



D'Artagnan

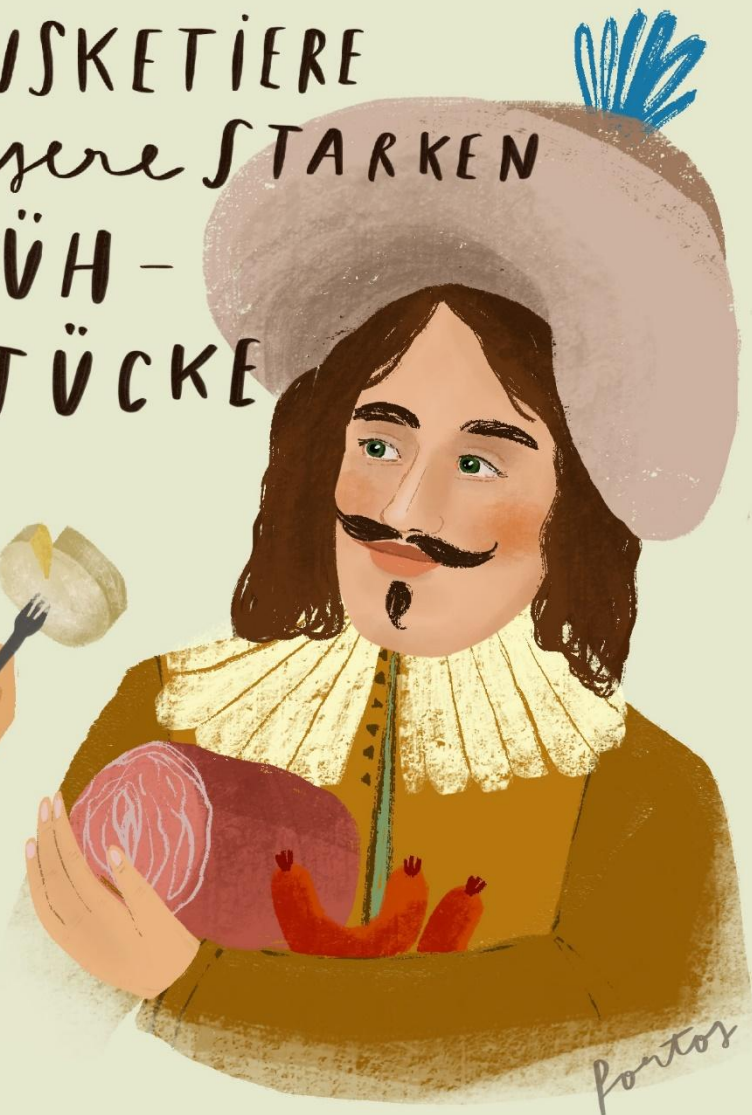


Aramis

DIE 4
MUSKETIERE
& unsere STARKEN
FRÜH-
STÜCKE



Athos



Porthos

CHOCOLAT-FRÜHSTÜCK

Unsere bekannte Frühstücksauswahl gibt es täglich von 9:00-13:00 Uhr sowie sonn- und feiertags von 10.00-14:00 Uhr. Zu jedem Frühstück gibt es zwei verschiedene Marmeladen aus regionalem Anbau zur Auswahl und ein Heißgetränk (Cappuccino, Tee, Tasse Kaffee).

Hinweis: Unsere Backwaren können Spuren von weiteren Allergenen enthalten

DIE VIER MUSKETIERE

D'Artagnan - der Verliebte A1, B, D

1 kleines Heißgetränk, 1 ofenfrisches Croissant, Marmeladenauswahl, Butter 9,50 €

Athos - der Edle A1-3, D, M1-2

1 kleines Heißgetränk & gemischter Brotkorb, Butter, 1 großes Glas direkt gepresster** Orangensaft, luftgetrockneter Schinken^{4,2,3} (wahlweise auch Putenschinken, 1,00 € Aufpreis) sowie feiner Käse 17,50 €

Aramis - der Hübsche A1-4, D, M1-3

1 kleines Heißgetränk & gemischter Brotkorb, Butter, hausgemachter Paprika-Lauchfrischkäse, 1 großes Glas vitaminreicher Blutorangen-Saft (direkt gepresst**), dazu unser Haus-Müsli mit frischen Früchten und Joghurt, 18,50 €

Portos - der Dicke A1-3, B, D, O

1 kleines Heißgetränk, gemischter Brotkorb, hausgemachter Paprika-Frischkäse, Butter, feiner Schnittkäse, Haus-Salami, Brat- und Rauchschinken^{7,4}, Spiegelei, 1 Antipastibrot, Bratwiener und 1 Glas Prosecco Rosé oder Orangensaft

für 1 Person	19,90 €
für 2 Personen	39,50 €

Liebesfrühstück für zwei Personen A1-3, B, D, J, M1-3, O

2 kleine Heißgetränke, großer gemischter Brotkorb, Butter, zwei kleine Törtchen, 2 Gläser Prosecco Rosé, Edelsaftschinken im Gewürzmantel^{7,4}, (wahlweise auch Putenschinken, 1,00 € Aufpreis), geräucherter Lachs^{1,2} und hausgemachter Paprika-Frischkäse Pärchenpreis 41,-- €

Frühstück Holiday Affair A1-3, B, D, J, H, M1-3

Gönnen Sie sich eine "paradiesische Auszeit"

Pro Person 1 kleines Heißgetränk sowie 1 großes Kännchen Maracuja- oder Ananassaft. 6 verschiedene Brotsorten, Butter, hochwertige Marmeladenauswahl, exotische Fruchtauswahl umhüllt von einem Crêpe und Schokoladensoße. Dazu ein frisch angemachter Shrimpsalat und Räucherlachstatar^{1,2} sowie Spezialitäten aus der Qualitätsmetzgerei Tremmel: Schinken^{7,4} mit Honig und Pistazien, umhüllt von einer Mandelkruste (wahlweise auch Putenschinken), Grillgemüse (wahlweise auch Kalbsleberwurst^{7,4}) sowie edle Serrano-Salami^{7,4} (wahlweise auch Rindfleischsalami) für 2 Personen 42,-- €

Infos zu direkt gepresstem Saft: wird im Ursprungsland auf der Plantage ohne Veränderung (nicht verdünnt, keine Zusätze) gepresst und abgefüllt.

Kraftfutter – für einen starken Start in den Tag A3, A4

Der gesunde Mix am Morgen, 100 % heimisches Superfood
Weizenfreies Bio-Getreide und Saaten aus 5 Sorten
selbst gemischt! (heimische Beeren, Kiwi und Bananen).

Lactosefrei, vegan, mit Hafermilch
Aus der Drax-Mühle in Oberbayern!

Im Winter verwenden wir heimische, vitaminschonend und
einzeln schockgefrostete TK-Früchte

pro Schale: 9,50 €



NEU & VEGAN

Vegane Frühstücksauswahl „Rapunzel’s Traum“ A1-4, M1-3, F,L

Porridge mit Hafermilch, frischen Beeren, Früchten und Granola Knusper,
zweierlei hausgemachte, vegane Brotaufstriche süß und herzhaft, Falafel,
Antipasti-Gemüse und Obstsalat mit frischen Früchten.

Stell Dir Dein veganes Frühstück selbst zusammen:

Porridge der Saison mit Hafermilch <small>A4</small>	8,90 €
Herzhafter, hausgemachter Brotaufstrich	3,50 €
Frischer Obstsalat	7,50 €
Falafel <small>A1, F</small>	4,90 €
Antipasti-Gemüse	5,90 €



Aufpreis für große Heißgetränke

Große Schale Cafe´au lait _D	2,00 €
Jumbo Cappuccino _D	2,00 €
Latte Macchiato _D	2,00 €
Chai Latte _D	2,50 €
Schale weiße Schokolade _D	2,50 €
Schale heiße Schokolade _D	2,50 €
Kaffee mit Aroma: Vanille, Mandel _{M3} , Amaretto, Caramel, Schokolade	1,50 €
Heißgetränk mit Sojamilch _L , Lactosefrei, Hafermilch _{A4}	0,50 €
Tellerpreis für extra Gedeck (Aufwandspauschale/Marmeladen)	4,00 €

Frische Eier aus der "Zweikirchener Freilandhaltung"

2 Spiegeleier _B	5,90 €
3 Rühreier _B	6,50 €
3 Rühr- oder Spiegeleier _B mit Schinken ^{7,4} oder Speck ^{7,4}	7,90 €
3 Rühreier _B mit frischen Kräutern, Tomate und Frühlingszwiebeln	8,90 €
Neu! 3 Rühreier _B mit Sucuk, Tomate und Frühlingszwiebeln	10,90 €
1 Frühstücks-Ei _B	2,50 €

Für den kleinen Hunger

Butter-Brezn _{A1,D}	3,20 €
Croissant _{A1,B,D}	2,90 €
Schokocroissant _{A1,B,D,M1}	3,00 €
Pistaziencroissant _{A1,B,D}	3,50 €
Frischer Obstsalat	7,50 €
Glas Früchtemüsli mit Milch oder Joghurt _{A1-4, D, M1-3}	7,90 €
„Gefülltes Croissant“ Räucherlachs, Frischkäse, Rucola _{A1,B,D,J}	11,90 €
„Gefülltes Croissant“ Butter, Schinken, Schnittkäse _{A1,B,D}	8,50 €

Extras zum Frühstück

Gemischter Brotkorb (für 1 Person) _{A1-3,M1-2}	3,50 €
Portion luftgetrockneter Schinken ⁴ oder hausmacher Salami	6,90 €
Portion gekochter Schinken ^{7,4,2,3}	5,90 €
Portion Räucherlachs _J ^{1,2}	8,50 €
Portion Schnittkäse _D	5,50 €
Tiegelchen Paprika-Lauchfrischkäse _D	5,30 €
Marmeladenauswahl (zwei verschiedene Sorten)	3,50 €
Butter _D (2x15g)	2,70 €
2 Bio Honig Sticks	2,30 €
Nutella Gläschen 25g _{D, M1, M3}	2,50 €



FRÜHSTÜCKEN AUF ECHT BAYERISCH

Tremmel's Wurstspezialitäten

Lesen Sie hierüber etwas zu unserem Qualitätsversprechen auf der letzten Seite.

Frühschoppen _{A1, N}

3 Stk Tremmel's Weißwürstl ^{7,4} mit Senf, Brezn, Erdinger Urweiße	16,50 €
- auch mit Wienern erhältlich	16,50 €
1 Paar Tremmel's Weißwürstl ^{7,4} mit Senf und 1 Brezn _{A1, N}	7,90 €
2 Paar Tremmel's Weißwürstl ^{7,4} mit Senf und 2 Brezn _{A1, N}	15,50 €
1 Paar Tremmel's Wiener ^{7,4} mit Brot und Senf _{A1, N}	7,50 €
Extra Brezn _{A1}	Stück 1,70 €
Breznstangerl _{A1} mit Kalbsleberwurst ⁴	6,50 €
Spezialstangerl _{A1} mit Edelsaftschinken ^{7,4} , Salami, Käse _D und Salat	9,50 €

Liebe Gäste, unser Frühstück ist aufgrund seiner frischen Zubereitung und Zutaten mit etwas Zeitaufwand behaftet, der bei großem Andrang leider auch kleine Verspätungen auslösen kann... wir bitten daher um etwas Geduld, wenn es einmal zu Verzögerungen kommt. Umbestellungen bei den Frühstücksvarianten sind nur begrenzt möglich und werden mit 1,00 € in Rechnung gestellt. Wir danken für Ihr Verständnis.

KÖSTLICHE Hauptgerichte




AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte Suppe – wechselndes Wochenangebot 0,3l/0,5l 8,50 € / 9,50 €

SALATE

Saisonsalate "leicht und gut". Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-creme-Hausdressing und gemischtem Brotkorb A1-3, M1-2

Salat mit frischem, gebratenen Marktgemüse <small>D, E, M1-2, N</small> (Karotte, Lauch, Antipastigemüse und Zucchini)		18,90 €
Salat mit Putenscheibchen <small>D, M1-2, N</small>		19,50 €
Salat mit Rinderhüftscheibchen <small>D, M1-2, N</small>		22,-- €
Salat mit Riesengarnelen (4 Stück) <small>D, M1-2, N, H</small>		23,-- €
Gemischter Salatteller, klein (ohne Frischkäsedip) <small>M1-2, N</small>		8,50 €
Gemischter Salatteller, groß, mit Frischkäsedip <small>D, M1-2, N</small>		14,50 €
Salat mit gebackenem Camembert <small>A1, B, D</small>		17,90 €
Kleiner Beilagensalat <small>M1-2, N</small>	4,90 €	

CHOCOLAT KLASSIKER

Käsespätzle mit Beilagensalat A1, B, D, M1-2, N 16,90 €

CHOCOLAT'S FERNOST

Gebratene Thainudeln mit handgeschnittenem, frischen Wokgemüse 14,90 €
(Unser Klassiker seit 2003) A1, B, E, L

HAUPTGERICHTE

Feines Pfannenschnitzel "Wiener Art" A1, B, D, M1-2, N 17,90 €
paniert, in Butter gebraten, Preiselbeeren, Pommes und Salatgarnitur

Pfannenschnitzel "Pute" A1, B, D, M1-2, N 18,50 €
aus der Putenbrust, paniert, in Butter gebraten, Preiselbeeren,
Pommes und Salatgarnitur

Cordon Bleu von der Schweinelende mit Pommes A1, B, D, M1-2, N 18,90 €

Haussteak A1, M1-2, N 29,90 €
Rinderlendensteak ca. 200g mit Pommes und Salatgarnitur

Tremmel's Currywurst mit Pommes A1 14,00 €

ZUR BROTZEIT

Spezialitätenbrett^{A1-3, B, D, M1-2, J}

Südtiroler Speck 4, Edelsaftschinken, Saisonales, Glockenzeller Käse, Edelsalami, Räucherlachs 7,4, Antipasti, Radieserl, Kren, gem. Brotkorb, Schmalz und gekochtes Ei



17,50 €

CHOCOLAT'S STEINOFENBROTE

Uriges Sauerteigbrot vom Brotmacher

Steinofenbrot mit geräuchertem Lachs 1,2 und frischem Dill^{A1-3, J} 12,90 €

Steinofenbrot mit Camembert und Walnüssen^{A1-3, D, M1-2} 11,50 €

Steinofenbrot mit Frischkäse und Radieschen^{A1-3, D} 11,50 €

Steinofenbrot mit Antipasti und Mozzarella^{A1-3, D} 12,90 €

KINDERGERICHTE

Familienpreise, für Kinder bis 12 Jahre

(für Erwachsene und Kinder ab 13 Jahre 2 € Aufschlag bei Kinderschnitzel))

1 € Aufschlag bei Pommes und Spätzle mit Soße

Portion Pommes^{A1} mit Ketchup oder Mayonnaise^B 6,90 €

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes^{A1, B, D} 9,90 €

Spätzle mit hausgemachter Bratensoße^{A1, B, D} 7,90 €



Hinweis zu unseren Speisen:

Umbestellungen werden mit 1,50 € Aufpreis berechnet. Einweg „To Go“ Verpackungen 1,00 €, alternativ sind Mehrweg Verpackungen von MEPAL erhältlich! Fragen Sie unser Servicepersonal. Mitnahmemöglichkeit für kleine Mengen „übrig gebliebene Speisen“ erhalten Sie kostenlos.

CHOCOLAT'S DESSERT KLASSIKER

Apfelstrudel mit Vanillesoße^{A1, B, D} 8,50 €

Scheiterhaufen mit Vanillesoße^{A1, B, D} 7,90 €

KUCHENAUSWAHL

Unsere aktuelle Kuchen- und Gebäckauswahl finden Sie an der Theke im Erdgeschoss. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter.

«stressed»
is
«Desserts»
spelled
BACKWARDS.



KAFFEE VOM BARISTA - DAS CHOCOLAT-GEHEIMNIS

Große Schale Café au lait ^{°D}	4,80 €
Tasse Kaffee Creme ^{°D}	3,60 €
Portion Kaffee ^{°D}	4,90 €
Haferl Kaffee mit Milchschaum "Gebrüder Grimm" ^{°D}	4,50 €
Espresso ^{°D}	1,90 €
Espresso Macchiato ^{°D}	2,20 €
Doppelter Espresso ^{°D}	3,50 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{°D}	3,80 €
Latte Macchiato [°]	4,50 €
Cappuccino ^{°D}	3,90 €
Cappuccino mit Sahne ^{°D}	4,60 €
Jumbo Cappuccino ^{°D}	4,90 €



Große Tasse Milkschokolade ^D	3,90 €	mit Sahne	4,40 €
Große Schale Milkschokolade ^D	4,90 €	mit Sahne	5,60 €
Große Schale weiße Schokolade ^D			5,50 €

Chai Tee im indischen Becher indische Gewürzteesmischung, mit Milch aufgegossen ^D	4,50 €
Chai Latte im Latte Glas indische Gewürzteesmischung, mit Milch aufgegossen, Espresso ^{°D}	5,50 €
Irish Coffee - mit Alkohol (Whiskey) ^{°D}	7,90 €

Sie erhalten sämtliche Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein, mit lactosefreier Milch, Sojamilch^L, Hafermilch^{A4} Aufpreis 0,70 €

TEEAUSWAHL

Unsere hochwertige Teeauswahl „Organic-Bio“ von Julius Meinl
Servieren wir im großen Tea-Jack, wahlweise mit Milch^{°D} oder Zitrone.


Kännchen Darjeeling Schwarztee zart und blumig	4,60 €
Kännchen Sommerbeeren ^{4,2,3} liebeliche Früchtemischung	4,60 €
Kännchen Earl Grey Schwarztee eigenwillig und pikant durch die Zitrusnote	4,60 €
Kännchen Jasmin Grüntee sanft und erfrischend	4,60 €
Kännchen Asia Grüner Tee zarte Süße, angenehm herbe Note	4,60 €
Kännchen Bergkräuter-Tee duftende Kräuter von der Alm und Wiese	4,60 €
Kännchen Pfefferminze grob geschnittene, hochwertige Minze	4,60 €



TAKE it
SLOW

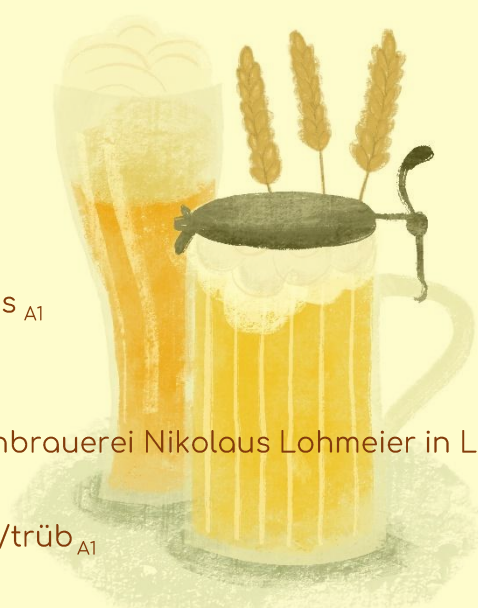


SOFTDRINKS

Tafelwasser, spritzig (offener Ausschank)	0,4l	3,90 €
Adelholzener naturelle still (offener Ausschank)	0,4l	3,90 €
Plose, frizzante (kleine Flasche)	0,25l	3,60 €
Plose, frizzante (große Flasche)	0,75l	6,90 €
Plose, naturale (kleine Flasche)	0,25l	3,60 €
Plose, naturale (große Flasche)	0,75l	6,90 €
		
Bitter Lemon ¹⁰	0,3l	3,80 €
Ginger Ale ¹	0,3l	3,80 €
Coca Cola ⁹	0,2l	3,80 €
Coca Cola light oder zero ^{9,11}	0,33l	3,90 €
Orangina ^{1,3}	0,25l	2,90 €
Cola-Mix ^{1,9,3}	0,4l	4,50 €
Cola-Mix ^{1,9,3}	0,3l	3,80 €
Coca Cola ⁹ groß	0,4l	4,90 €
Weißer Limo	0,3l	3,50 €
Wolfram Säfte Saftauswahl: Orangensaft, Pfirsichsaft, Traubensaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Ananassaft, Maracujasaft, Kirschsaff, Mangosaff, Apfelsaff trüb	0,3l	4,50 €
Apfelsaffschorle (naturtrüb)	0,4l	4,90 €
Große Saftschorlen	0,4l	4,50 €
Kleine Saftschorlen	0,4l	4,80 €
Frischgepresster Orangensaft	0,3l	3,90 €
	0,25l	5,50 €

BIERE

Schönramer Pils _{A1}	0,33l	4,50 €
Lammsbräu Alkoholfrei _{A1}	0,33l	4,50 €
Regionale Bierspezialitäten:		
Schönramer Helles vom Fass _{A1}	0,5l	4,70 €
Schönramer kleines Helles vom Fass _{A1}	0,33l	4,50 €
Schönramer Radler _{A1}	0,5l	4,70 €
Tegernseer „Spezial“ _{A1}	0,5l	4,80 €
Bräu z'Loh Märzen aus der Familienbrauerei Nikolaus Lohmeier in Loh _{A1}	0,5l	4,80 €
Bräu z'Loh Dunkles Bier _{A1}	0,5l	4,80 €
Erdinger Urweisse bernsteinfarben/trüb _{A1}	0,5l	4,80 €
Erdinger Dunkle Weisse _{A1}	0,5l	4,80 €
Erdinger Leichte Weisse _{A1}	0,5l	4,80 €
Colaweisse ⁹ _{A1}	0,5l	4,80 €
Russn _{A1}	0,5l	4,80 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei _{A1}	0,5l	4,80 €



SPRITZ & CO



Aperol Sprizz	o Prosecco, Aperol, Soda	8,50 €
Mango-Hugo	o Prosecco, Soda, frische Minze, Zitronensaft, Limette	8,90 €
Zitronen-Basilikum-Hugo	o Prosecco, Soda, frischer Basilikum, Zitrone, Limette, Zitronensirup	8,90 €
Erdbeer-Sprizz	o Prosecco, Soda, Erdbeersirup, frische Erdbeere	8,90 €
Rhabarber-Erdbeer-Sprizz	o Prosecco, Soda, Rhabarbersaft, Erdbeere, Vanillesirup	8,90 €
Lillet Wildberry	(kein Prosecco, Lillet, Schweppes Wildberry)	8,90 €
Hugo	o Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze	8,50 €
Campari Sprizz	o (Prosecco, Soda, Campari)	8,90 €
Sarti Sprizz	o (Prosecco, Soda, Sarti)	8,90 €
Sprizz alkoholfrei	(Monin Bitter, Orangensaft, Soda)	7,90 €

PROSECCO

Le Contesse, Glera Spumante extra dry, Vazzola, Italien (Flasche)	o	0,75l	29,50 €
Le Contesse, Glera Spumante extra dry, Vazzola, Italien	o	0,1l	4,50 €

SCHNÄPSE

Waldler, Himbeergeist aus dem Hause Unterthurner, Südtirol	2 cl	3,90 €
Williams Christbirne, Birnenbrand aus dem Hause Walcher, Südtirol	2 cl	3,90 €
Averna, Ramazzotti, Ramazzotti Amaro, Glenlivet Reserve	4 cl	4,50 €

LONGDRINKS *(auf Anfrage auch weitere)*

Havana Cuba	Havana Rum, Limetten, Cola ⁹	9,50 €
Gin Tonic	Organic Gin, Limette, Tonic Water	9,50 €
Absolut Wodka auf Eis	mit Red Bull, Ginger Ale ¹ oder Almdudler	9,50 €

COCKTAILS

Caipirinha	Zuckerrohrschnaps, Limettensirup, Limette, Rohrzucker	9,50 €
Mojito	Limetten, Zitronensaft, Rohrzucker, Minze	9,50 €
Himbeermojito		11,50 €
Weißer Rum /Bacardi, Limetten, Zitronensaft, Rohrzucker, Minze, Himbeeren		

COCKTAIL ALKOHOLFREI

Monkey	Kirschsaft, Mangosirup, Pfirsich-Eistee, stilles Wasser	7,90 €
Ipanema	Ginger Ale, Lime Juice, Limette, Minze	7,90 €



Zum
WOHL!

OFFENE WEIß- & ROSEWEINE

„Chardonnay“ Cellier des Vicomtes

Hauswein, trocken, Vin de Pays d'oc,
Frankreich ◦
Glas 0,2l 6,50 €
Glas 0,1l 4,50 €

Grüner Veltliner „Gärtling“

Frisch und fruchtig, Weingut Nigl,
Wachau, Niederösterreich ◦
Glas 0,2l 8,00 €
Glas 0,1l 6,00 €

„Tetuna“ Rose

sehr würzig, saftig am Gaumen,
Goldenits, Burgenland -Österreich ◦
Glas 0,2l 8,00 €
Glas 0,1l 6,00 €

Lugana „Pratello“

Fruchtig, leicht, Gardasee, Italien ◦
Glas 0,2l 8,50 €
Glas 0,1l 6,50 €

Grauburgunder Pfalz Bio

Fruchtiger Frühlingswein, trocken,
Weingut Stefan Meyer, Rhodt - Pfalz ◦
Glas 0,2l 7,50 €
Glas 0,1l 5,50 €

Weißburgunder „Battenfeld Spanier“

Elegant, charaktervoll und fruchtig,
Rheinhessen, Deutschland ◦
Glas 0,2l 8,00 €
Glas 0,1l 6,00 €

Weißweinschorle 0,35l 5,90 €
(grüner Veltliner)

OFFENE ROTWEINE

„Merlot“ Cellier des Vicomtes

Hauswein, trocken und mittelschwer,
Vin de Pays d'oc, Frankreich ◦
Glas 0,2l 6,50 €
Glas 0,1l 4,50 €

„Rubineo“ Cabernet Sauvignon

trocken und kräftig, Paarl, Südafrika ◦
Glas 0,2l 8,50 €
Glas 0,1l 6,50 €

Flaschenpreise teilt Ihnen
unser Service gerne mit.

SPEISEN IM CAFÉ-RESTAURANT CHOCOLAT

Woran es liegt, dass unsere Gäste mit unseren Gerichten zufrieden sind, hat natürlich auch mit der Auswahl unserer Lieferanten zu tun.
Genießen Sie den Unterschied!

Fleisch und Wurstwaren – Qualität ist uns wichtig

Mit täglich frischen Fleisch- und Wurstwaren versorgt uns die Qualitätsmetzgerei Tremmel aus Tiefenbach-Ast bei Landshut, die ihr Fleisch - mit Herkunftsgarantie - von Bauern aus der Region bezieht. Die Metzgerei Tremmel wurde mehrfach vom bayerischen Fleischerverband für Ihre Spitzenqualität ausgezeichnet.

Milch aus der Region von „Steckenbillers Milchtankstelle“ in Salzdorf

Frisch von der Milchtankstelle – die Milch für unsere Kaffeespezialitäten beziehen wir ausschließlich direkt vom Bauernhof Steckenbiller aus der Region. Die Kühe werden mit dem Futter, das auf den eigenen Wiesen und Feldern wächst, gefüttert. Die pasteurisierte Milch (keine Rohmilch) wird jeden Morgen frisch geliefert, in großen 10l-Milchkannen.

Marmeladen – Konfitüren

Für unsere beliebten Frühstücke verwenden wir Konfitüren der kleinen, traditionsreichen Manufaktur Faller aus dem Schwarzwald (79677 Schönau im Wiesental). Diese werden aus frischen oder tiefgefrorenen Früchten hergestellt und enthalten laut Gesetz keine Aroma-Farb- oder Konservierungsstoffe.

Eier aus Zweikirchen

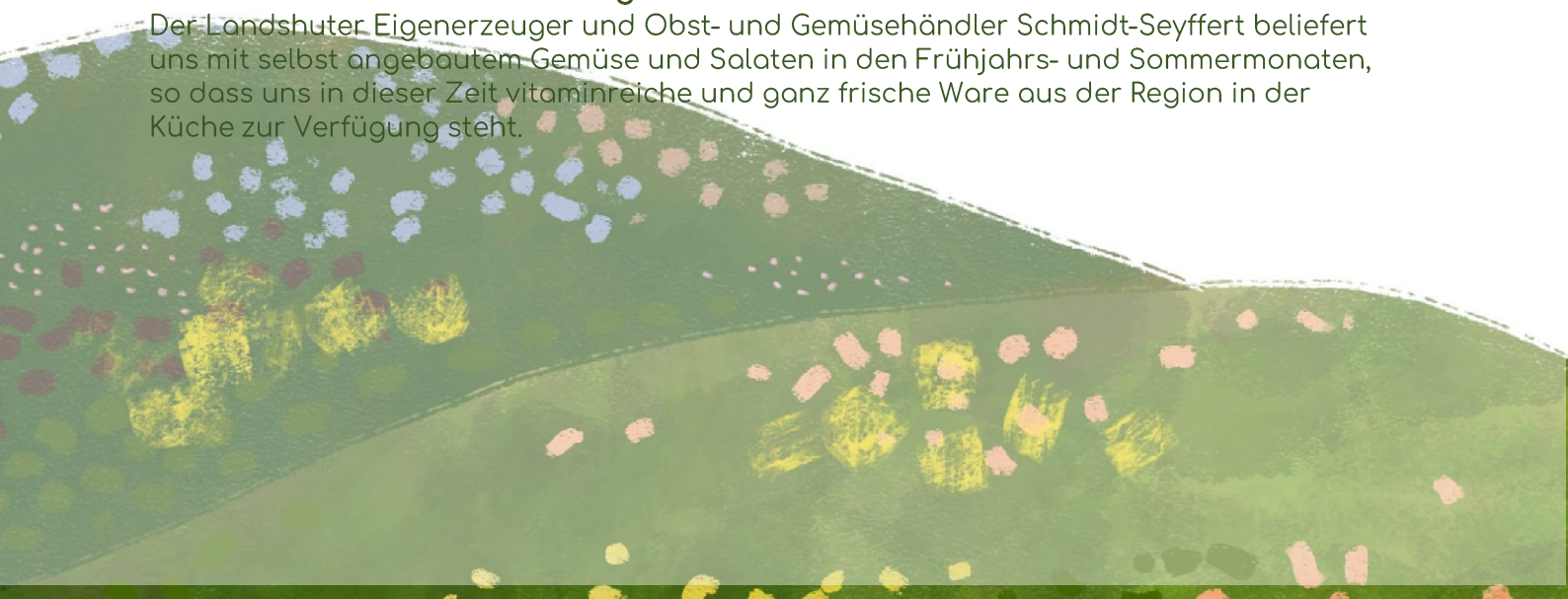
Unsere Eier beziehen wir ausschließlich von glücklichen, freilaufenden Hühnern der Landfarm-Imkerei Schmidt aus Zweikirchen bei Tiefenbach. Die Tiere werden mit selbst hergestelltem Futter aus eigenem Getreide versorgt.

Backwaren

Die köstlichen Brote, die Sie von unseren Frühstücken kennen, beziehen wir großteils von der Landshuter Bäckerei „Die Brotmacher“. Künstliche Backmischungen und Backtriebmittel werden für die Brote, die von uns dort bezogen werden, aus Überzeugung nicht eingesetzt. Die Bäckerei verwendet für diese Brote biologisches Malzmehl und Biogetreide.

Frisches Gemüse aus der Region

Der Landshuter Eigenerzeuger und Obst- und Gemüsehändler Schmidt-Seyffert beliefert uns mit selbst angebautem Gemüse und Salaten in den Frühjahrs- und Sommermonaten, so dass uns in dieser Zeit vitaminreiche und ganz frische Ware aus der Region in der Küche zur Verfügung steht.



Allergenkennzeichnung

Liebe Gäste, jedes unserer Gerichte ist zur besseren Orientierung für Allergiker ab sofort mit Allergensymbolen gekennzeichnet, wenn eines der 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene enthalten ist. Hier finden Sie die Beschreibung zu den verwendeten Symbolen:

A Glutenhaltiges Getreide:

- A1 Weizen, Gerste
- A2 Roggen
- A3 Dinkel
- A4 Hafer
- A5 Bulgur

- B Ei
- C Erdnüsse
- D Laktose
- E Sellerie
- F Sesam
- G Lupine
- H Krebstiere
- J Fisch
- L Soja

M Nüsse:

- M1 Haselnuss
- M2 Walnuss
- M3 Mandeln

- O Sulfit
- P Weichtiere

Weitere Informationen zu Allergenen

Über die Kennzeichnung durch Symbole hinausgehend können in manchen Lebensmitteln laut Aussagen unserer Lieferanten Spuren von Allergenen enthalten sein:

Brot und Backwaren (Betrifft nicht die Brote der Bäckerei „Die Brotmacher“):

Die Brotbeilagen enthalten die glutenhaltigen Getreide Weizen, Dinkel und Roggen.

Können außerdem Spuren enthalten von Sesam, Erdnuss, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Eiern.

Pommes Frites:

Enthalten laut Rezeptur kein glutenhaltiges Getreide, werden aber teilweise zusammen mit nicht glutenfreien Lebensmitteln frittiert.

Mayonnaise:

Kann Spuren enthalten von Lupinen, Schwefeldioxid / Sulphiten, Soja

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration oder Fragen zur Allergenkennzeichnung helfen Ihnen unser Servicepersonal und die Küche gerne weiter.

Weitere Kennzeichnung von enthaltenen Zusatzstoffen:

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-mit Geschmacksverstärkern, 5-mit Schwärzungsmittel od. geschwärzt, 6-mit Schwefeldioxid od. geschwefelt, 7-mit Phosphat, 8-mit Milcheiweiß, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig, 11-mit Süßungsmitteln, 12-enthält eine Phenylalaninquelle, 13-gewachst, 14-mit Taurin

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.