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 I 82211 Herrsching am Ammersee I 08152 - 48 49 654
info@seespitz-ammersee.de I 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

***Rosé Sour* 9,50**
Stork Club Rosé Aperitiv

Frisch aus der Küche

Schwarzwurzel Velouté 9,50
mit Croûtons
Black salsify velouté with croûtons

Herzhafte Gorgonzola Crème-Brûlée 18,90
mit Birnen, Walnüssen und Babyleafsalat mit Zitronendressing
Savoury gorgonzola crème brûlée with pears, walnuts and baby leaf salad with lemon dressing
Gluten-frei

Gemischter Herbstlicher Blattsalat 16,50
mit Matcha-Tee-Dressing, Käseböllchen mit schwarzem Trüffel und knusprigem Speck
Mixed green leaves with matcha tea dressing, black truffle cheese balls and crispy bacon
Gluten-frei

***Cremiges Risotto Carbonara* 18,90**
mit knusprigem Pancetta, Parmesanbutter, confiertem Ei und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer
Creamy risotto carbonara with crispy pancetta, Parmesan butter, confit egg and black pepper

Penne mit Schweinefilet 19,50
knusprigem Speck, Trüffel und cremiger Käsesauce
Penne pasta with pork tenderloin, crispy bacon, truffle and a creamy cheese sauce
Gluten-frei

Pappardelle mit langsam gegartem Entenragout 21,50
und cremiger Parmesansauce
Pappardelle pasta with slow-cooked duck ragù and creamy parmesan sauce

Entenbraten 35,90
mit Blaukraut, Kartoffelknödeln und karamellisierten Maronen
Roast Duck with braised red cabbage, glazed chestnuts and potato dumplings

Entenbrust 27,90
mit Himbeersauce, geschmortem Rotkohl und gerösteten Süßkartoffeln
Duck Breast with raspberry sauce, braised red cabbage and roasted sweet potatoes
Laktose-frei

Schweinefilet 24,50
mit süß-herzhafter Pflaumensauce, grünen Bohnen und gerösteten Süßkartoffeln
Pork Tenderloin with a sweet and savory plum sauce, green beans and roasted sweet potatoes
Laktose-frei

Gegrillte Wildmedaillons 28,50
mit Polenta, Gemüse und gehaltvoller Bratensoße
Grilled Venison Medallions with cheesy polenta, roasted vegetables and a rich gravy sauce
Gluten-frei

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch 29,90
mit Santorini-Fava und Tomatentartar
Grilled Sea Bass with Santorini fava and tomato tartare
Gluten-frei Laktose-frei

Blumenkohl-Steak 16,90
mit Muhammara, Wildbrokkoli und Chimichurri-Sauce
Cauliflower Steak with muhammara, wild broccoli and chimichurri sauce
Vegan

Weinempfehlung

Merlot Riserva D.O.P.
2022 Cantina di Bertiolo, Friaul, Italien
0,75 / 24,50
0,20 / 6,60
0,10 / 3,40

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

Gluten-frei

Jakobsmuscheln und Garnelen 19,90
mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen und Avocadocréme
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

Gluten-frei

Marinierte Avocado 16,40
mit Mango-Chutney, Pinienkernen und Babyleaf
Marinated avocado with mango chutney, pine nuts and baby leaf

Laktose-frei Gluten-frei

Suppen

Mangosuppe 10,90
mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini
Mango Soup with salmon ceviche, spring onion and a crosstini

Laktose-frei

Kräuterschaumsuppe 10,60
mit Croûtons und Hähnchennocke
Herbal Foam Soup with croutons and chicken dumplings

Salat

Laktose-frei Gluten-frei

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

Inklusivpreise

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

Inklusivpreise

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 Trüffelgnocchi
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

Gluten-frei

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

Gluten-frei

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

Inklusivpreise

Dessert

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

Gluten-frei

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

Gluten-frei

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

Gluten-frei

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

Gluten-frei



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	3,00
	0,40	5,40
Saftschorlen	0,20	2,80
	0,40	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

Inklusivpreise

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 *Alkoholfrei*	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

Inklusivpreise

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 Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	4,60

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

Inklusivpreise

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 *Alkoholfrei*		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 - *Alkoholfrei*	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 - *Alkoholfrei*	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 - *Alkoholfrei*	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 *Alkoholfrei*	0%	0,75	17,50
Piper-Heidsieck Champagner Brut	12%	0,75	105,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	12%	0,75	119,00

MAISON FONDÉE EN 1785
PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE

Roséwein

Saigner Rosé 2024 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	23,90
Jungspund rosé&FREI - *Alkoholfrei* 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
Grohszügig 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 - *Alkoholfrei* 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 - *Alkoholfrei* 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 Bertiolo, 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

Inklusivpreise

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"

Available on the App Store

ANDROID APP ON Google play

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.