



rössl bianco b&b&b

Um 1920 schreibt der bekannte Maler Franz Lenhard: Laubenaufwärts steht zur rechten Hand im ältesten Haus von Meran das „Weiße Rössl“, dessen Betrieb in den Händen eines erfahrenen Gastronoms und eines heimatstreuen Architekten zu einer einmaligen Attraktion für Meran werden könnte.

Das „Weiße Rössl“ beginnt im ersten Obergeschoß und reicht bis in den luftigen Dachboden, mit Innenterrassen und prachtvollem, sichtbarem Dachgebälk.

Nel 1920 il noto pittore Franz Lenhard scrisse: Salendo su per i portici, sul lato destro nella casa più antica di Merano si trova il „Weiße Rössl“, che nelle mani di un esperto ristoratore e di un architetto amante della tradizione potrebbe diventare un'attrazione unica per Merano.

Il „Weiße Rössl“ inizia al primo piano e si estende fino all'ariosa soffitta, con terrazze interne e magnifiche travi a vista.





KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI

Sapori Tirolesi

Gemischter Aufschnitt von Speck, Käse und Kaminwurz

Tagliere misto di speck, kaminwurz e formaggi

16,90 €

7

Empfohlene Weine / vini consigliati: Unser Kalterer See – Unser Weißburgunder 4,00 €



Hirschcarpaccio

Hirschcarpaccio mit marinierten Steinpilzen, Rucola und Parmesanscheiben

Carpaccio di cervo con funghi porcini marinati, rucola e scaglie di grana

19,00 €

1,7

Salmone nostrano

Marinierter Lachs auf Wildsalat und Meerrettichschaum, mit Hausbrot

Salmone marinato su insalata selvaggia con schiuma di rafano e pane della casa

14,90 €

1,3,4

Rössl Tartare

Fein geschnittenes Kalbstartare mit Quittendressing, Walnüssen und Hausbrot

Tartare di vitello tagliato fine con dressing alla mela cotogna, noci e pane della casa

19,00 €

1,7,8,10

WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Speckknödelsuppe

Speckknödelsuppe (2 Knödel)

Canederli di speck in brodo (2 canederli)

9,00 €

1,3,7

Zuppa del Nonno

Kartoffel-Schaum-Suppe mit Steinpilzen

Zuppa di schiuma di patate e funghi porcini

11,00 €

1,3,7

Tagliatelle

Hausgemachte Schüttelbrot-Tagliatelle mit Hirschragout

Tagliatelle al Schuttelbrot fatte in casa con ragu di cervo

15,50 €

1,3,7

Empfohlene Weine / vini consigliati: Lagrein Perl 6,00 €



Tiroler Knödel Tris

Hausgemachte Knödel nach traditioneller Südtiroler Art aus Rote Beete, Kürbis und Käse

Canederli fatti in casa secondo la tradizione Suedtirolese di barbabietole, zucca e formaggio

16,50 €

1,3,7

Empfohlene Weine / vini consigliati: Sauvignon Graf von Meran 5,50 €





Schlutzkrapfen

Hausgemachte „Schlutzkrapfen“ mit Spinatfüllung, zerlassener Butter und Parmesan
Mezzelune ripiene fatte in casa con burro fuso e parmigiano

16,00 €

1, 3, 7

Empfohlene Weine / vini consigliati: Kerner – Griesserhof 6,00 €



HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

Wiener Schnitzel

Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln
Cotoletta alla milanese di vitello con patate saltate

22,00 €

1, 3

Guanciaie

Rindswangelen mit Kartoffelpüree und Romanescokohl
Guanciaie di manzo con purea di patate e broccolo romanesco

22,50 €

1, 3, 7

Empfohlene Weine / vini consigliati: Blauburgunder Riserva St. Daniel 7,00 €



Cervo sul piatto

Hirschrückensteak vom Grill mit Kartoffelstrudel und Rotweinschalotten
Sella di cervo alla griglia con strudel di patate e scalogni al vino rosso

32,90 €

7

Empfohlene Weine / vini consigliati: Merlot – Lagrein Graf von Meran 7,50 €



Passerforelle

Passerforellenfilet vom Grill mit Julienne-Gemüse und Kartoffeln
Filetto di trota del Passirio con verdure Julienne e patate

23,00 €

4

Tomino

Gegrillter piemontesischer Tominokäse mit Hokaidokürbis und Salatbett
Tomino piemontese grigliato con zucca Hokaido su letto d'insalata

18,50 €

7

Die Allergene sind anhand von dem HGV-Formular am Ende der Speisekarte von
1 (Glutenhaltiges Getreide) bis 14 (Weichtiere) numeriert.

Gli allergeni sono numerati in base alla scheda provviata della HGV
da 1 (cereali) fino a 14 (molluschi)



NACHSPEISE – DESSERT

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
7,00 €

1, 7

Apfelstrudel

Hausgemachter Apfelstrudel im Mürbteig mit Vanillesoße
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia
7,50 €

1, 3, 7

Crema Catalana

Crema Catalana mit Schokoladen-Sorbet
Crema catalana con sorbetto al cioccolato
8,50 €

3, 7

Torta della Nonna

Kastanienschnitte mit Waldbeereis
Torta alle castagne fatta in casa con gelato ai frutti di bosco
9,50 €

1, 3, 5, 7, 8

Mousse

Schokomousse im Glas, fein garniert
Mousse al cioccolato fatto in casa, ben guarnito
6,50 €

1, 7

BEILAGEN – CONTORNI

Gemischter Salat / insalata mista
7,00 €

Röstkartoffeln / patate arrostate
5,00 €

Krautsalat / insalata di crauti
6,00 €

Krautsalat mit Speck / insalata di crauti con speck
7,00 €

Grillgemüse / verdure alla griglia
6,50 €

Pommes / patatine
5,50 €

Focaccia mit Rosmarin / focaccia con rosmarino
4,50 €

Korb Brot Extra / cestino di pane aggiuntivo
3,00 €

Coperta / Gedeck 2,00 €



UNSERE PIZZEN / LE NOSTRE PIZZE

Wir können nicht garantieren, dass die Pizza zur gleichen Zeit wie die anderen Gerichte serviert wird.
Non possiamo garantire che la pizza arriva allo stesso tempo delle altre pietanze.

PIZZE CLASSICHE

Regina Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Oregano
pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva, origano
8,90 €

1,7

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, origano
12,50 €

1,7

Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, origano
11,50 €

1,7

Diavola

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, scharfe Peperoni, Oregano
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, peperoni piccanti, origano
12,90 €

1,7

Bufala

Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum, Oregano
pomodoro, mozzarella di bufala, olio di oliva, basilico, origano
11,00 €

1,7

Tonno Cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel Oregano
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano
11,00 €

1,4,7

Gorgonzola Rucola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rucola, Oregano
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, origano
11,90 €

1,7

Crudo

Tomaten, Mozzarella, San Daniele Rohschinken, Rucola, Parmesan, Oregano
pomodoro, mozzarella, San Daniele, rucola, scaglie di grana, origano
13,90 €

1,7

Ortolana

Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Oregano
pomodoro, mozzarella, verdure miste, origano
11,90 €

1,7

Änderungen der Zutaten / Variazione degli ingredienti: + 0,50 € – 3,50 €



PIZZE SPECIALI

Hauspizza

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, scharfe Salami, Oliven, Artischocken, Knoblauch, Oregano
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, salame piccante, olive, carciofo, aglio, origano

16,90 €

1,7

Tirolese

Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilz, Zwiebeln, Oregano
pomodoro, mozzarella, speck, funghi porcini, cipolla, origano

14,50 €

1,7

Garten

Tomaten, Bufalamozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Oregano
pomodoro, mozzarella bufala, rucola, pomodorini, olive taggiasca, origano

13,90 €

1,7

Merano 2000

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zucchini, Oregano
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, zucchini, origano

14,90 €

1,7

Emiliana

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Parmesan, Oregano
pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, origano

11,90 €

1,7

Carbonara

Mozzarella, Speck, Ei, Schwarzer Pfeffer
mozzarella, speck, uovo, pepe nero

13,50 €

1,7

Rössl

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischoke, Zwiebel, Knoblauch
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, cipolla, aglio

14,90 €

1,7

PIZZE DELUXE

Oro Nero / Schwarzgold

Bufala-Mozzarella, schwarzer Trüffel, Trüffelöl
Bufala, tartufo nero, olio di tarufo

19,90 €

1,7

Infernale

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos, Rotweinzwiebeln
pomodoro, mozzarella, salame piccante, jalapenos, cipolle al vino rosso

15,90 €

1,7

BRUSCHETTE

Bruschetta classica

Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Mozzarella / Pomodoro, basilico, aglio, mozzarella

10,50 €

1,7

Bruschetta tirolese

Speck, Mozzarella, Knoblauch / speck, mozzarella, aglio

12,50 €

1,7



GETRÄNKE – BIBITE

Mineralwasser mit Kohlensäure oder natur - frizzante o naturale *	1,00 € 3,50
Cola/Limonata/Ice Tea	0,20 € 2,50 - 0,40 € 4,50
Fanta/Sprite	0,30 € 3,50
Himbeersaft/Holundersaft - Succo di sambuco/lampone	0,20 € 3,50 - 0,40 € 4,50
Apfelsaft/Johannisbeersaft - Succo di mele/succo di ribes	0,20 € 3,50 - 0,40 € 4,50
Tonic, Ginger Ale, Schweppes Lemon	0,20 € 3,50

* In unserem Gasthaus servieren wir kein Wasser aus Flaschen, sondern ausschließlich mit der BWT-Technologie gefiltertes und aufbereitetes lokales Trinkwasser, das sogenannte BWT Premium Water - nach Wunsch, prickelnd oder still.

* L'acqua che serviamo nel nostro locale è esclusivamente acqua locale - filtrata e purificata tramite tecnologia BWT - naturale o gasata, come più preferisci.

APERITIF – APERITIVI

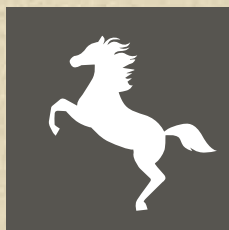
Hugo / Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 5,50
Campari Orange	€ 7,00
Campari Weisswein	€ 5,50
Campari Soda	€ 4,50
Sanbitter	€ 4,00

BIER – BIRRE

Forst Kronen (vom Fass / dal fusto)	0,30 € 3,50
	0,50 € 5,50
Forst Felsenkeller	0,30 € 3,50
Weihenstephaner Hefe Weißbier (vom Fass / dal fusto)	0,30 € 3,50
	0,50 € 5,50
Forst 0,0% (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 3,50
Erdinger Weißbier (alkoholfrei/analcolica)	0,30 € 3,50

WARME GETRÄNKE – BEVANDE CALDE

Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso / Espresso doppio	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Macchiato	€ 2,00
Latte macchiato	€ 3,50
Tasse Kaffee / Caffè americano	€ 3,00
Espresso mit Vanilleeis / Caffè affogato	€ 5,50
Kaffee mit Schuss / Caffè corretto	€ 4,00
Heiße Schokolade, groß / Cioccolata calda, grande	€ 5,00
Heiße Schokolade, klein / Cioccolata calda, piccola	€ 3,00
Tee / Tè	€ 2,60



WEINKARTE / CARTA DEI VINI

"Unsere Weinkarte wurde anhand vom Südtiroler Spiegelbild zusammengebaut, eine Mischung aus die österreichischen Wurzeln Südtirols und Italiens Mediterranes Flair."

"La nostra carta dei vini rispecchia la realtà Sudtirolese, un misto tra le antiche radici austriache ed un fiuto mediterraneo dall' Italia."

SCHAUMWEINE / VINI SPUMANTI

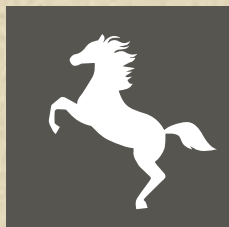
		Preis / Prezzo	
Vino Spumante "Millebolle" (Glera, Chardonnay) Extra Dry	Sacchetto (Trebaseleghe, Padova)	0,10	3,50 €
		0,75	16,50 €
Prosecco Superiore Valdobbiadene (100 % Glera) Brut DOCG	Santa Margherita (Portogruaro, Venezia)	0,10	5,50 €
		0,75	27,00 €
Prosecco Rosé BIO (85 % Glera, 15 % Pinot Gri.) Brut	Corvezzo (Cessalto, Treviso)	0,75	27,00 €
Arunda Brut (50% Cuveé, 30% Pin. B., 20% Pin. N.) Metodo Classico	Arunda (Mölten, Bozen)	0,10	7,50 €
		0,75	39,00 €
Ferrari Brut (100% Chardonnay) Brut - Metodo Classico	Ferrari (Trento)	0,75	43,00 €
Ferrari Perlé (100% Chardonnay) Brut - Metodo Classico	Ferrari (Trento)	0,75	67,00 €
Ferrari Perlé Rosé (80% Pinot Nero, 20% Chard.) - Metodo Classico	Ferrari (Trento)	0,75	64,00 €
Franciacorta 43. Edizione Cuveé Prestige (84% Chardonnay - 2% Pinot Bianco - 14% Pinot Nero)	Cá del Bosco	0,75	53,00 €
Champagne "Billecart-Salmon" Reserve Brut (30% P. Nero, 30% Chard., 40% P. Meunier)	Billecart - Salmon (Champagne, FR)	0,75	85,00 €
Champagne Reserve Imperial Brut (30-40% Pinot Nero - 30-40% Pinot Meunier - 20-30% Chardonnay)	Möet & Chandon	0,75	90,00 €

WEISSWEINE / VINI BIANCHI

		Preis / Prezzo	
Hauswein Weiss / Bianco della casa Unser Weissburgunder (100% Pinot Bianco) DOC	Kellerei Kaltern Karltern / Caldaro (BZ)	0,10	4,00 €
		0,25	9,00 €
		0,50	15,00 €
		0,75	22,00 €
Pinot Bianco "Tradition" DOC	Kellerei Terlan Terlan / Terlano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Chardonnay "Kalk" DOC	Nals Margreid Nals/Nalles (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €



Sauvignon "Graf" DOC	Kellerei Meran Meran / Merano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Gewürztraminer "Arenis" DOC	Kurtatsch Kurtatsch an der Weinstraße (BZ) Cortaccia s.S.d.Vino (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Gewürztraminer "Nussbaumer" (LIMITIERT / LIMITATO)	Tramin	0,75	49,00 €
Pinot Grigio "Mont Més" DOC	Castelfeder Kurtinig an der Weinstraße (BZ) Cortina s.S.d.Vino (BZ)	0,10	4,50 €
		0,25	11,00 €
		0,50	22,00 €
		0,75	27,00 €
Kerner "Griesserhof" DOC	Griesserhof Vahrn / Varna (BZ)	0,10	6,00 €
		0,25	14,50 €
		0,50	27,00 €
		0,75	32,00 €
Lugana "Camilla" DOC (100% Trebbiano di Lugana)	Malavasi Pozzolengo (BS)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Lugana "I Frati" (100% Trebbiano di Lugana)	Ca dei Frati Sirmione (BS)	0,75	33,00 €
Pecorino "Gale" DOC (100% Pecorino)	Garofoli Castelfidardo (AN)	0,75	27,00 €
"Chiaropuro" Cuvée IGT (Manzoni, Mueller Thurgau, Garganega, Moscato)	Rocca Sveva Soave (VR)	0,75	27,00 €
Soave Classico DOC (100% Garganega)	Rocca Sveva Soave (VR)	0,75	31,00 €
ROSÉ WEINE/ VINI ROSATI		Preis / Prezzo	
Lagrein Kretzer DOC	Muri Gries Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
"Rosa dei Frati" DOC (Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera)	Ca dei Frati Sirmione (BS)	0,75	33,00 €
ROTWEINE / VINI ROSSI		Preis / Prezzo	
Hauswein Rot / Rosso della casa Unser Kalterersee (100% Vernatsch)	Kellerei Kaltern Kaltarn / Caldaro (BZ)	0,10	4,00 €
		0,25	9,00 €
		0,50	15,00 €
		0,75	22,00 €



Huck Am Bach St. Magdalener DOC (85% Vernatsch, 15% Lagrein)	Kellerei Bozen Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	5,50 €
		0,25	13,00 €
		0,50	26,00 €
		0,75	31,00 €
Lagrein „Perl“ DOC	Kellerei Bozen Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	6,00 €
		0,25	14,50 €
		0,50	27,00 €
		0,75	32,00 €
Lagrein Riserva „Prestige“ DOC	Kellerei Bozen Bozen / Bolzano (BZ)	0,10	9,00 €
		0,25	20,00 €
		0,50	39,00 €
		0,75	46,00 €
Lagrein Riserva „Klosteranger“ LIMITIERT / LIMITATO - 2017	Muri Gries Bozen / Bolzano (BZ)	0,75	149,00 €
„Campaner“ Riserva DOC (100% Cabernet Sauvignon)	Kellerei Kaltern Kaltern / Caldaro (BZ)	0,75	33,00 €
Merlot – Lagrein „Graf“ DOC (70% Merlot, 30% Lagrein)	Kellerei Meran Meran / Merano (BZ)	0,10	7,00 €
		0,25	16,50 €
		0,50	29,00 €
		0,75	34,00 €
Riserva „St. Daniel“ DOC (100% Pinot Nero)	Schreckbichl / Colterenzio Eppan an der Weinstraße (BZ) Appiano s.S.d.Vino (BZ)	0,10	7,00 €
		0,25	16,50 €
		0,50	31,00 €
		0,75	35,00 €
Ronchedone (Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%)	Ca dei Frati	0,75	38,00 €
Valpolicella Superiore DOC (corvina 35%, corvnone 35%, rondinella 20%, dindarella 10%)	Tedeschi (Verona)	0,75	27,00 €
„Amativo“ Cuvée IGT (Primitivo, Negroamaro)	Cantele Lecce	0,75	34,00 €
„Clarice“ Bolgheri Rosso DOC (Cabernet Sauv. 40%, Merlot 50%, Syrah 10%)	Dario di Vaira Toscana	0,75	35,00 €
„Cont' Ugo“ Bolgheri DOC (100 % Merlot)	Tenuta Guado al Tasso (Marchesi Antinori)	0,75	79,00 €
Tignanello 2018 LIMITIERT / LIMITATO (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta Tignanello (Marchesi Antinori)	0,75	235,00 €
Tignanello 2020 LIMITIERT / LIMITATO (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta Tignanello (Marchesi Antinori)	0,75	205,00 €
DESSERT WEIN / VINI DOLCI		Preis / Prezzo	
Passito „Sissi“ Mitterberg Bianco (Moscato Giallo 70%, Traminer Aromatico 20% Petit Manseng 10%)	Kellerei Meran	0,06	12,50 €
		0,375	55,00 €



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Substances or products that cause allergies or intolerances

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
Our dishes and beverages can contain the following substances:

Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Crustaceans and products thereof.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Uova e prodotti a base di uova.	Eggs and products thereof.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Pesce e prodotti a base di pesce.	Fish and products thereof.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Peanuts and products thereof.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Soia e prodotti a base di soia.	Soybeans and products thereof.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milk and products thereof (including lactose).
Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macademia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Sedano e prodotti a base di sedano.	Celery and products thereof.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Senape e prodotti a base di senape.	Mustard and products thereof.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	Sesame seeds and products thereof.
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Lupini e prodotti a base di lupini.	Lupin and products thereof.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	Molluscs and products thereof.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.