

# PALLAS

Der Grieche am Landshuter Dom  
Altstadt 191, 84028 Landshut  
Telefon

0871 – 2 33 33

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

Bestellen Sie telefonisch und Ihre Bestellung ist dann  
in ca. 20 Minuten abholbereit!

Herzlich Willkommen

ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Gäste,

seit 1983 sind wir in der Gastronomie und seit 1996 in Landshut tätig.

Unsere traditionellen, griechischen Speisen werden nach Rezepten der Großmutter leicht und frisch, hauptsächlich mit Olivenöl und edlen Gewürzen gekocht.

Regelmäßig kreieren wir für Sie neue kulinarische Köstlichkeiten die wir als MONATS-SPECIALS anbieten und mit viel Liebe zum Detail präsentieren.

Genießen Sie exzellente griechische Qualitätsweine, sowie Weine aus unserer Heimatstadt Florina in Nordgriechenland aus der wir herkommen.

Gönnen Sie sich dazu eine unserer Weinbegleiter-Platten.

Lust auf einen „Absacker“? Lassen Sie den Tag einfach in Ruhe ausklingen.

Kommen Sie und entspannen Sie sich.

Erleben Sie griechische Gastfreundschaft, Herzlichkeit und das einfache Leben.

Wir als Familienbetrieb, freuen uns auf jeden einzelnen von Ihnen.

KALI OREXI und JA MAS!

Familie Solakis

und das gesamte PALLAS-Team

Sollte mal etwas Ihren Wünschen nicht ganz entsprechen, wenden Sie sich bitte umgehend an die Geschäftsleitung!

Vor Ort können wir unseren Fehler korrigieren und freuen uns, wenn Sie als zufriedener Gast unser Restaurant verlassen.

# MONATS-SPECIALS

## NEON-COCKTAIL <sup>2,5,6</sup> (ALKOHOLFREI)


LIME JUICE | MARACUJASAFT | ERDBEERSIRUP | WILD BERRY € 6,90

NEGRONI CAMPARI | MARTINI ROSSO | GIN € 8,50

## GREEK MULE OUZU | WODKA


SIRUP | GINGER BEER | LIMETTENSAFT | BLAUBEEREN | ROSMARIN € 8,50

**große Karaffe Mineralwasser** mit Zitronenscheiben & Eiswürfel € 5,70  
Vorspeisen

100.  **Aromatische Kichererbsensuppe mit gebackenem Knoblauch**  
Ingwer | Kurkuma | Koriander | Olivenöl | Sojamilch € 5,90

101. **Octopus aus dem Ofen & Stifado-Zwiebeln**  
im Tontöpfchen serviert | knusprige Knoblauch-Crostini € 9,90

102. \* **Austernpilze im Pfännchen mit Knoblauch**  
an geraspelten Kefalograviera-Hartkäse € 8,90

103. \* **Ofenbrot mit griechischem Ajvar** – leicht scharf  
Kichererbsen | Ziegenkäse | Zwiebelmix | Petersilie € 7,90  
\* vegetarisch  vegan

## Hauptspeisen

104.  **Auberginenhälften gefüllt mit Dattel-Mandel-Couscous**  
Knoblauch | Granatapfelkerne | Minze Soja-Joghurt € 13,50

105. **gefüllte Kalamari mit Hackfleisch & Garnelen** – leicht scharf  
Kefalograviera-Hartkäse | Chili-Schoten | Dill | Basmatireis  
pikante Tomatensauce-Paprika-Sauce | Beilagen-Salat € 18,50

106. **Kakaviá - aromatischer Fischeintopf**  
Octopus | Kalamari | Garnelen & Edelfischfilet  
in Safran-Bouillon | Gemüsestreifen & Knoblauchbrot € 18,50

107. **frischer Lachs pochiert mit Zitronenhälften & Kräutern**  
Salzkartoffeln | Joghurt-Dip | Beilagen-Salat € 19,90

108. **„Souvlaki“ vom Schweinefilet auf dem Holzbrett serviert**  
dünnes Fladenbrot | Kartoffel-Ecken | Zaziki | Beilagen-Salat € 17,90

109. **Kalbsleber mit Kartoffellasagne & Pilzen**  
Kartoffelscheiben mit Frischkäse-Schichten | Salbei  
Portwein-Zwiebel-Pilze Sauce | Beilagen-Salat € 19,90

Dessert aus unserer Patisserie

NEON

LANDSHUT

110. **Soholatopita - warmer Schokoladenkuchen**  
mit griechischem Bourbon-Vanilleeis € 6,90  
in Backförmchen serviert a,c,g,h

# MONATS-SPECIALS

## Weinbegleiter

111. „Bacchus“ Käse-Brett € 13,80
112. „Bacchus“ Käse-Brett – groß (für 4 – 6 Personen) € 27,80  
auserwählte Käse-Sorten:  
**Schafskäse** aus den Gebieten Tirnavos und Ellassona, aus Herden die am Rande des Olymps frei beweidet haben  
**Manouri** ein Frischkäse der aus Molke von Ziegenmilch hergestellt wird (ähnelt dem italienischen Ricotta)  
**Kefalotyri** Hartkäse mit salzigem und leicht süßem Geschmack (Pecorino)  
**Kefalograviera** harter Tafelkäse, intensiver Geschmack, kräftig, salzig  
Oliven | getrocknete Pfirsiche & Feigen | Marmelade | Crostini
113. „Dionysos Wein-Platte“ € 15,50
114. „Dionysos Wein-Platte“ - groß (für 4 – 6 Personen) € 29,90  
Prosciutto | Edel-Salami | geräuchertes Geflügel | gegarter Schinken  
Schafskäse | Manouri | Kefalotyri | Kefalograviera  
Oliven | getrocknete Pfirsiche & Feigen | Marmelade | Crostini

## Qualitätsweine

**Malagusia - Mylos von Vegoritis** weiß – besonders zu empfehlen  
Das Weinbaugebiet Vegoritis befindet sich in Florina-Amindeon auf 670 m Seehöhe. Mylos griechischen Rebsorten Malagusia und Roditis treffen auch Chardonnay. Begleiter zu gegrillten Fischgerichten, Pasta & Käse, Gemüse & Salate

0,1 l € 3,90      Flasche € 29,50

**Sauvignon Blanc Vegoritis** weiß

Eine besondere Sauvignon Traube, welche den feinen Charakter der Rebsorte bestens reflektiert. Ein öliger Wein mit goldgelber Farbe, frisch und reich mit feinen Aromen von Pampelmuse, Melone und Zitrusfrüchten. Limitierte Abfüllung.

Passt zu allen Fischgerichten, weißem Fleisch & Ziegenkäse

0,1 l € 3,70      Flasche € 26,90

**Mylos von Vegoritis** rot – besonders empfehlenswert

Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Merlot. Im Mund entfaltet sich eine dichte Konsistenz, welche in einem langen Finale ausklingt.

Passt zu roten Fleischgerichten, Pasta & Käse    0,1 l € 3,70      Flasche € 26,90

**Roditis sauvignon blanc** trockener Landwein weiß

Leichte grünliche Reflexe in der Farbe, mit Aromen die an blühende Mandelbäume erinnern und einen angenehmen, ausbalancierten Geschmack hinterlassen.

Perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch & Käse    ½l Flasche € 9,90

**Xinomavro – Merlot** trockener Landwein rot

Ein schönes leuchtendes Rubinrot, dass durch seine sauberen und transparenten Noten besticht. Würzige Aromen der Xinomavro-Traube mit fruchtigem Merlot.

Harmoniert sehr gut mit unseren Fleischgerichten & Käse      ½l Flasche € 9,90

**Retsina Malamatina Rosé** trocken, geharzt

Rebsorten Roditis & Savatiano. Das frische Pinien-Harz vermittelt ein original griechisches Geschmackserlebnis.

Passt zu Fisch & gegrillten Fleischgerichten

½l Flasche € 9,90

**Passt zu Fisch & gegrillten Fleischgerichten**

½l Flasche € 9,90

## Kalte Vorspeisen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1. <b>Zaziki *</b><br>g                 | griechischer Joghurt<br>Gurken   Knoblauch   Olivenöl                | € 4,00 |
| 2. <b>Taramas</b><br>6, d,f,m           | Fischrogen Creme<br>Kartoffeln   Olivenöl   Zitrone                  | € 5,90 |
| 3. <b>Kalamarisalat</b><br>m,i,o        | Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette<br>Paprika   Sellerie   Zwiebeln       | € 6,90 |
| 4. <b>Octapussalat</b><br>m,i,o         | mediterraner Art   Olivenöldressing<br>Paprika   Sellerie   Zwiebeln | € 8,90 |
| 5. <b>Oliven &amp; Peperoni *</b><br>10 | Zwiebeln   | € 4,90 |

## Vorspeisenplatten - Mezé

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 6. <b>Kalte Vorspeisenplatte</b><br>6,10,12,a1,d,f,g,i,m,o                                  | Taramas   Kalamarisalat   Bohnensalat   Zaziki<br>Oliven   Peperoni   Tomaten   Schafskäse  | € 12,90 |
| 7. <b>Warme Vorspeisenplatte</b><br>4,6,12,a1,g,m   | Zucchini   Riesenbohnen   Peperoni<br>Dolmadakia   Haloumi   Knoblauchbrot  | € 12,90 |
| 8. <b>Vorspeisenplatte<br/>für 2 Personen<br/>kalt &amp; warm</b><br>6,10,12,a1,d,f,g,m,i,o | kalt: Zaziki   Taramas   Kalamarisalat<br>Bohnensalat   Schafskäse<br>warm: Haloumi   Riesenbohnen   Reis<br>Zucchini gebacken   Knoblauch-Pita | € 25,90 |

## Warme Vorspeisen

- |  |   |        |
|--|---|--------|
| 9. <b>Knoblauchbrote *</b><br>a1           | mit Knoblauchbutter   geröstet  | € 3,90 |
| 10. <b>Pita-Knoblauch *</b><br>a1          | mit Knoblauchbutter   geröstet  | € 3,90 |
| 11. <b>Zucchini gebacken *</b><br>a1,g     | Kräuter-Olivenöl   Zaziki   | € 5,90 |
| 12. <b>Piperia Florinis *</b><br>2,g,m     | gefüllte rote Paprika   Schafskäse<br>Knoblauch   mediterrane Kräuter | € 7,90 |
| 13. <b>Champignonköpfe<br/>Pfännchen *</b> | Käse-Sahne   Knoblauchsauce   | € 7,90 |
| 14. <b>Gegrillte Peperoni *</b><br>g       | Knoblauch   Zaziki  | € 5,90 |
| 15. <b>Dolmadakia</b><br>4,6,12,m          | gefüllte Weinblätter   Reis   Hackfleisch<br>Zitronen-Ei-Sauce        | € 5,90 |
| 16. <b>2 Scampi in Metaxasauce</b><br>12,b | mit Käse überbacken   | € 8,90 |
| 17. <b>Saganaki * 12,g</b>                 | panierter Schafskäse   gebacken                                       | € 6,90 |
| 18. <b>Haloumi * 12,g</b>                  | gegrillter zypriotischer Käse   grüner Salat                          | € 6,90 |
| 19. <b>Schafskäse Fournó *</b><br>12,10,g  | aus dem Backofen   Knoblauch   pikant                                 | € 7,90 |

\* vegetarisch

## Suppen

- |     |                                |                              |        |
|-----|--------------------------------|------------------------------|--------|
| 20. | <b>Tomatensuppe</b><br>3,12,g  | Knoblauchbrot-Croutons       | € 4,50 |
| 21. | <b>Fisch-Cremesuppe</b><br>d,g | frisches Lachsfilet   Gemüse | € 5,90 |

## Salate

- |     |  |   |         |
|-----|--|---|---------|
| 22. | <b>Krautsalat</b><br>d,m,i                     | mediterran  | € 3,00  |
| 23. | <b>gemischter Salat</b><br>d,g,m,i             | Joghurtdressing   | € 3,90  |
| 24. | <b>kleiner Bauernsalat</b><br>10,g,m           | Schafskäse   Oregano   Olivenöldressing   | € 5,50  |
| 25. | <b>großer Bauernsalat</b><br>10,g,m            | Schafskäse   Oregano   Olivenöldressing   | € 10,80 |
| 26. | <b>Pallas-Special-Salat</b><br>10,11,b,d,g,m,l | frisches Lachsfilet gegrillt   Shrimps<br>Garten-Salat   Cocktail Dressing              | € 14,90 |
| 27. | <b>Gourmet-Salat</b><br>10,h4,m,i              | gegrillte Hähnchenfilet-Streifen   Champignons<br>Walnüsse   Zitronen-Olivenöl-Dressing | € 13,90 |

## Fischgerichte

mit gemischtem Salat <sup>10,m,i</sup>

- |     |   |  |         |
|-----|---|--|---------|
| 28. | <b>Kalamari gebacken</b><br>a1,o                                  | pikanter Reis  | € 15,90 |
| 29. | <b>Kalamari gegrillt</b><br>a1,g,o                                | Zitronen-Kartoffeln   Oregano   Zaziki   | € 16,90 |
| 30. | <b>Frische Goldbrasse<br/>Dorade - gegrillt</b>                   | mit Zitronen-Olivenöl-Thymian-Marinade<br>Knoblauch   gegrilltes Marktgemüse<br>Ofenkartoffeln mit Knoblauchbutter | € 19,90 |
| 31. | <b>Frischer Lachs<br/>gegrillt <sup>g</sup></b>                   | Marktgemüse   Ofenkartoffel<br>Fischsauce mit Weißwein & Dill  | € 18,90 |
| 32. | <b>Zanderfilet<br/>gegrillt <sup>a1,g</sup></b>                   | Zitronenkartoffeln   Babyblattspinat<br>Fischsauce mit Chardonnay  | € 17,50 |
| 33. | <b>Insel-Teller<br/>gebacken <sup>a1,g,o</sup></b>                | gebackene Scampi und Kalamari<br>pikanter Reis   | € 17,90 |
| 34. | <b>Rhodos-Platte<br/>gegrillt <sup>9,a1,b,d,g,o</sup></b>         | 3 Scampi   Octopus   Zanderfilet<br>Kalamari   Zaziki   Pitabrot<br>kleiner Bauernsalat                            | € 21,50 |
| 35. | <b>gegrillte Meeresplatte<br/>für 1 Person <sup>9,g,o</sup></b>   | frisches Lachsfilet   Scampi   Kalamari<br>Pfannengemüse   Zaziki   Weißwein-Sauce                                 | € 22,50 |
| 36. | <b>gegrillte Meeresplatte<br/>für 2 Personen <sup>9,g,o</sup></b> |  | € 45,00 |

# Rind | Kalb | Lamm | Geflügel vom Grill

mit gemischtem Salat & Zwiebeln <sup>10,m</sup>

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| 37. frische Lammkoteletts <sub>g</sub> | grüne Bohnen   Ofenkartoffel mit Zaziki  | € 18,50 |
| 38. frische Lammfilets <sub>g</sub>    | Knoblauchbutter   Olivenöl   Rosmarin<br>Pligouri (Polenta)   gegrilltes Gemüse<br>Himbeer-Bratensauce   Knoblauchbrot | € 19,50 |
| 39. Rinderfilet ca. 250gr.             | Rosmarin-Kartoffel-Scheiben   Erbsenpüree<br>frische Kräuter   Pfeffer-Rahmsauce                                       | € 23,90 |
| 40. Kalbsleber                         | Röstzwiebeln   Bratkartoffeln<br>Rotweinsauce  | € 18,90 |
| 41. Hühnerbrustfilet <sub>g</sub>      | Kräuterbutter   Reis   Röstkartoffeln  | € 14,90 |

## Ofenfrische Lammkeule

vom Bauernhof – Region Bayern

zu unseren Lammkeulen empfehlen wir  
einen kleinen **Bauernsalat** Nr. 24 € 5,50

- |                                |  |         |
|--------------------------------|--|---------|
| 42. Lammkeule <sub>12, g</sub> | <b>Kritharaki   griechische Reisnudeln</b><br>Tomatensauce   Schafs-Käse | € 15,90 |
| 43.                            | <b>Kartoffelstampf mit Knoblauch (Skordalia)</b><br>pikante Tomatensauce | € 15,90 |
| 44.                            | <b>Bauernkartoffeln</b> mit Oregano<br>Mavrodaphne-Rotweinsauce          | € 15,90 |

hervorragend zum Lamm passt der Rotwein  
**Vivlia Hora von Gerovassiliou** 0,1l € 4,50  
trocken, Barrique gereiftes Traubenaroma

## Mousaka

- |                             |  |         |
|-----------------------------|--|---------|
| 45. Mousaka <sub>12,g</sub> | Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf<br>mit Bechamel-Käse-Sauce überbacken | € 13,90 |
|-----------------------------|--|---------|

# Grillplatten

mit gemischtem Salat & Zwiebeln

46. <b>Zeus-Platte</b> 12,g	Suvlaki   Gyros   Zaziki   Reis   Riesenbohnen	€ 15,90
47. <b>Grill-Mix-Spezial</b> 12,g	Lammkotelett   Bifteki   Suvlaki   Steak Zaziki   Röstkartoffeln	€ 20,90
48. <b>Pallas - Platte</b> 12,g	Bifteki   Suvlaki   Filet   Gyros Zaziki   Reis   Röstkartoffeln	€ 19,90
49. <b>Spezial - Platte für 2 Personen</b> 12,g,b,d,o	Scampi   Kalamari   2 Suvlaki   Gyros Zaziki   Reis   gebackene Kartoffeln	€ 45,00
50. <b>Apollon - Platte für 2 Personen</b> 12,g	4 Lammkoteletts   2 Bifteki   2 Suvlaki   Gyros Portion Zaziki   Reis   Röstkartoffeln	€ 45,00

# Gyros & Traditionelles

mit Krautsalat

51. <b>Gyros</b> 12,g	Reis   Zaziki	€ 13,90
52. <b>Bauern - Gyros</b> 12,g	Röstkartoffeln   Zaziki	€ 14,90
53. <b>Suvlaki - Kalamari</b> 12,d,o	Reis   Zaziki	€ 15,90
54. <b>Gyros - Kalamari</b> 12,d,o	Reis   Zaziki	€ 15,90
55. <b>Suvlaki - Teller</b> g	2 Fleisch-Spieße   Reis   Röstkartoffeln	€ 13,90
56. <b>Bifteki-Spezial</b> g	Fleischpflanzerl gefüllt mit Schafskäse Röstkartoffeln   Zwiebeln   Bratensauce	€ 14,90

# Beilagen

57. <b>Portion Reis</b>	mit pikanter Tomatensauce	€ 2,90
58. <b>Portion Pommes frites</b>	mit Ketchup	€ 2,50
59. <b>Pita</b> <sup>a1</sup>	griechisches Fladenbrot	€ 2,00
60. <b>Ofenkartoffel gefüllt</b> <sup>12,g</sup>	mit Zaziki	€ 5,90
61. <b>Markgemüse</b>	gegrillt   in Tomatensauce	€ 4,50
62. <b>Zaziki-Beilage</b> <sup>12,g</sup>	im Schälchen	€ 1,90
63. <b>mit Bauernsalat</b>	statt den angegebenen Salat - Aufpreis	€ 1,90

## Vegetarisches

64. **Vegetaria-Teller**  
12,a,d,g  
gegrilltes Gemüse | Paprika-Florinis  
Broccoli | Riesenbohnen | Reis  
Pita | Zaziki € 12,90
65. **Kritharaki-Auflauf**  
12,a  
griechische Reismudeln | gegrillte Tomaten  
Zwiebeln | Ratatouille | Gewürze | Knoblauch  
überbacken mit Joghurt-Bechamel-Creme € 11,90
66. **gefüllte Auberginen**  
12,m  
im Ofen gebackene Auberginenhälften  
Ratatouille | Schafskäse | Tomaten € 12,90

## Veganes

67. **Briam aus dem Ofen**  
Auberginen | Zucchini | Kartoffeln  
Zwiebeln | pikante Tomatensauce € 12,90
68. **Kritharoto**  
12,a  
griechische Reismudeln | gebratene Zwiebeln  
Karotten | Tomaten | Knoblauch | Olivenöl € 11,90
69. **Spanakorizo**  
gebratener Baby-Spinat | Reis | Dill  
Zwiebeln | Zitronensaft | Olivenöl € 12,90

## Pizza 32 ø

70. **Pizza-Vegetaria**  
12,a1  
Tomatensauce | Käse | Zucchini | Broccoli  
Auberginen | Tomaten | Peperoni € 10,50
71. **Margherita Pizza**  
12,a1  
Tomatensauce | Käse € 5,50
72. **Salami Pizza**  
2,6,9,12,a1  
Salami | Tomatensauce | Käse € 7,90
73. **Regina Pizza**  
2,6,9,12,a  
Salami | Schinken | Champignons € 8,90
74. **Art des Hauses**  
2,6,9,12,a1  
Salami | Hackfleisch | Champignons  
grüner Paprika | Peperoni | Zwiebeln € 11,90
75. **Pizza „De Luxe“**  
2,6,9,12,a1  
Salami | Schinken | Champignons  
Paprika | Peperoni | Schafskäse € 12,90

## Kinderteller

76. **Kleiner Gyros**  
Pommes frites | Reis € 6,90
77. **Kleiner Suvlaki-Teller**  
Pommes frites | Reis € 6,90
78. **Kleiner Kalamari-Teller** • Pommes frites | Reis € 7,90
79. **Kleines Schnitzel**  
a1,c  
Pommes frites | Reis € 6,50



# Desserts

Beachten Sie bitte auch unsere Desserts im Monats-Special

80. <b>Galaktoburiko</b> 12,a1,c,g	gefüllter Blätterteig   Grießcreme Vanilleeis   Sahne	€ 5,90
81. <b>Baklava</b> 12,a1,c,g,h4	Blätterteig   Walnüsse   Eis   Sahne	€ 5,90
82. <b>Griechischer Joghurt</b> 12,g,h4	Honig   Walnüsse	€ 5,90
83. <b>Paradisos Platte für 2 Personen</b>	Schokoladen-Soufflé   Galaktoburiko   Eis gebackene Äpfel   Karamellsauce   Zimt   Sahne 12,a1,c,g,h4	€ 17,90
84. <b>für 4 Personen</b>		€ 29,90
85. <b>Schokoladen Soufflé</b> Vanille-Eis   dunkle Schokoladensauce 12,a1,c,g		€ 6,90

## Eis

86. <b>Schoko-Kuss</b> 12,g	Vanilleeis   heiße Schokosauce   Sahne	€ 5,90
87. <b>Vanilleeis</b> 12,g	heiße Himbeeren   Sahne	€ 6,90
88. <b>Kinder-Mini-Eis</b>	1 Kugel Vanilleeis   Schokosauce   Sahne	€ 2,30

## Kaffee

<b>Griechischer Mocca</b> <sup>1</sup>	€ 2,50
<b>Cappuccino</b> <sup>1,g</sup>	€ 2,90
<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	€ 2,20
<b>Espresso doppelt</b> <sup>1</sup>	€ 3,60
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>1,g</sup>	€ 2,50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1,g</sup>	€ 3,60
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>1</sup>	€ 2,20
<b>Griechischer Frapé mit Vanilleeis</b> <sup>1,12</sup>	€ 4,40
<b>Tasse Tee verschiedene Sorten</b>	€ 2,70

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig | 2 = Farbstoff | 3 = Süßungsmittel | 4 = Konservierungsstoff | 5 = chininhaltig

6 = Antioxidationsmittel | 7 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

8 = Geschmacksverstärkern | 9 = Schwefeldioxid | 10 = Schwärzungsmittel | 11 = Phosphat

12 = Milcheiweiß | 13 = gewachst | 14 = Nitritpökelsalz

Allergene:

a = glutenhaltige Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Dinkel) ·

b = Krebstiere | c = Eier | d = Fisch | e = Erdnüsse | f = Sojabohnen | g = Milch | h = Schalenfrüchte

(h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Cashewkerne, h4=Walnüsse, h5=Pistazien), i = Sellerie

k = Senf | l = Sesamsamen | m = Schwefeldioxid und Sulphite | n = Lupinen | o = Weichtiere

Irrtum vorbehalten

BITTE FRAGEN SIE UNS NACH UNSERER ALLERGIKER-KARTE

# GETRÄNKE

FLASCHENPFAND 0,30 €

Diese Preise gelten nur für den Mitnahme-Verkauf

## Alkoholfrei

Coca-Cola		Flasche	1 l	€ 2,90
Coca-Cola light		Flasche	1 l	€ 2,90
Fanta		Flasche	1 l	€ 2,90
Weißer Limonade		Flasche	0,5 l	€ 2,20
Gr. Fl. Mineralwasser		Flasche	0,7 l	€ 2,50

## Bierspezialitäten Erdinger Weißbräu

Erdinger Urweisse	Flasche	0,5 l	€ 2,00
Erdinger Leichtes Weißbier	Flasche	0,5 l	€ 2,00
Dunkles Bier	Flasche	0,5 l	€ 2,00
Alkoholfreies Bier	Flasche	0,5 l	€ 2,00

---

## Flaschen-Weine gehobene Qualität

Diese Preise für den Mitnahme-Verkauf bitte vor Ort erfragen.

Bei Allergien informieren Sie sich bitte vor dem Verzehr nach den Zutaten.  
da diese variieren können. Irrtum vorbehalten.

## Zusatzstoffe + Allergene Speisen

### Allergene

- a = glutenhaltige Getreide
- a1= Weizen
- a2 = Gerste
- a3 = Roggen
- a4 = Dinkel
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse
- f = Sojabohnen
- g = Milch
- h = Schalenfrüchte
- h1 = Mandeln
- h2 = Haselnüsse
- h3 = Cashewkerne
- h4 = Walnüsse
- h5 = Paranüsse
- h6 = Pistazien
- h7 = Macadamia)
- i = Sellerie
- k = Senf
- l = Sesamsamen
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen
- o = Weichtiere

Alle Braten-, und Fischsaucen mit Wein oder Bier abgeschmeckt, gebackene Zucchini  
mit Bier mariniert

1 = koffeinhaltig | 2 = Farbstoff | 3 = Süßungsmittel | 4 = Konservierungsstoff | 5 = chininhaltig  
6 = Antioxidationsmittel | 7 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
8 = Geschmacksverstärkern | 9 = Schwefeldioxid | 10 = Schwärzungsmittel | 11 = Phosphat  
12 = Milcheiweiß | 13 = gewachst | 14 = Nitritpökelsalz

## Zusatzstoffe + Allergene Getränke

### Zusatzstoffe

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = Taurin haltig
- 5 = chininhaltig
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle