

# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER ALTEN POST

## Unsere Philosophie

Wir verwenden in unserer Frische – Küche nur hochwertige Rohstoffe!  
Unsere Lieferanten (siehe letzte Seite) aus der Region versorgen uns mehrmals in der Woche mit frischem Gemüse und Fleisch. Unser Bio- Fleisch ist gesondert gekennzeichnet!

Unser Schweinefleisch beziehen wir vom **Hof Korte**,  
die **Metzgerei Kunkel aus Mainaschaff** verarbeitet das Fleisch aus der wir unsere Wurst, Weißwürste und Leberkäse mit eigener Rezeptur herstellen.

Der **Bio – Berghof in Schöllkrippen** beliefert uns rund um die Ziege und das fränkische Limousin – Rind.

Unsere Wildgerichte werden mit Wild aus dem heimischen Spessart zubereitet.

Frische Forellen, Saiblinge und Karpfen erhalten wir aus dem schönen Hafenlohrtal.

Unsere Bio- Eier sind „freilaufend“ vom Bio- Hühnerpark Frey / Miltenberg

Wir bestellen nur bei Lieferanten unseres Vertrauens. Wir erhalten ganze Tiere und verwerten diese komplett! Saucen, Fonds und Suppen werden von uns ohne Zusätze, von Grund auf mit Sorgfalt und viel Liebe selbst hergestellt.

## Bei uns lebt das Handwerk!!!

**Unser Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!**

Sollten Sie dennoch einmal Grund zur Beanstandung haben, sprechen Sie bitte unser leitendes Personal darauf an.

Nur so können wir uns verbessern.

## APERITIF

---

<b>PEACHTREE BELLINI</b> <sup>4,k</sup> Pfirsichlikör, Prosecco Spumante	0,1l	5,00
<b>FIZZY PEACHTREE</b> Pfirsichlikör, Limettensaft, Tafelwasser, Zitrone	0,2l	7,50
<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>k</sup> Aperol, Prosecco Frizzante, Tafelwasser, Orangenscheibe	0,2l	7,50
<b>HUGO</b> <sup>k</sup> Holunderblütensirup, Prosecco Frizzante, Tafelwasser, Limetten, frische Minze	0,2l	7,50
<b>LILLET WILD BERRY</b> <sup>k</sup> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren	0,2l	7,50
<b>CAMPARI ORANGE</b> Campari, Orangensaft, Orange	0,2l	7,50
<b>VALDO PROSECCO CUVÉE IKI SPUMANTE „EXTRA DRY“</b> Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. fruchtig mit Noten von grünem Apfel, Birnen und frisch blühenden Wiesenblumen.	0,1l 0,2l 0,75l	4,50 8,00 28,00

## APERITIF ALKOHOLFREI

---

<b>RHABARBER SPRIZZ</b> <sup>1</sup> Rhabarbernektar, Limonade, Tafelwasser, Zitronen, frische Minze	0,2l	6,70
<b>HUGOLINO</b> <sup>1</sup> Holunderblütensirup, Ginger Ale, Tafelwasser, Limetten, frische Minze	0,2l	6,70
<b>Gin Tonic Alkoholfrei</b> <sup>7</sup> Siegfried Wonderleaf, Tonic Water	0,2l	10,00

# FRÜHSTÜCK A LA CARTÈ

(bis 11:00)

**Sonntags bieten wir nur das Frühstücksbuffet an!**

<b>Zwei Rühr -oder Spiegeleier</b>	7,80
vom Bio- Bauernhof Frey mit gebratenem Speck <sup>2,4</sup> , Butter und Baguette	
<b>Frühstück „Alte Post“</b>	13,50
Erdbeer- Konfitüre, Käse-Variation, Schinken, Mailänder Salami <sup>1,4</sup> , gekochtes Ei, Butter und zwei Brötchen	
<b>Frühstück „Alte Post“ Vegan</b> <sup>a,1,f</sup>	13,90
zwei Vollkornbrötchen, Veganer Käse & Aufstrich, Margarine, Müsli mit Hafer Milch, frischer Obstsalat	
<b>Pancakes</b> <sup>a,n,f</sup> - hausgemacht - 3 Stück -	
mit Ahornsirup & Bacon <sup>2,4</sup>	6,80
mit Apfelmus <sup>4</sup>	5,80
mit Haselnusscreme <sup>a,f,d,g</sup>	7,80
mit frischem Obstsalat	9,90
<b>Weißwurst-Frühstück</b> <sup>a,i</sup>	10,90
paar Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf	

## **Unsere Frühstücks-Buffets**

Montag-Freitag Frühstücksbuffet	bis 12:00	11,90
Samstags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	13,90
Sonntags-Frühstücksbuffet	bis 12:00	15,90

*\*An Feiertagen gelten abweichende Preise*

\*unsere Hühnereier sind vom Bio Bauernhof Frey in Monbrunn/Miltenberg

## VORSPEISEN

---

<b>Kalbsbrühe</b> <sup>a,h,i,n</sup> mit Einlage	8,90
<b>Fränkisches Bruschetta</b> <sup>1,a,e,f,g,j,l,n</sup> geröstetes Bauernbrot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola und Parmesanspäne	8,60
<b>Hausgebeizter Lachs</b> <sup>a,c,h,i</sup> auf Rösti mit Honig Senf Dip an Salat Bouquet	14,90
<b>Mozzarella Sticks</b> <sup>a,f</sup> 6 panierte Mozzarella Sticks an Salat Bukett mit Salsa Soße	9,90

## VESPER

---

<b>Hausgemachter Kochkäse</b> <sup>a,f</sup> mit roten Zwiebeln und Bauernbrot	9,00
<b>Hessische Bauernhandkäse</b> <sup>a,f</sup> mit Musik, Bauernbrot und Butter	9,00
<b>Brotzeitbrett</b> <sup>1,a,f,10</sup> mit rohem Schinken, Salami, Pfefferbeißer, Emmentaler, Camembert, Bergkäse, Essiggurken, Radieschen, Kirschtomaten, Bauernbrot & Butter	16,90
<b>1 Paar Fränkische Bratwürste</b> <sup>a,h,i,k</sup> auf Sauerkraut mit Bauernbrot, Soß & Senf	13,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Senf	15,90

# HAUPTGERICHTE

ab 11:30

---

## SALATE

<b>Bunter Beilagensalat</b> <sup>h,i</sup>	4,50
<b>Hausgemachter Krautsalat</b> <sup>f,h,i</sup>	5,00
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> <sup>1,a,i</sup>	5,00
<b>Bunter Marktsalat</b>	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Grana Padano D.O.P. <sup>1,a,f,h,i</sup>	18,90
mit gebratenem Bärlauch – Ziegenkäse von der Bio-Käse-Manufaktur „Berghof Schöllkrippen“ <sup>a,h,i,f</sup>	18,90
<b>Ofenkartoffel</b> <sup>f,i,n</sup>	14,90
mit Kräuterquark & Salat	

## FLEISCH

<b>Schnitzel vom Schwein</b>	
– <b>Wiener Art</b> <sup>a,g,n</sup>	16,90
– <b>mit Pilzrahmsauce</b> <sup>a,f,g,n</sup>	18,90
– <b>mit Kochkäsesauce</b> <sup>a,f,g,n</sup>	17,90
– <b>mit Grüner Sauce</b> <sup>a,f,i,n</sup>	18,90
wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln <b>vom Hähnchen 2€ Aufpreis</b>	
<b>Tafelspitz vom Kalb</b>	22,90
mit grüner Soße und Petersilienkartoffeln	
<b>Rinderrouladen</b> <sup>a,2,4,h,i,k</sup>	21,90
mit Kartoffelklößen und Rotkraut	
<b>300g Rumpsteak</b> <sup>f,h,i</sup>	36,90
mit Kräuterbutter, Pommes Frites oder Bratkartoffeln & einem Beilagensalat Die Zubereitungszeit benötigt mindestens 30 min.	

## EXTRA BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	4,50
<b>Bratkartoffeln</b>	4,50
<b>Salzkartoffeln</b>	4,00

**\*\*Wir weisen darauf hin, dass die Zubereitungszeit bei allen warmen Speisen mindestens 30 min betragen kann.\*\***

# HAUPTGERICHTE

ab 11:30

---

## BURGER

- „Alte Post“ – Burger** <sup>a,2,4,f,h,i</sup> 19,90  
saftiges Rindfleisch mit gebratenem Bacon, Schmorzwiebeln,  
Käse und kleiner Schale hausgemachter Coleslaw,  
Kräuterdip und Pommes Frites
- Hähnchen Burger** <sup>a,e,f,h,i,j,n</sup> 19,90  
saftig panierte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellascheiben, Rucola,  
Sweet-Chili-Sauce, kleiner Schale hausgemachter Coleslaw,  
Kräuterdip und Pommes Frites
- Vegan – Burger** <sup>1,a,h,i</sup> 19,90  
100 % veganer Patty mit veganem Käse, Tomate, Gurke,  
kleiner Schale grünem Salat, veganem Dip und Pommes Frites

## VEGETARISCH/VEGAN

- Käsespätzle** <sup>a,f,h,i,n</sup> 16,90  
mit würzigem Bergkäse vom Bio Bauern, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat
- Hausgemachte Serviettenknödel** <sup>a,f,h,i,k</sup> 15,90  
mit Pilzrahmsauce
- Grüne Soße** <sup>f,i,n</sup> 15,90  
mit Bratkartoffeln und 4 halben Eiern vom Bio Hühnerpark Frey
- Vegane Nudeltaschen** <sup>a,f,k,1</sup> 18,90  
gefüllt mit Portobello-Pilz und grobem Pfeffer, Salbei- Olivenöl,  
gebratenen Champignons, Kirschtomaten und frischem Rucola  
auf Wunsch reichen wir Grana Padano D.O.P<sup>1</sup>

**\*\*Wir weisen darauf hin, dass die Zubereitungszeit mindestens 30 min betragen kann.\*\***

# DESSERT

---

<b>Apfelstrudel</b> <sup>a,f,g,h</sup> mit Vanilleeis & Sahne	8,60
<b>Schokoladensoufflé</b> <sup>a,e,f,n</sup> mit Vanilleeis & Sahne	9,50
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>a,d,e,f,g,n</sup> mit Apfelmus	9,90
<b>Cup Dänmark</b> <sup>a,f</sup> 2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße & Sahne	7,90
<b>Brownie Bowl</b> Cookieeis, Schokoladeneis, Schokoraspeln, Brownie-Stückchen, Schokosauce & Sahne	8,90
<b>Fleur de Sel Bowl</b> gesalzene Karamelleis, Bourbon-Vanilleeis, rote Grütze, Eiswaffelspäne & Sahne	8,90
<b>Sorbet Trio</b> Schoko, Mango-Maracuja, Erdbeere & rote Grütze	8,60

## Eissorten

**Schoko, Vanille, Erdbeere, Mango-Maracuja, Cookie, Fleur de Sel**

*Gerne können Sie auch einzelne Eiskugeln wahlweise mit oder ohne Sahne bestellen!*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Sodenthaler Gourmet Classic/ Naturell</b>	0,25l	3,50
	0,75l	6,50
<b>Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Zero, Mirinda, SevenUp, SchwipSchwap<sup>1,3,4,5,12</sup></b>	0,4l	4,50
<b>Ginger Ale<sup>1</sup></b>	0,2l	3,50
<b>Bitter Lemon<sup>6,7,8</sup></b>	0,2l	3,50
<b>Tonic Water<sup>7</sup></b>	0,2l	3,50

## ELEPHANT<sup>®</sup> BAY

---

<b>Eistee Pfirsich<sup>3,4,11</sup></b>	0,33l	4,20
<b>Eistee Zitrone<sup>4,11</sup></b>	0,33l	4,20

## STENGER`S SÄFTE

---

<b>Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Apfel Bio Naturtrüb</b>	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
<b>Alle Säfte auch als Saftschorle</b>	0,4l	4,50

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN & SCHORLEN

---

<b>Haus-Limonade</b>	0,4l	5,50
<b>Birnen-Limonade</b>	0,4l	5,50
<b>Holunderschorle</b>	0,4l	5,50
<b>Limettenschorle</b>	0,4l	5,50



## **KAFFEESPEZIALITÄTEN** von der Kaffeerösterei Dinzler aus Rosenheim

---

<b>Café Crème</b>	3,70
<b>Großer Café Crème</b>	4,20
<b>Cappuccino</b>	3,80
<b>Großer Cappuccino</b>	4,90
<b>Espresso</b>	3,30
<b>Espresso Macchiato</b>	3,40
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90
<b>Milchkaffee</b>	4,50
<b>Latte Macchiato</b>	4,50
<b>Auf Wunsch bieten wir auch Hafermilch an</b>	0,50

## **SCHOKOSPEZIALITÄTEN**

---

<b>Heiße Schokolade</b> mit Milch	4,20
<b>Heiße Schokolade</b> mit Milch und Sahne	4,80
<b>Heiße Schokolade</b> mit Rum und Sahne	5,80

## **RONNEFELDT TEESPEZIALITÄTEN**

---

<b>Darjeeling Classic<sup>3</sup></b>	4,00
<b>Refreshing Mint</b>	4,00
<b>Fruity Camomile</b>	4,00
<b>Englisch Breakfast Classic<sup>3</sup></b>	4,00
<b>Green Tee Classic<sup>3</sup></b>	4,00
<b>Sweet Berries</b>	4,00
<b>Ayuverda Energie</b>	4,00

## BIERE

---

<b>Radeberger Pilsener</b> vom Fass	0,4l	4,20
<b>Allgäuer Büble Hell</b> vom Fass	0,5l	4,50
<b>Allgäuer Büble Dunkel</b> vom Fass	0,5l	4,50
<b>Allgäuer Bübe Edelweißbier</b> vom Fass	0,5l	4,50
<b>Radeberger Extra Herb</b> alkoholfrei	0,33l	3,70
<b>Allgäuer Büble Hefe Hell</b> alkoholfrei	0,5l	4,50

## APFELWEIN

---

Frau Rauscher Possmann	0,25l	3,20
	0,5l	4,50
	Bembel 1l	8,00

## COCKTAILS

---

<b>Cuba Libre</b> Weißer Rum, Limettensaft, Pepsi	8,50
<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limette, Rohrzucker	9,00
<b>Mojito</b> Weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	9,50
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	9,50
<b>Whiskey Cola</b>	8,00
<b>Gin Tonic</b> wahlweise - Monkeys 47 - Hendricks	15,00

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

---

<b>Ipanema<sup>6</sup></b> Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale	8,00
<b>Moskito</b> Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	8,50
<b>Virgin Sunrise</b> Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	8,50
<b>Gin Tonic</b> Siegfried Wonderleaf, Tonic Water	10,00

## DIGESTIF

---

### Lantenhammer, Edelbrände, Hausham /Schliersee

<b>Mirabelle- Unfiltriert</b>	2cl	4,80
<b>Schlehe</b>	2cl	4,80
<b>Waldhimbeer-Unfiltriert</b>	2cl	4,80
<b>Williams-Birne Unfiltriert</b>	2cl	4,80

<b>Haselnuss Schnaps</b> Prinz Straub, Großheubach	2cl	4,20
---	-----	------

<b>Williams Christ Birnenbrand</b> Höfler, Alzenau Michelbach	2cl	3,80
--	-----	------

<b>Tresterbrand</b> Höfler, Alzenau Michelbach	2cl	4,60
---	-----	------

<b>Streuapfelbrand</b> Höfler, Alzenau Michelbach	2cl	4,50
--	-----	------

<b>Grappa</b>	2cl	5,50
---------------	-----	------

<b>Jägermeister</b>	2cl	3,20
---------------------	-----	------

<b>Ramazotti</b>	2cl	3,20
------------------	-----	------

<b>Vodka Absolut</b>	2cl	3,20
----------------------	-----	------

<b>Tequila Silver</b>	2cl	3,20
-----------------------	-----	------

<b>Tequila Gold</b>	2cl	3,20
---------------------	-----	------

<b>The Glenlivet<sup>5</sup></b> Single Malt, 12 Years	4cl	6,60
---	-----	------

<b>Jack Daniel's</b> Tennessee Whiskey	4cl	5,50
---	-----	------

<b>Remy Martin Cognac VSOP</b>	4cl	8,00
--------------------------------	-----	------

<b>Baileys<sup>15</sup></b>	4cl	4,20
-----------------------------	-----	------

## OFFENE WEINE WEISS

---

### WEISSWEIN

<b>Hauswein Weiss, trocken</b>	0,2l	5,00
<b>Bacchus, Gutswein, feinherb</b> Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2l	5,50
<b>Michelbach Riesling, Ortswein, trocken</b> Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2l	7,20
<b>Müller Thurgau, Gutswein, trocken</b> Weingut Höfler, Alzenau Michelbach	0,2l	5,50
<b>Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, 1.Lage Weißburgunder</b> Weingut Nils Hohnheit, Alzenau Hörstein	0,2l	7,20
<b>Kaitui, Sauvignon Blanc, trocken</b> Markus Schneider, Pfalz	0,2l	8,50
<b>Blanc de Noir, feinherb</b> Weingut Holz-Liebrich, Pfalz	0,2l	5,90
<b>Grauer Burgunder, trocken</b> Weingut Holz-Liebrich, Pfalz	0,2l	6,20

## OFFENE WEINE ROT

---

### ROTWEIN

**Hauswein Rot, trocken** 0,2l 6,10

Anciens Temps, Cabernet Sauvignon / Syrah trocken 0,75 l 23,50

Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.

**Cuvée Barrique** 0,2l 6,90  
Weingut Holz-Liebrich, Pfalz

### ROSEWEIN

**Rotling, feinherb** 0,2l 5,20  
Staatlicher Hofkeller, Franken

**Portugieser Weißherbst** 0,2l 5,50

**Rosé Saigner, trocken** 0,2l 8,50  
Markus Schneider, Pfalz

### WEINSCHORLEN

Weiß, rot oder rosé 0,2l 4,50

## WEINKARTE FLASCHENWEINE

---

### WEISSWEIN

# HÖFLER

WEINGUT • FRANKEN

#### **2021 Bacchus, Gutswein, feinherb**

Dieser Bacchus ist leicht, blumig und fruchtig aromatisch zugleich.  
Am Gaumen zeigt er sich herrlich erfrischend und mit rundem Abgang

0,75l

17,50

#### **2022 Michelbach Riesling, Ortswein, trocken**

In der Nase riecht unser Michelbacher Riesling herrlich nach getrockneten Aprikosen,  
Pfirsich und Zitrone. Zugleich besitzt er feingliedrige, rassige Eleganz.

0,75l

23,50

#### **2021 Müller Thurgau, Gutswein, trocken**

Leicht und frisch ist der Müller Thurgau mit schönen Duftnoten von Birne und  
saftigen gelben Äpfeln sowie einem feinen Akzent von Zitrusfrucht.  
Am Gaumen kommt ein schöner Schmelz hinzu.

0,75l

17,50

*Nils Hahnheit*  


#### **2021 Zehntstück Hörsteiner Abtsberg, 1.Lage Weißburgunder**

Dieser Weiße Burgunder ist ein mineralischer Weißwein.  
Sanftes Bukett von Apfel und Birne

0,75l

24,00

## WEISSWEIN



### **2021 Kaitui, Sauvignon Blanc, trocken**

0,75l

27,50

Der Kaitui verströmt ein expressives Aroma aus Cassis und Stachelbeeren, Kiwi, Maracuja, Gras, Holunder und Zitrone.  
Am Gaumen ist er sehr frisch, aromatisch und mineralisch mit langem Abgang.

## ROSÉWEIN

### **2022 Rosé Saigner, trocken**

0,75l

27,50

Rosé aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot erzeugt.  
Saftige frische Aromen von Brombeeren, Cassis und Himbeeren mit einer lebendigen Säure und hervorragender Länge.

## ROTWEIN

### **2020 Black Print, trocken**

0,75l

31,50

Intensiver Duft von Kirschen und etwas schwarzer Johannisbeere sowie eine blumig-florale Note.  
Im Hintergrund auch Anklänge von Gewürzen und Kräutern.  
Am Gaumen ist der Black Print ebenfalls fruchtig, aber gleichzeitig auch saftig, kraftvoll und gut strukturiert.

### **Anciens Temps, Cabernet Sauvignon / Syrah trocken**

0,75l

23,50

Ein vollmundiger Rotwein, kraftvoll aber trotzdem harmonisch weich, mit einer lebendigen, saftigen Frucht und sanfter Holzwürze.





## Weißwein

### **Blanc de noir Spätburgunder, feinherb**

Ein weißer Wein aus einer roten Traube  
Durch Ganztrauben Pressung ist ein wunderbarer Wein gelungen  
Passt super zu Fisch und Geflügel

0,75l

19,90

### **Grauer Burgunder, trocken**

Passt sehr gut zu pikantem Fisch und Käsespezialitäten

0,75l

20,90

## Rotwein

### **2020 Merlot Barrique, trocken**

Im Eichen Barrique angebaut.  
Vollmundiger Rotwein mit feiner Vanillenote.  
Dieses harmonisch kräftige Aroma entfaltet sich nur durch einen mehrmonatigen Reifeprozess  
im kleinen Barriquefass

0,75l

24,00

# Unsere regionalen Erzeuger und Lieferanten

---

## **BIO – Berghof Schöllkrippen**

### **Rindfleisch, Ziegenfleisch und Ziegenkäse**

Von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere, zerlegen diese selbst und hängen das Fleisch in unseren Kühlräumen ab. Wir verwehren das Tier von Kopf bis Schwanz! Zum Beispiel werden aus den Knochen Suppen, Fonds und Saucen gekocht.

[www.derberghof.de](http://www.derberghof.de)

## **Hof Korte**

### **Artgerechte Tierhaltung, glückliche & gesunde Schweine =)**

### **besonders gesundes, jodarmes und gentechnikfreies Schweinefleisch**

Auch von diesem Hof beziehen wir ganze Tiere und zerlegen diese selbst. Aus diesem Fleisch machen wir: Bratwürste, Leberwürste, Leberkäse und Hausmacher – Wurst.

[www.bauerkorte.de](http://www.bauerkorte.de)

## **BIO – Bauernhof der Familie Frey in Miltenberg**

### **Freilaufende Eier [www.bauernhof-frey.de](http://www.bauernhof-frey.de)**

## **Forellenzucht Hochspessart Erlenfurt**

### **Forellen, Saiblinge & mehr [www.spessartforelle.de](http://www.spessartforelle.de)**

## **Bäckerei Grossmann Kleinostheim**

### **Ausgewähltes Brot, Brötchen, Hamburgerbrötchen und Kuchen [www.backcafe-ab.de](http://www.backcafe-ab.de)**

## **Kaffeerösterei Dinzler Rosenheim**

### **Ausgewählte Kaffee- und Schokosorten in Spitzenqualität [www.dinzler.de](http://www.dinzler.de)**

## **Raffi's Eiscafé Piazza**

### **Ausgewählte Eis- und Sorbetsorten [www.eiscafe-piazza.de](http://www.eiscafe-piazza.de)**

**Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Wir weisen darauf hin, dass unser Betrieb nicht BIO – Zertifiziert ist und wir keine BIO – Gerichte anbieten. Wir kaufen ausgewählte Produkte in BIO – Qualität ein um Ihnen einen hohen Standard unserer Speisen und Getränke bieten zu können.**

**Allergene:** Eine Karte mit Kennzeichnungen der Hauptallergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal. **Sulfite:** **Alle unsere Weine und Schaumweine enthalten Sulfite** Zusatzstoffe:

2 NITRIT PÖKELSALZ  
3 KOFFEINHALTIG  
4 ANTIOXIDATIONSMITTEL  
5 FARBSTOFF  
6 GESCHWÄRZT  
7 CHININHALTIG  
8 PHENYLALANINQUELLE ASPARTAM

10 SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN  
11 SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM  
12 PHOSPHAT  
13 GESCHMACKSVERSTÄRKER  
14 GEWACHST  
15 GESCHWEFELT  
16 GENTECHNISCH VERÄNDERT