



SEESPITZ

Ammersee

**Das Restaurant ist täglich von 11:30 - 23:00 Uhr
die Terrassen bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet.**

Warme Küche

Werktags 11:30 - 14:15 Uhr & 17:30 - 21:15 Uhr

Sonntags 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**





Vorspeisen

SEESPITZ Dippers 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

Gratinierter Ziegenkäserolle 18,70

mit Aprikosenchutney und Babyleaf

Gratinated Goat Cheese with apricot chutney and baby leaf



Wassermelone 17,90

mit Büffelmozzarella, Rucola und Rohschinken

Watermelon with buffalo mozzarella, arugula and raw ham



Anti Pasti Variation 18,20

mit Grillgemüse, Thunfisch-Auberginen Crème, Ziegenkäse und Bresaola

Anti Pasti Variation with grilled vegetables, tuna-aubergine cream, goat cheese and bresaola



Carpaccio vom Semmelknödel 16,90

mit marinierten Pfifferlingen, Romadur und Salatbukett

Bread dumpling carpaccio with marinated chanterelles, romadur and salad bouquet



Suppen

Mangosuppe 10,90

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini

Mango Soup with salmon ceviche, spring onion and a crosstini



Schaumsuppe von Pfifferlingen 11,90

mit Croûtons und Speckpflaumen

Chanterelles soup with croutons and plum wrapped in bacon

Gazpacho 10,20

mit Meeresfrüchtecocktail, Basilikum und Grissini

Gazpacho with seafood cocktail, basil, and grissini



Salat

Knackige Blattsalate 12,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +12,50

mit Hähnchenbrust +8,90

mit Ziegenkäse +5,20

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

add shrimp +12,50 / add chicken breast +8,90 / add goat cheese +5,20



Caesar Salad 15,80

mit Parmesandressing, Croûtons und Kirschtomaten

mit Garnelen +12,50

mit Hähnchenbrust +8,90

mit Lachsfilet +14,90

Caesar salad with parmesan dressing, croutons and cherry tomatoes

add shrimp +12,50 / add chicken breast +8,90 / add grilled salmon +14,90



Pasta

Spaghetti 14,20

Aglio, Olio et Peperoncini

Spaghetti with aglio, olio e peperoncini



Penne all'arrabbiata 16,40

mit frischen Tomaten, Schalotten

Knoblauch und Chili

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



Tagliatelle 18,90

mit Pfifferlingsrahm, Kirschtomaten und Ziegenkäse

Tagliatelle tossed in a creamy chanterelles sauce with cherry tomatoes and goat cheese

Spaghetti Gamba 25,90

mit Pesto aus getrockneten Tomaten

und sautierten Riesengarnelen

Spaghetti with Sautéed Shrimp tossed in a sun dried tomato pesto



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 +12,50

mit Hähnchenbrust +8,90

Curry with fine julienned vegetables, chickpeas and rice

add shrimp 12,50 / 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 Maishühchenbrust 28,90

mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocchi

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

Rosa gebratener Lammrücken 37,90

mit Tomaten-Bohnen Cassoulet und Pfifferlingsgnocchi

Sautéed saddle of lamb with tomato-bean cassoulet and chanterelle gnocchi

Rosa gebratenes Landuro Schweinefilet 29,90

mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Sour Cream

Pink fried Landuro pork fillet with grilled vegetables, baked potato and sour cream



Rosa gebratenes Rinderlendensteak 35,90

mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Sour Cream

Sautéed beef sirloin steak with grilled vegetables, baked potato and sour cream



Rosa gebratenes Rinderfilet 45,90

mit sautierten Pfifferlingen, Lauch, Bandnudeln und Kräuterbutter

Beef Tenderloin with sautéed chanterelle, leeks, pasta and herb butter

Fisch vom Grill

Gambas Saganaki 28,90

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo

mit Feta gratiniert

Shrimp Saganaki - Sautéed shrimp in a tomato ouzo suzo 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 Tomaten-Bohnen Cassoulet und Pfifferlingsgnocchi

Pike Perch with tomato-bean cassoulet and chanterelle gnocchi

Gebratenes Filet von der Goldforelle 32,90

mit Mandelbrokkoli, Ofentomaten und Kräuterbandnudeln

Golden Trout with almond broccoli, oven-baked tomatoes and herb pasta

Gebratenes Kabeljaufilet 31,90

mit Brombeer-Pfifferlingsrisotto und Mandeln

Atlantic Cod with blackberry chanterelle risotto and almonds

Gegrilltes Lachssteak 27,90

mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Sour Cream

Grilled salmon steak with grilled vegetables, baked potato and sour cream





Dessert

Limetten Mascarpone Crème 10,90

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Kuchlein

Lime Mascarpone Cream with basil granite and a petit almond cake



Crème Brûlée 11,80

mit marinierten Erdbeeren, und Passionsfruchtsorbet

Crème Brûlée with marinated strawberries and passionfruit sorbet



Tiramisu 11,60

mit Aprikosenragout und Karamelleis

Tiramisu with apricot ragout and caramel ice cream

Topfenmousse 11,40

mit Brombeerragout und weißem Schokoladeneis

Farmers Cheese Mouse with blackberry ragout and white chocolate ice cream



Tartufo Cioccolato 8,50

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 4,90



Affogato Borghetti - Espressolikör mit Vanilleeis 4,90



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	0,25	3,50
Adelholzener Naturell	0,25	3,50
Adelholzener Classic	0,75	6,50
Adelholzener Naturell	0,75	6,50

Wolfra Säfte und Nektare



Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit, Ananas	0,20 0,40	2,90 4,90
Saftschorlen	0,20 0,40	2,70 4,60

Hausgemachte Erfrischer

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

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,12}	0,20	3,60
Coca-Cola light ^{1,12, 14}	0,20	3,60
Coca-Cola Zero ^{1,12, 14}	0,20	3,60
Fanta ^{1, 4}	0,20	3,60
Paulaner Valencia Zitronenlimonade ¹	0,20	3,60
Paulaner Spezi ^{1, 4, 12}	0,33	4,20
Fever Tree Ginger Ale ¹	0,20	3,60
Fever Tree Tonic Water ¹³	0,20	3,60
Fever Tree Ginger Beer ¹⁴	0,20	3,60
Red Bull ^{1,12,15}	0,20	4,80



Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	3,00
	0,50	4,60
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	4,60
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	4,60
Hopf Helle Weiße	0,10	1,20
	0,30	3,20
	0,50	4,80
Hopf Dunkle Weiße	0,50	4,80
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,80
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,80
Fürstenberg Pils	0,33	3,90
Hacker Radler	0,30	3,00
	0,50	4,60
Hopf Russ	0,30	3,20
	0,50	4,80





Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee ¹²	3,70
Espresso ¹²	3,00
Espresso Macchiato ¹²	3,30
Espresso Doppio ¹²	4,00
Cappuccino ¹²	4,30
Latte Macchiato ¹²	4,30
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,70
Haferl Heiße Schokolade	4,40
Goldene Milch	4,60
Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	
Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Heißgetränke mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink	0,50

Bio Tee von Keo

Haferl Tee	3,90
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere	

Allegretto

KEO



Aperitif

Geldermann Carte Blanche Sekt		0,10	5,80
See Spritz	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	8,40
Sarti Spritz	Sizilianischer Blutorangen Spritz	0,20	8,40
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer, Soda	0,20	8,40
Passion Spritz	Prosecco, Maracuja-Minz Fruchtreduktion	0,20	8,40
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	8,40
Aperol Spritz ^{1,13}	Prosecco, Aperol & Soda	0,20	8,40
Lillet Wild Berry ¹³	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	8,40
Prosecco Limoncello		0,10	6,90
Americano ¹		0,20	7,90
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda ¹		0,20	6,40

Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	5,90
Virgin Passion	Maracuja-Minz Fruchtreduktion, Soda	0,20	5,90
San Bitter Soda ¹		0,20	5,90
Crodino Soda ¹		0,20	5,90

Vermouth

Punt E Mes	16% vol	5cl	3,90
Carpano Classic Rosso	16% vol	5cl	3,90
Carpano Bianco	14,9% vol	5cl	3,90
Carpano Extra Dry	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
Carpano Bitter ^{1,13}	25% vol	5cl	3,90



Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,70
-------------	------	------

Weißwein

Sandstein Grauburgunder	0,10	3,20
2022 Weingut Seyffer, Baden, Deutschland	0,20	6,30
Lugana D.O.C.	0,10	3,80
2022 Donini, Venetien, Italien	0,20	7,50
Colbaraca Soave Classico Superiore D.O.C.G.	0,10	6,20
2021 Masi, Venetien, Italien	0,20	12,30

Roséwein

Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,30
2021 Folonari, Venezien, Italien	0,20	6,50
Saigner Rosé	0,10	3,50
2022 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,20	6,90

Rotwein

Herzblut Lemberger	0,10	3,20
2021 Weingut Seyffer, Baden, Deutschland	0,20	6,30
Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,50
2021 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	6,90
Fresco di Masi Verona I.G.T.	0,10	5,00
2021 Masi, Venetien, Italien	0,20	9,80
Costasera Amarone Classico D.O.C.G.	0,10	17,90
2018 Masi, Venetien, Italien		





Schaumwein

Geldermann Carte Blanche Sekt	12%	0,75	34,50
Schloss Biebrich Sekt <i>Alkoholfrei</i>	0%	0,75	17,50
Taittinger Champagner Brut	12%	0,75	99,00
Taittinger Rosé	12,5%	0,75	109,00



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Roséwein

Saigner Rosé 2022 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	23,90
Jungspund <i>Alkoholfrei</i> Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0%	0,75	17,50
Rosé Cuvée 2022 Salzl, Burgenland, Österreich	13%	0,75	32,50
Sainte Victoire A.O.C. 2022 Domaine Houchart, Côtes de Provenances, Frankreich	13,5%	0,75	28,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2022 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	39,50

Jahrgangsänderung vorbehalten



Weißwein

Silvaner QbA 2022 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	25,50
Rheingau Riesling 2021 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	39,50
Sandstein Grauburgunder 2022 Weingut Seyffer, Württemberg, Deutschland	13,5%	0,75	19,50
Großartig Weißburgunder & Chardonnay 2021 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	27,50
Chardonnay Selection 2022 Salzl, Burgenland, Österreich	13%	0,75	32,50
Chardonnay 2022 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	23,50
Grüner Veltliner Stein 2021 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	35,50
Grillo D.O.C. 2022 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13%	0,75	22,50
Pinot Grigio Collio 2021 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	25,50
Gavi di Gavi 2021 Marchesi di Barolo, Piemont, Italien	12,5%	0,75	32,90
Colbaraca Soave Classico Superiore D.O.C.G. 2022 Masi, Venetien, Italien	13%	0,75	46,50
Bianco di Custoza 2021 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	26,50
Lugana D.O.C. 2022 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	30,90
Chablis 1er Cru 2022 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	53,50
Sauvignon Blanc 2021 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	69,00

Rotwein



Dornfelder 2018 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	13%	0,75	25,50	
Herzblut Lemberger 2021 Weingut Seyffer, Württemberg, Deutschland	13,5%	0,75	19,50	
Carnuntum Cuvée 2021 Markowitsch, Carnuntum, Österreich	13%	0,75	31,50	
Cuvée Haideboden 2017 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50	
Merlot Riserva D.O.P 2021 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	24,50	
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2022 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	27,50	
Cabernet Sauvignon D.O.C. 2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13,5%	0,75	22,50	
Fresco di Masi Verona I.G.T. 2021 Masi, Venetien, Italien		11,5%	0,75	37,90
Chianti Nipozzano 2019 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	32,50	
Barolo D.O.C.G. 2018 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	68,50	
Amarone della Valpolicella 2017 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	89,00	
Costasera Amarone Classico D.O.C.G. 2018 Masi, Venetien Italien	15%	0,75	119,00	
Rioja Gran Reserva 2016 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50	
"Marqués del Hueco" Tempranillo Viñas Viejas 2020 Bodegas Heras Cordón, Rioja, Spanien	14%	0,75	25,50	
Fabelhaft Tinto Douro D.O.C. 2020 Nieport Vinhos, Portugal	13,5%	0,75	32,40	
Shiraz 1685 2019 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	47,50	
Cabernet Sauvignon 2020 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

Vecchia Romagna Brandy	38% vol	4cl	4,90
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



Gin

Gin Mare Mediterranean Gin	43% vol	4cl	6,90
Geilster Gin der Welt	40% vol	4cl	5,90
Gin Sul	43%vol	4cl	6,90
Tanqueray No. Ten	47,3% vol	4cl	6,90
Monkey 47	47% vol	4cl	6,90
The Duke „Entgeistert“	0% vol	4cl	4,90

Vodka

Vodka Stolichnaya	40% vol	4cl	4,90
-------------------	---------	-----	------

Tequila

Jose Cuervo Reposado Blue Agave	40% vol	2cl	3,90
---------------------------------	---------	-----	------

Rum

The Kraken Black Spiced Rum	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
Amaretto Di Saronno	28% vol	2cl	3,90



Longdrinks

Gin&Tonic	9,90
Gin Mare, Fever Tree Tonic Water ¹³	
Moscow Mule	10,50
Absolut Vodka, Ginger Beer ⁴ , Gurke	
Dark&Stormy	10,50
Kraken Black Spiced Rum, Ginger Beer ⁴ , Limette	
Bourbon&Coke	9,90
Maker`s Mark, Coca-Cola ^{1,12}	
Cuba Libre	10,50
Kraken Black Spiced Rum, 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.

Belmore Connecticut Robusto Tubos 9,50
Ein echter Klassiker aus der Dominikanischen Republik. 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.