



WIRTSCHAUS

LAUTENSCHLAGER

Allergene

Zu deklarierende Allergene

NACH EU-VERORDNUNG

(Anhang III a der Richtlinie 2000/13/EG und RL 2006/142/EG von 22. Dezember 2006)

G	=	Glutenhaltiges Getreide	Sch	=	Schalenfrüchte
G-W	=	Glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sch-M	=	Schalenfrüchte (Mandel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
G-R	=	Glutenhaltiges Getreide (Roggen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sch-H	=	Schalenfrüchte (Gemeine Hasel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
G-G	=	Glutenhaltiges Getreide (Gerste) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sch-W	=	Schalenfrüchte (Walnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
G-H	=	Glutenhaltiges Getreide (Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sch-K	=	Schalenfrüchte (Kaschunuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
G-D	=	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sch-P	=	Schalenfrüchte (Pecannuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
G-K	=	Glutenhaltiges Getreide (Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Sch-PA	=	Schalenfrüchte (Paranuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
K	=	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Sch-PI	=	Schalenfrüchte (Pistazie) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
E	=	Eier und Eierzeugnisse	Sch-Q	=	Schalenfrüchte (Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
F	=	Fisch und Fischerzeugnisse	Sch-Mac	=	Schalenfrüchte (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
ER	=	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	SL	=	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
S	=	Soja und Sojaerzeugnisse	SE	=	Senf und Senferzeugnisse
M	=	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	SES	=	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
			SUL	=	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben
			L	=	Lupine (gehört zur Hülsenfrucht)
			W	=	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (Kreuzkontamination)



Speisen

Frühstück

Lautenschlager Frühstück	<i>SE, G-G, M, S, SCH</i>
Bratenaufschnitt	SE
Brötchen	G-G
Butter	M
Emmentaler	M
Nutella	M, S, SCH
Rührei mit Hausbrot	<i>E, G-G</i>
Rührei	E
Brot	G-G
Spiegelei mit Hausbrot	<i>E, G-G</i>
Spiegelei	E
Brot	G-G
Wirtshaus Omelett	<i>E</i>
Ei	E
Beerenmüsli „Bircher Art“	<i>G-G, M, SCH</i>
Birchermüsli	G-G, M, SCH
Joghurt	M
Weißwurst Frühstück	<i>G-G, SE, M</i>
Brezel	G-G
süßer Senf	SE
Butter	M

Vorspeisen

Flädlesuppe	<i>SL, G-G, M, E</i>
Rinderbrühe	SL
Flädle	G-G, M, E
Brot	G-G
Schwarzwurzelcremesuppe	<i>M, S, SL</i>
Gemüsebrühe	SL
Sahne	M
Obazda Platte	<i>G-G, M</i>
Brot	G-G
Obazda	M
Kalte Bratenplatte	<i>SE, G-G</i>
Bratenaufschnitt	SE
Brot	G-G
Rote Bete Carpaccio	<i>SCH, M</i>
Walnusskerne	SCH
Ziegenkäse	M
Wurstsalat	<i>G-G, M, SUL, SE, SL</i>
Brot	G-G
Emmentaler	M
Essig-Öl-Marinade	SUL, SE
Schwarzwurst	SL

Salate

Salatteller	<i>G-G</i>
Brot	G-G
Wirtshaus Salat	<i>G-G, M</i>
Brot	G-G
Bergkäse	M
Brotchip	G-G
Dressings	
Kräutervinaigrette	SUL, SE
Kartoffeldressing	M

Ofenbrot

Schwarzwälder Art	<i>G-G, M, S</i>
Brot	G-G, S
Schmand	M
Schweizer Art	<i>G-G, M, S</i>
Brot	G-G, S
Schmand	M
Bergkäse	M
Französischer Art	<i>G-G, M, S, SCH</i>
Brot	G-G, S
Schmand	M
Ziegenkäse	M
Walnusskerne	SCH
Mediterraner Art	<i>G-G, M, S</i>
Brot	G-G, S
Kräuterbutter	M

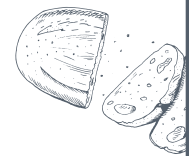
Vegetarisch

Käsespätzle	<i>G-G, M, E</i>
Spätzle	G-G, E, M
Emmentaler	M
geschmelzte Zwiebeln	M
Krautschupfnudeln	<i>G-G, M, E</i>
Dinkelbratlinge	<i>G-G, E, SL, M</i>
Grünkernfrikadellen	G-G, E, SL
Karottenstifte	M
Sauerrahmdip	M

Klassiker

Wiener Schnitzel	<i>G-G, E</i>
Bröselpanade	G-G, E
Wirtshaus schnitzel	<i>G-G, E</i>
Bröselpanade	G-G, E
Cordon Bleu	<i>G-G, E</i>
Bröselpanade	G-G, E
Emmentaler	M
Kalbsfleischküchle	<i>G-G, E, SL, S, M</i>
Kalbfrikadelle	G-G, E
Kalbsjus	G-G, SL, S
Karottenstifte	M
Kartoffelpüree	M
Tafelspitz	<i>SL, SUL, SE, G-G, M</i>
Meerrettichsoße	G-G, M
Dressing	SUL, SE
Zwiebelrostbraten	<i>M, G-G, SL, E</i>
Schwarzbiersoße	G-G, SL
Spätzle	G-G, M, E
Röstzwiebeln	G-G
Wirtshausplatte Lautenschlager	<i>G-G, E, M, SL, S</i>
Kalbsfrikadelle	G-G, E
Wiener Schnitzel	G-G, E
Maultasche	G-G, M, E
Kalbsjus	G-G, SL, S
Käsespätzle	G-G, M, E
Röstzwiebeln	G-G

Speisen

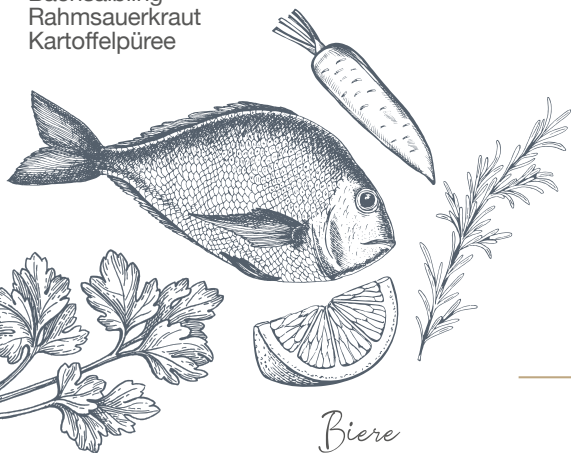


Klassiker

Maultaschen Schwarzbiersoße Maultaschen	E, G-G, SL, M G-G, SL G-G, M, E
Linsenteller Spätzle	M, G-G, E, SL G-G, M, E
Krustenbraten Kartoffelknödel Knödelschmelze Schwarzbiersoße	G-G, SUL, M, SL G-G, SUL G-G, M G-G, SL
Ganze oder halbe Haxe Kartoffelknödel Knödelschmelze Schwarzbiersoße	G-G, SUL, M, SL G-G, SUL G-G, M G-G, SL
Wirtshausburger Bun Bergkäse Mayonnaise Kalbsjus	G-G, M, E, SL, S G-G M E G-G, SL, S

Fisch

Forelle „Müllerin Art“	F, M, G-G
Bachsaibling Bachsaibling Rahmsauerkraut Kartoffelpüree	F, M F M M



Biere

Alle Biere	G-G
Alle Weizenbiere	G-G, G-W

Weine

Alle Weine	SUL
------------	-----

Spritzig

Lautenschlager Spritz Sekt	SUL SUL
Ingwer-Limetten Spritz Sekt	SUL SUL
Aperol Spritz Sekt	SUL SUL
Hugo Sekt	SUL SUL
Lillet Wild Berry Lillet Blanc	SUL SUL

Beilagen

Kartoffelpüree	M
Spätzle	G-G, M, E
Käsespätzle	G-G, M, E
Rahmsauerkraut	M
Petersilien-Kartoffeln	M
Schupfnudeln	G-G, E, M
Karottenstifte	M
Kartoffelknödel	G-G, SUL

Soßen

Kalbsjus	G-G, SL, S
Schwarzbiersoße	G-G, SL

Nachtsisch

Topfenknödel Quarkknödel Vanillesoße	G-G, E, M G-G, E, M E, M
Griebschnitte	G-G, M
Birnen Michel Hefeteig Walnusskerne Vanillesoße Sahne	G-G, M, E, SCH G-G, M, E SCH E, M M
Tiramisu „Schwarzwälder Art“ Löffelbiskuit Mascarpone Sahne	G-G, M, E G-G, M, E M M

Getränke

Heißgetränke

Cappuccino Milch	M M
Milchkaffee Milch	M M
Latte Macchiato Milch	M M
Heiße Schokolade Milch	M M E

