



SEESPITZ

Ammersee

**Das Restaurant ist täglich durchgehend
von 11:30 - 23:00 Uhr
für Sie geöffnet**

Warme Küche
11:30 - 14:15 Uhr & 17:30 - 21:15 Uhr

Sonn- und Feiertags durchgehend
11:30 - 21:15 Uhr

Restaurant Seespitz
Mühlfeld 2 | 82211 Herrsching am Ammersee | 08152 - 48 49 654
info@seespitz-ammersee.de | www.seespitz-ammersee.de

Verehrte Gäste,

der Name *Seespitz* steht in Herrsching seit jeher für diesen besonderen Platz am Ammersee, der mit dem besten Blick auf den Sonnenuntergang und die flanierenden Menschen auf der längsten Seepromenade Deutschlands zum Verweilen einlädt.

Inmitten der Herrschinger Bucht gelegen, ist das *Seespitz* der ideale Ort für Menschen, die sich nach einer Verbindung aus Leichtigkeit und Vergnügen sehnen und die es zu schätzen wissen, nicht nur unser Gast, sondern Teil der *Seespitz* Familie zu sein. Die mit Freude erleben wollen, wofür das *Seespitz* steht:

Genuss und Entspannung

Das Restaurant *Seespitz* möchte Ihnen das gesamte Jahr über ein echtes Zuhause bieten, einen Ort, an dem Sie sich wohlfühlen und den Alltagsstress hinter sich lassen können. Bei uns finden Sie die Gelegenheit, Sinne und Seele kulinarisch in Einklang zu bringen. Entdecken Sie Ihren persönlichen Lieblingsplatz, genießen Sie die neuesten Kreationen der Küche und lassen Sie sich von unserem Servicepersonal verwöhnen.

Ihr

Andreas Stäblein, Felix Schuck
& das *Seespitz* Team



**Review
us on
Tripadvisor**



**Bewerten Sie uns
auf Google**



Aperitiv

Mango-Rosmarin Spritz 9,50 **alkoholfrei 6,00**

saftig-süße Mango
mit einem Hauch von Rosmarin
aufgegossen mit Prosecco und Soda

Trüsch aus der Küche

Pfifferling-Mango Suppe 10,90
mit Matcha, Basilikum-Frischkäse Nocken und Croûtons
Chanterelle and mango soup with matcha,
basil-cream cheese quenelles and croutons

Kürbiscrèmesuppe 11,20
mit Ententapenade, Kürbiskernen und Öl
Pumpkin Soup with duck tapenade, pumpkin seeds, and oil



Geräuchertes Lachsfilet 18,90
mit Rösti, Honig-Senf Sauce, Ziegenkäse und Babyleaf
Smoked salmon fillet with rösti, honey-mustard sauce, goat cheese, and baby leaf greens

Roastbeef 19,90
mit mediterranem Kartoffelsalat, Remoulade und Salatbukett
Roast beef with mediterranean potato salad, remoulade, and a bouquet of salad greens.

Pfifferlingsravioli 17,90
mit Speck, Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano
Chanterelle ravioli with bacon, arugula, cherry tomatoes, and Grana Padano

Casarecce Carbonara 19,50
mit Burrata, Hokkaidokürbis und Basilikum
Casarecce Carbonara with Burrata, Hokkaido Pumpkin, and Basil

Gebratenes Lachsfilet 27,90
mit Pfifferling-Brombeer Risotto und Mandelkrokant
Pan-fried salmon fillet with chanterelle and blackberry risotto and almond brittle

Gebratenes Filet vom Butterfisch 29,90
mit Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree
Pan-fried butterfish fillet with sugar snap peas and sweet potato purée

Rosa gebratenes Landuro Schweinefilet 29,90
mit Kürbisgemüse und Zartweizenrisotto
Medium-rare Landuro pork tenderloin with pumpkin vegetables and tender wheat risotto

Rosa gebratenes Rinderfilet 38,50
mit Romanabohnen, Pfifferlingen, Ofenkartoffel und Sour Cream
Medium-rare beef fillet with Romano beans, baked potato, and sour cream



Topfenknödel 11,40
mit marinierten Zwetschgen und Tonkabohnenparfait
Quark Dumplings with marinated plums and tonka bean parfait

Weinempfehlung

Federweißer
0,20 / 4,90



Vorspeisen

SEESPITZ Dipper`s 8,60

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

Seespitz Dippers - three small bread rolls with artisan dips

Carpaccio vom Rind 18,90

mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen und Trüffelcrème

Beef Carpaccio with arugula, grana padano, pine nuts and truffle cream



Jakobsmuscheln und Garnelen 19,90

mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen und Avocadocrème

Scallops and Shrimp on a bed of couscous salad, with pomegranate and avocado cream

Gratinierte Ziegenkäserolle 18,80

mit marinierten Preiselbeeren, Trüffelhonig und Babyleaf

Gratinated goat cheese with marinated cranberries, truffle honey, and baby leaf



Marinierte Avocado 16,40

mit Mango-Chutney, Pinienkernen und Babyleaf

Marinated avocado with mango chutney, pine nuts and baby leaf



Suppen

Mangosuppe 10,90

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini

Mango Soup with salmon ceviche, spring onion and a crosstini



Kräuterschaumsuppe 10,60

mit Croûtons und Hähnchenocke

Herbal Foam Soup with croutons and chicken dumplings

Salat

Knackige Blattsalate 12,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +13,50

mit Hähnchenbrust +8,90

mit Ziegenkäse +5,90

Mixed Salad with an herb dressing, grana padano, cherry tomatoes, cucumbers, radishes and mixed seeds

add shrimp +13,50 / add chicken breast +8,90 / add goat cheese +5,90





Pasta

Spaghetti 14,80

Aglio, Olio et Peperoncini

Spaghetti with aglio, olio e peperoncini



Penne all`arrabbiata 16,80

mit frischen Tomaten, Schalotten

Knoblauch und Chili

Penne all' Arrabbiata in a fresh tomato, garlic and chili sauce and shallots



Tagliatelle Caprese 18,90

mit Scamorza, Spinatpesto und Kirschtomaten

Tagliatelle Caprese with scamorza, spinach pesto, and cherry tomatoes

Spaghetti Gamba 25,90

mit Pesto aus getrockneten Tomaten

und sautierten Riesengarnelen

Spaghetti with Sautéed Shrimp tossed in a sun dried tomato pesto



Vegane & Vegetarische Hauptgänge

Gemüsespaghetti 17,40

mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch

Kichererbsen und Avocado

Vegetable Noodles with olive oil, herbs, garlic, chickpeas and avocado



Gemüsecurry 17,90

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis

mit Garnelen +13,50

mit Hähnchenbrust +8,90

Curry with fine julienned vegetables, chickpeas and rice

add shrimp 13,50 / add chicken 8,90



Trüffelrisotto 21,90

mit sautierten Pilzen und Kräutern

Black Truffle Risotto with sautéed mushrooms and herbs



Veggie Burger 18,90

mit hausgemachtem Quinoa Pattie

Tomaten-Basilikum Salsa, Pecorino

Rucola, roten Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

Veggie Burger with a tomato basil salsa, arugula, pecorino, red onions, roasted new potatoes and sour cream



Fleisch vom Grill

SEESPITZ Burger vom Rind 22,90

**mit Tomaten-Basilikum-Salsa, Rucola, Tomate, Pecorino
rote Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream**

Beef Burger with a tomato basil salsa, arugula, pecorino, red onions, roasted new potatoes and sour cream

Gebratene Maishähnchenbrust 29,60

mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelnocchi

Sautéed Corn Fed Chicken with cherry tomatoes, leeks and truffle gnocchi

Paillards vom Rind 37,90

mit Ofengemüse, Kräuterbutter und Kartoffeln

Beef paillards with roasted vegetables, herb butter, and potatoes



Fisch vom Grill

Gambas Saganaki 28,90

**Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo
mit Feta gratiniert**

Shrimp Saganaki - Sautéed shrimp in a tomato ouzo sugo sauce with gratinated feta



Gebratenes Filet vom Seesaibling 31,90

mit Fregola Sarda, Ratatouille und Kirschtomaten

Arctic Char with fregola sarda, ratatouille and cherry tomatoes

Gebratenes Zanderfilet 29,90

mit buntem Gemüse und Bandnudeln

Pike Perch with colorful vegetables and tagliatelle



Dessert

Limetten Mascarpone Crème 11,70
mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Kuchlein
Lime Mascarpone Cream with basil granite and a petit almond cake



Crème Brûlée 11,80
mit marinierten Beeren und Karamelleis
Crème brûlée with marinated berries and caramel ice cream



Tartufo Cioccolato 8,90
Zartschmelzender Kern aus Vanilleeis umhüllt von cremigem Cacao
Delicately melting vanilla ice cream center covered in creamy cocoa

Affogato al caffè 4,90
Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice cream



Affogato Borghetti 4,90
Espressolikör mit Vanilleeis
Espresso liqueur with vanilla ice cream



Seespitz Smoothies

Berry Love
Erdbeere | Blaubeere | Mango | Acaibeere

Green Goddess
Ananas | Erbsenproteinpellets | Chlorella | inaktive Hefe |
Spirulina | Banane | Spinat | Mango | Chiasamen

0,41 | 6,40

Lust auf Eis?

Fragen Sie uns nach der Eiskarte mit allen Eisbechern
und Eisspezialitäten

War die Portion zu groß?

Gerne packen wir Ihnen den Rest Ihrer Speise zum Mitnehmen ein. Für
das Verpackungsmaterial berechnen wir €0,50 pro Box.

Wasser



Adelholzener Classic / Naturell	0,25	3,90
Adelholzener Classic / Naturell	0,75	7,20
Tafelwasser	0,20	2,50
Tafelwasser	0,40	3,90

Wolfra Säfte und Nektare



Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit	0,20 0,40	3,00 5,40
Saftschorlen	0,20 0,40	2,80 4,80

Hausgemachte Erfrischer

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50	5,90
Hausgemachte Ingwer Limonade	0,50	5,90
Hausgemachter Zitroneneistee	0,50	5,90

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,12}	0,20	3,70
Coca-Cola Zero ^{1,12, 14}	0,20	3,70
Paulaner Valencia Zitronenlimonade ¹	0,20	3,70
Paulaner Limo Orange ^{1, 4}	0,33	4,30
Paulaner Spezi ^{1, 4, 12}	0,33	4,30
Fever Tree Tonic Water ¹³	0,20	3,70
Fever Tree Ginger Beer ¹⁴	0,20	3,70
Red Bull ^{1,12,15}	0,20	4,90



Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	3,10
	0,50	4,90
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	4,90
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,30	3,10
	0,50	4,90
Paulaner Leichte Weiße	0,50	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier <i>Alkoholfrei</i>	0,50	4,90
Fürstenberg Pils	0,33	4,30
Hacker Radler	0,30	3,10
	0,50	4,90
Paulaner Russ	0,30	3,10
	0,50	4,90



Hefe-Weißbier
NATURTRÜB





Heißgetränke von Allegretto

Cafè Crema ¹²	3,90
Espresso ¹²	3,10
Espresso Macchiato ¹²	3,40
Espresso Doppio ¹²	4,10
Cappuccino ¹²	4,50
Latte Macchiato ¹²	4,60
Cafè Crema koffeinfrei	3,90
Haferl Heiße Schokolade	4,50
Goldene Milch	4,60
Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen ohne Aufpreis alle Heißgetränke mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink

Bio Tee von Keo

Haferl Tee	4,50
------------	------

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,
Pfefferminze, Kamille,
Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere

Allegretto

KEO



Aperitif

Geldermann Carte Blanche Sekt	0,1l	5,90
See Spritz	Frischer Grapefruit Spritz	9,50
Sarti Spritz	Sizilianischer Blutorangen Spritz	9,50
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer, Soda	9,50
Passion Spritz	Prosecco, Maracuja-Minz Fruchtreduktion	9,50
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	9,50
Aperol Spritz ^{1,13}	Prosecco, Aperol & Soda	9,50
Lillet Wildberry ¹³	Schweppes, Beeren & Lillet	9,50
Prosecco Limoncello	0,1l	6,90
Americano ¹		7,90
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda		
Campari Soda ¹		6,40

Alkoholfrei

Schloss Affaltrach Saphir Sekt <i>Alkoholfrei</i>	0,1l	4,40
Aperitivo Arancia 0,0%	Orange, Bergamotte & alkoholfreier Sekt	6,00
Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	6,00
Virgin Passion	Maracuja-Minz Fruchtreduktion, Soda	6,00
San Bitter Soda ¹		6,00
Crodino Soda ¹		6,00

Vermouth

Belsazar Vermouth Rosso	18% vol	5cl	3,90
Osborne Domingo Vermouth Blanco	15% vol	5cl	3,90
Noilly Prat Original Dry Vermouth	18% vol	5cl	3,90

Sherry

Sandeman Medium Sweet Sherry	15% vol	5cl	3,90
Sandeman Fino Sherry	15% vol	5cl	3,90

Bitter

Aperol Bitter ^{1,13}	15% vol	5cl	3,90
Campari Bitter ¹	25% vol	5cl	3,90



Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,80
-------------	------	------

Weißwein

Trashumante Blanco	0,10	3,20
2024 Principe di Viana, Navarra, Spanien	0,20	6,30
Lugana D.O.C.	0,10	3,80
2024 Donini, Venetien, Italien	0,20	7,50
Jungspund weiss&FREI - <i>Alkoholfrei</i>	0,10	2,80
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0,20	5,40

Roséwein

Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,40
2024 Folonari, Venezien, Italien	0,20	6,70
Jungspund rosé&FREI - <i>Alkoholfrei</i>	0,10	2,80
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0,20	5,40

Rotwein

Rosso Passo - Merlot & Sangiovese	0,10	3,20
2024 Cantine Lenotti, Venetien, Italien	0,20	6,30
Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,60
2022 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	7,10
Zero Point Five Pinot Noir - <i>Alkoholfrei</i>	0,10	4,10
Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland	0,20	8,00



Schaumwein

Geldermann Carte Blanche Sekt	12%	0,75	34,50
Geldermann Grand Rosé Sekt	12%	0,75	38,50
Schloss Affaltrach Saphir Sekt <i>Alkoholfrei</i>	0%	0,75	17,50
Piper-Heidsieck Champagner Brut	12%	0,75	105,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	12%	0,75	119,00



Roséwein

Saigner Rosé 2024 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	23,90
Jungspund rosé&FREI - <i>Alkoholfrei</i> Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0%	0,75	18,90
Rosé Trevenezie I.G.P. 2024 Cecilia Beretta, Venetien, Italien	12,5%	0,75	22,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2024 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	39,50

Jahrgangsänderung vorbehalten



Weißwein

Silvaner QbA 2024 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	25,50
Fritz Fisk Riesling 2024 Weinhaus Dr. Pauly-Bergweiler, Mosel, Deutschland	12%	0,75	21,50
Rheingau Riesling 2024 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	39,50
Großzügig Weißburgunder & Chardonnay 2024 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	27,50
Sauvignon Blanc „Terrorist“ 2024 Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland	12%	0,75	24,50
Jungspund weiss&FREI - <i>Alkoholfrei</i> Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0%	0,75	18,90
Chardonnay 2024 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	23,50
Grüner Veltliner „Stein“ 2024 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	35,50
Pinot Grigio Collio 2024 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	25,50
Gavi di Gavi 2024 Marchesi di Barolo, Piemont, Italien	12,5%	0,75	32,90
Lugana D.O.C. 2024 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	30,90
Vigna Castel Ringberg Sauvignon Blanc 2023 Elena Walch, Südtirol, Italien	13,5%	0,75	69,50
Trashumante Blanco 2024 Principe di Viana, Navarra, Spanien	12%	0,75	19,50



Rotwein

Zero Point Five Pinot Noir - <i>Alkoholfrei</i> Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland	0,5%	0,75	29,50
Carnuntum Cuvée 2023 Markowitsch, Carnuntum, Österreich	13%	0,75	31,50
Cuvée Haideboden 2018 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
LIFILI Primitivo di Manduria I.G.T. 2023 a6mani, Apulien, Italien	13,5%	0,75	27,50
Merlot Riserva D.O.P 2022 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	24,50
Rosso Passo - Merlot & Sangiovese 2024, Cantine Lenotti, Venetien, Italien	12,5%	0,75	19,50
Chianti Nipozzano 2021 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	32,50
Amarone della Valpolicella 2018 Lenotti, Venetien, Italien	15,5%	0,75	89,00
„Don Camillo“ Sangiovese & Cabernet Sauvignon 2023 Fantini, Apulien, Italien	13,5%	0,75	33,90
Rioja Gran Reserva 2018 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50
Quinta do Valdoeiro Reserva Tinto 2021 Caves Messias, Bairrada, Portugal	13%	0,75	32,40
Shiraz 1685 2020 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	47,50
Cabernet Sauvignon 2023 Beringer, Napa Valley, USA	13%	0,75	28,50



Spirituosen

Grappe

Sibona Grappa di Barolo	40% vol	2cl	3,90
Nonino Grappa Vuisinar Riserva 2y	41% vol	2cl	3,90
Marzadro Giare Amarone Grappa	41% vol	2cl	4,90

Edelbrände

Lantenhammer Williams Birne	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Haselnuss Brand	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Marillen Brand	42% vol	2cl	4,90

Brandy

Remy Martin XO	40% vol	4cl	12,50
----------------	---------	-----	-------

Whisk(e)y

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	43% vol	4cl	6,90
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	4cl	6,90
Oban 14y Single Malt Scotch Whisky	43% vol	4cl	7,90
Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	45% vol	4cl	6,90

HUMBOLDT
Spirits



Gin

Humboldt Rye Dry Gin	43% vol	4cl	6,90
Geilster Gin der Welt	40% vol	4cl	5,90
Tanqueray No. Ten	47,3% vol	4cl	6,90
Monkey 47	47% vol	4cl	6,90

Vodka

Absolut Vodka	40% vol	4cl	5,90
---------------	---------	-----	------

Tequila

Clase Azul Reposado	40% vol	2cl	12,00
Jose Cuervo Reposado Blue Agave	40% vol	2cl	3,90

Rum

Mount Gay Eclipse	40% vol	4cl	5,90
Matusalem 15y	40% vol	4cl	6,90

Liköre

Ramazzotti	30% vol	4cl	4,90
Averna	35% vol	4cl	4,90
Fernet Branca	39% vol	4cl	4,90
Branca Menta	30% vol	4cl	4,90
Cynar	16,5% vol	4cl	4,90
Jägermeister Manifest	38% vol	4cl	5,90
Lazzaroni Limoncello	18% vol	2cl	3,90
Cointreau	40% vol	2cl	3,90
Molinari Sambuca	40% vol	2cl	3,90
Borghetti Espressolikör	25% vol	2cl	3,90
Romanza Amaretto	20% vol	2cl	3,90



Longdrinks

Gin&Tonic	9,90
Humboldt Rye Dry Gin, Fever Tree Tonic Water ¹³	
Moscow Mule	10,50
Absolut Vodka, Ginger Beer ⁴ , Gurke	
Dark&Stormy	10,50
Mount Gay Eclipse, Ginger Beer ⁴ , Limette	
Bourbon&Coke	9,90
Maker`s Mark, Coca-Cola ^{1,12}	
Cuba Libre	10,50
Mount Gay Eclipse, Limette, Coca-Cola ^{1,12}	

Zigarren

Cumpay Churchill Tubos 14,50
Eine ausdrucksstarke Zigarre aus Nicaragua. Nussiger Beginn, süße Zeder und etwas weißer Pfeffer. Bald sehr würzig, intensiv. Aschefall nach 30 Minuten. Im zweiten Drittel ein Reigen aus würzigen Aromen, Süße, Kardamon und Malz. Im letzten Drittel dann deutlich Holz mit Kakao.

Länge: 178 mm
Durchmesser: 19 mm (Ringmaß 52)
Rauchdauer: ca. 80 min.

Cumpay Robusto Tubos 9,50
Ein echter Klassiker aus Nicaragua. Nussiger Beginn mit Heu und Pfeffer. Später nach frischem Gras mit Süße. Aschefall nach 30 Minuten. Im letzten Drittel legt sie noch mal an Süße zu.

Länge: 127 mm
Durchmesser: 20,6 mm (Ringmaß 50)
Rauchdauer: ca. 60 min.



Translate our Menue to any language by your Smartphone Camera with the „Google Translate“ App



Переведите меню на любой язык с помощью камеры смартфона с помощью приложения «Google Translate»



Traduci il tuo menu in qualsiasi lingua con la fotocamera del tuo smartphone con l'app "Google Translate"



Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion.

Alle Preise verstehen sich in €.

Bitte informieren Sie da Servicepersonal bei Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten.

Gerne händigen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Zusatzstoffe

- | | | |
|---|--------------------------|-----------------|
| 1 - Farbstoff | 2 - Konservierungsstoff | 3 - Nitrat |
| 4 - Antioxidationsmittel | 5 - Geschmacksverstärker | 6 - Geschwefelt |
| 7 - Geschwärzt | 8 - Süßungsmittel | 9 - Gewachst |
| 10 - Phosphat | 11 - Milcheiweiß | 12 - Koffein |
| 13 - Chinin | 14 - Phenylalaninquelle | 15 - Taurin |
| 16 - Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) | | |

Alle Weine können Sulfite enthalten.