



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 Dipper's 8,50

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

Seespitz Dippers - three small bread rolls with artisan dips

Carpaccio vom Rind 17,60

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 gebratenem Spargel, Erdbeerchutney und Babyleaf

Gratinated Goat Cheese with sautéed asparagus, strawberry chutney and baby leaf



Tatar vom Thunfisch 19,90

mit mariniertem Spargel, Bärlauchschaum und Salatbukett

Tuna tartar with marinated asparagus, wild garlic foam and salad bouquet



Spargelsalat 14,60

mit pochiertem Ei, Rohschinken und Salatbukett

Asparagus salad with poached egg, prosciutto and salad bouquet



Suppen

Mangosuppe 10,20

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini

Mango Soup with salmon ceviche, spring onion and a crosstini



Schaumsuppe vom Bärlauch 11,90

mit Meeresfrüchten und Croûtons

Creamy soup of wild garlic with seafood and croutons

Spargelcrèmesuppe 10,90

mit Bärlauchravioli und karamellisierten Spargeltranchen

Creamy asparagus soup with wild garlic ravioli and caramelized asparagus tranche



Salat

Knackige Blattsalate 12,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +11,90

mit Hähnchenbrust +8,90

mit Ziegenkäse +4,90

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

add shrimp +11,90 / add chicken breast +8,90 / add goat cheese +4,90



Caesar Salad 15,60

mit Parmesandressing, Croûtons und Kirschtomaten

mit Thunfisch Black `n` Blue +16,60

mit Tranchen von der Rinderlende +18,90

mit Hähnchenbrust +8,90

Caesar salad with parmesan dressing, croutons and cherry tomatoes

add tuna black `n` blue +16,60 / add beef loin +18,90 / add chicken breast +8,90

Pasta

Spaghetti 14,20

Agljo, 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 19,90

mit Spargel, Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Ziegenkäse

Tagliatelle with asparagus, wild garlic pesto, 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 16,90

mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch
Kichererbsen und Avocado

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



Gemüsecurry 16,90

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis
mit Garnelen +11,90
mit Hähnchenbrust +8,90

Curry with fine julienned vegetables, chickpeas and rice

add shrimp 11,90 / 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

Portion deutscher Spargel 25,90

mit neuen Kartoffeln und wahlweise mit Nussbutter oder Hollandaise
mit gemischtem Schinken +10,60
mit Rinderlende +18,90
mit Garnelen +11,90

German Asparagus with new potatoes and a choice of caramelized butter or hollandaise

add prosciutto&ham +10,60 / add beef loin +18,90 / add shrimp +11,90





Fleisch vom Grill

SEESPITZ Burger vom Rind 22,40

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 28,90

mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocchi

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

Rosa gebratener Lammrücken 37,40

mit Spargel-Tomaten Gemüse und Bärlauchgnocchi

Sautéed saddle of lamb with asparagus-tomato medley and wild garlic gnocchi

Medaillons vom Landuro Schweinefilet 29,90

mit Kräuterbutter, Paprikagemüse und Ofenkartoffeln

Landuro pork fillet medaillons with herb butter, bell peppers and roasted potatoes



Rosa gebratenes Rinderlendensteak 35,90

mit Frühlingsgemüse und Kräuterrisotto

Sautéed beef sirloin steak with spring vegetables and herb risotto



Rosa gebratenes Rinderfilet 45,90

mit Kräuterbutter, Paprikagemüse und Ofenkartoffeln

Beef Tenderloin with herb butter, bell peppers and roasted new potatoes



Fisch vom Grill

Gambas Saganaki' 27,60

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo

mit Feta gratiniert

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



Gebrochenes Filet vom Seesaibling 31,90

mit Fregola Sarda, Ratatouille und Kirschtomaten

Arctic Char with fregola sarda, ratatouille and cherry tomatoes

Gebrochenes Zanderfilet 29,80

mit Spargel-Tomaten Gemüse und Bärlauchgnocchi

Pike Perch with asparagus-tomato medley and wild garlic gnocchi

Gebrochenes Filet vom Butterfisch 30,90

mit Frühlingsgemüse und Kräuterrisotto

Butter Mackerel with spring vegetables and herb risotto





Dessert

Limetten Mascarpone Crème 10,70

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Kuchlein

Lime Mascarpone Cream with basil granite and a petit almond cake



Crème Brûlée 11,20

mit Erdbeer-Rhabarber Ragout und Karamell Eiscrème

Crème Brûlée with an strawberry-rhubarb ragout and caramel ice cream



Tiramisu 11,20

mit marinierten Beeren und Malaga Eiscrème

Tiramisu with marinated berries and malaga ice cream

Tartufo Cioccolato 8,50



Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 4,90



Affogato Borghetti - Espressolikör mit Vanilleeis 4,90



Spätzle

0,10

3,80

2022 Weingut Hans Tschida, Burgenland, Österreich

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	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
	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
Lillet White Peach ¹³	Schweppes Peach & Lillet	0,20	8,40
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



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

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 2021 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	23,90
Jungspund <i>Alkoholfrei</i> Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0%	0,75	17,50
„Saveurs du Temps“ Costières de Nîmes Rosé 2022 Vignerons Propriétés Associés, Rhône, Frankreich	13%	0,75	22,90
Sainte Victoire A.O.C. 2022 Domaine Houchart, Côtes de Provenances, Frankreich	13,5%	0,75	28,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2021 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	39,50



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
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2021 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	27,50
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
"Del Cerro" Verdicchio di Matelica 2022 Cantine Belisario, Marken, Italien	13%	0,75	22,90
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 Cordon, 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
Unicum	40% 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 Menu 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 das 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.