gängen wählen und um alles Weitere kümmern wir uns.	4 Gänge	52,00
Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang auch einen passenden Wein dazu.	4 Gänge mit Weinbegleitung	76,00

Menüs können bis 20:45 Uhr bestellt werden.

Lasciate semplicemente ciondolare la vostra anima...	3 portate	44,00
Godetevi la serata e lasciatevi sorprendere dalla nostra cucina!	3 portate con abbinamento di vino	62,00
Potrete scegliere un menu a 3 o 4 portate. Di tutto il resto ci occuperemo noi.	4 portate	52,00
Per ogni portata possiamo volentieri consigliarvi il vino che meglio la accompagna.	4 portate con abbinamento di vino	76,00

Menu possono essere ordinati fino alle 20.45.


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



## SUPPEN—ZUPPE


 Kürbiscremesuppe   Schwarzkümmel   Erdnuss	9,20
Crema di zucca   cumino nero   arachidi	E   G   L
Blaukrabben Bisque	10,30
Bisque di granchio blu	A   G   L   O   O


## WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

 Rote Beete-Kartoffelteigtaschen	
Caciocavallo vom Genussbunker   Schüttelbrotbutter	15,00
Ravioli di patate e barbabietola	
caciocavallo del "Genussbunker"   burro al pane di segale duro	A   G
<i>Sylvaner 2020—Weingut Thomas Dorfmann</i>	<i>Glas 6,00</i>

Kürbisrisotto   Entenspeck   Sauerteig Croutons   Shiitake vom Kirnighof	16,80
Risotto alla zucca   speck d'anatra   crostini di lievito   Shiitake dal maso Kirnig	A   G
<i>Chablis 2021—Domaine Dorin Jean-Paul &amp; Benoît</i>	<i>Glas 7,70</i>

Kastanien Paccheri   Meeresfrüchte	17,30
Paccheri di castagna   frutti di mare	A   B   C   D   G   O
<i>Langhe Bianco „Rapujè“ 2021—Azienda Agricola Sordo Giovanni</i>	<i>Glas 4,60</i>

 Kürbis-Crêpes   milder Gorgonzola   Parmesan   Knusper	15,10
Crêpes di zucca   gorgonzola   parmigiano   croccante	A   C   G
<i>Riesling trocken 2020—Weingut Kai Schätzel</i>	<i>Glas 4,40</i>

 Hausgemachte Schlutzkrapfen   Parmesan   Butter	12,50
Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta   parmigiano   burro	A   C   G

Hausgemachte Lasagne	10,50
Lasagne fatta in casa	A   C   G

Hausgemachte Hirtenmaccheroni	10,50
Maccheroni fatti in casa alla pastora	A   C   G   L
<i>Morlongo Bardolino 2021—Villa Bella</i>	<i>Glas 4,60</i>

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten oder Laktose!

Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!



# STEAK'S, SPECIAL CUTS & MORE



## SIMMENTALER

—

## SPRINZE

—

## GRAUVIEH

Prime Rib	1000 g	80,00
Rib Eye	1000 g	80,00
T-Bone	1000 g	90,00
Porterhouse	1000 g	90,00

## EXCLUSIV BEEF

## WAGYU

—

## WAGYU KREUZUNG

—

## RUBIA GALLEGA

Prime Rib	1000 g	100,00
Rib Eye	1000 g	100,00
T-Bone	1000 g	110,00
Porterhouse	1000 g	120,00

Fleisch hat für uns einen besonderen Stellenwert deshalb selektionieren und reifen wir nur mit bestem Wissen und Gewissen! Qualität und Exklusivität stehen bei uns ganz zuoberst auf der Prioritätenliste. Beeinflusst durch saisonale Bedingungen unterliegt auch unser Sortiment natürlichen Verfügbarkeits- und Nachhaltigkeits-Richtlinien. Deshalb kann es vorkommen, dass einer Deiner „Favorites“ nicht bestellbar ist. Darum: Nur, wenn ein Produkt unsere strengen Kriterien erfüllt, bieten wir es auch dem Gast an.

La carne ha un valore speciale per noi, quindi selezioniamo e facciamo maturare solo con la migliore conoscenza e coscienza! La qualità e l'esclusività sono in cima alla nostra lista delle priorità. Influenzato dalle condizioni stagionali, anche il nostro assortimento è soggetto alle linee guida naturali di disponibilità e sostenibilità. Pertanto, potrebbe accadere che uno dei tuoi «Preferiti» non sia ordinabile. Ecco perché: solo se un prodotto soddisfa i nostri severi criteri, lo offriamo anche al cliente.

Unsere Steaks servieren wir mit verschiedenen Beilagen & hausgemachten Saucen.

Le nostre bistecche serviamo con vari contorni e salse fatte in casa.

## SPECIAL AGED BEEF

Egal ob Butter Aged, Asche Aged, Cognac Aged oder Whiskey Aged wir sind immer auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen.

Unser Fleischsommelier Thomas berät Sie gerne!

Che si tratti di Butter Aged, Asche Aged, Cognac Aged o Whiskey Aged siamo sempre alla ricerca di nuove esperienze gustative.

Il nostro sommelier Thomas sarà lieto di consigliarvi!



## AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Adlerfisch   Risinabohnen   Sauerkrautschaum   Kartoffelblattl	27,40
Ombrina   fagioli Risina   schiuma di crauti all'agro   sfoglie di patate	A   D   G
<i>Pinot Bianco Tecum 2019—Weingut Castelfeder</i>	<i>Glas 6,80</i>

---

## VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Geschmorte Kalbswange   Wurzelgemüse   Kartoffelpüree   Schüttelbrotgrammel	27,10
Guancia di vitello brasata   radicette   purè di patate   briciole di pane al segale	A   G   O
<i>Cuvée Lodenwirt ROT 2019—Weingut Peter Sölva</i>	<i>Glas 5,00</i>

---

Bauern Schöpsernes vom Wipptaler Lamm Semmelknödel   Gemüse   Gewürzbrot	25,00
Brasato d'agnello dell'Alta Valle Isarco alla contadina canederli   verdura   pane alle spezie	A   C   G   O
<i>Pietra Magica 2019—Casa E. di Mirafiore</i>	<i>Glas 7,50</i>

---

Rindsfilet   Brotkleejus   Pastinakencreme   Rosenkohlblätter   gelbe Beete	34,00
Filetto di manzo   jus di trigonella cavolini di Bruxelles   barbabetola gialla	G   L   O
<i>Marqués de Murrieta Reserva 2016—Bodegas Marqués de Murrieta</i>	<i>Glas 6,80</i>

---

Wienerschnitzel   Preiselbeeren   Röstkartoffeln	18,00
Bistecca alla milanese   mirtilli rossi   patate arrostiti	A   C   G
<i>Les Vieilles Vignes Rouge 2017—Domaine Vincent Girardin</i>	<i>Glas 8,20</i>

---

Tiroler Zwiebelrostbraten 2.0   Gartenkarotten   Ofenkartoffeln	24,00
Arrosto di manzo alla tirolese 2.0   cipolle   carote dal giardino   patate al forno	A   G   L
<i>Lagrein Scharfegg 2022—Weingut Pitzner</i>	<i>Glas 4,80</i>

---

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:  
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.  
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.  
Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Marchio d'origine delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e delle uova:  
Cerchiamo sempre di usare ingredienti locali.  
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi terzi.  
Se necessario, si utilizzano anche prodotti surgelati.





## ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Kastanie | Walnuss | Kaki 10,50

Castagna | noce | cacì C | G | H | O

*Niederberg Helden Riesling Auslese 2021—Weingut Schloss Lieser* Glas 5,80

---

Quarkmousse | heimische Schwarzbeere | Rote Beete 10,20

Mousse al quark | mirtilli nostrani | barbabietola G | O

*Eiswein 2018—Weinlaubenhof Kracher* Glas 8,50

---

Lodenvariation 11,00

Variatione di dolci „Lodenwirt“ A | C | E | G | H | O

---

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 7,00

Strudel di mele fatto in casa | salsa alla vaniglia A | C | G | H | O

---

Tiramisù im Glas 7,00

Tiramisù servito in bicchiere A | C | G

*Tawny Port—Quinta do Noval* Glas 5,50

---

Selektionierter Käse von Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 15,00

Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“ A | G | H

*Tawny Port—Quinta do Noval* Glas 5,50

---

Calzone Nougat (Nougatcreme & Mascarpone) 9,00

Calzone Gianduia ( Gianduia & mascarpone) A | E | G | H

---

**ICE, ICE BABY** 1,80

Und was wenn der Hunger nicht ausreicht für ein Dessert?!

Für ein hausgemachtes Eis reicht er bestimmt...

### ICE, ICE BABY

Cosa fare se la fame non basta per un dolce?!

Per un gelato fatto in casa basta sicuramente...

---

# 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  
Siebenförcher • Meran  
Metzgerei Ploner • Lajen  
Höllner Martin • Jenesien

### DAS GEMÜSE

Unterthiner • Blumau  
Aspinger Hof • Barbian

### ALLES AUF MEER UND FLUSS

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

### KÄSE & MILCHPRODUKTE

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

### DIVERSES

Untergasslerhof • Bio-Eier • Vintl  
Samenkönig • Kürbisöl • Österreich

### 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.

### I SPECIAL CUTS

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

### LA VERDURA

Unterthiner • Prato all' Isarco  
Maso Aspinger • Barbiano

### TUTTO DAL 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

Untergasslerhof • uova biologiche • Vandoies  
Samenkönig • Olio di zucca • Austria

### 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.





## STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei
<b>C</b>	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova
<b>D</b>	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce
<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi
<b>F</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia
<b>G</b>	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	<b>Frutta a guscio</b> , vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
<b>L</b>	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano
<b>M</b>	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape
<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo
<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> 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;	<b>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</b>
<b>P</b>	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
<b>Q</b>	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi



**LODEN  WIRT**  
AKTIV & GENUSSHOTEL

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