

## Menüauswahl für das Blind Dinner in Ansfelden/OÖ

### Menü 1

Topfen-Kräutermousse | Paprikagemüse (A, C, F, G)

\*\*\*

Gegrillter Butterfisch | Rotes Rübenrisotto | Broccoliröschen (A, D, G, L, M, O)

\*\*\*

Weißes Mocca-Pannacotta Amarettini (C,G)

### Menü 2

Hausgebeizte Lachsforelle | Hofmeistersauce | Kartoffelrösti (A, B, D, M, N, O)

\*\*\*

Schweinefiletscheiben gegrillt auf Käse-Penne (A, C, E, F, G, H, L, M)

\*\*\*

Holunderparfait mit frischen Beeren (C, G)

### Menü 3

Steirische Backhendlbrust | Kartoffel-Vogerlsalat | Kernöl (A, C, G, E)

\*\*\*

Geschmortes Rinderbackerl | Erbsenpüree | glacierte Karotten (A, D, G, N)

\*\*\*

Apfelstrudel aus der Tasse (A, C, G)

### Menü 4

Mühlviertler Schinkenspeck | glacierte Apfelspalten | Dörripflaumen

\*\*\*

Getrüffeltes Risotto | Hühnerbrustwürfel | Gemüse (B, C, G, O, R)

\*\*\*

Geschlichteter Topfenstrudel mit Weintrauben (A, C, G)

### Menü 5

Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto (G, H)

\*\*\*

Gemüse-Blätterteigstrudel | Kräutersauce | Salzkartoffel (A, C, G, L)

\*\*\*

Schokomousse im Glas serviert | Himbeeren (C, F, G, O)

**INKLUDIERTES GEBÄCK BEI JEDER VORSPEISE (ACGHN)**

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

### Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.7.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*\*) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

~ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

~ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

~ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wir übernehmen keine Haftung für eventuelle Kreuzkontakte.