

Austria Trend **PREMIUM**

**PARKHOTEL  
SCHÖNBRUNN \*\*\*\***

**HOCHZEITS-  
GUIDE**



Auf meiner Hochzeit muss  
ich nur eines. Strahlen.

**AUSTRIA  
TREND**  
HOTELS








Standesamtliche Trauung und  
Hochzeitsfest an einem Ort?  
Dann ist das Parkhotel Schönbrunn  
Ihre Traumlocation.

## Wie Sisi und Franz.

Sie träumen schon seit Ihrer Kindheit von der perfekten Hochzeit – wollen sich wie ein Royal fühlen, wenn Sie „Ja“ sagen? Im Parkhotel Schönbrunn können Sie diesen Traum verwirklichen! Laden Sie im märchenhaften Hotelpark zum Aperitif. Fahren Sie in einer weißen Kutsche zur Kirche. Tanzen Sie Ihren Hochzeitstanz in einem der wenigen erhaltenen, klassischen Ballsäle Wiens. Stoßen Sie in unserer Gloriette Bar mit Blick auf die Schlossallee auf Ihre Liebe an. Und: Halten Sie diese Momente mit Hochzeitsfotos im Schlosspark für die Ewigkeit fest.

Kapazitäten		m <sup>2</sup>		
Ballsaal	-	405	228*	220
Ballsaal mit Galerie	-	620	326*	468
Sophie Lounge 1	-	75	32	40
Österreich	✓	150	64	150
Ungarn	✓	150	64	150
Österreich-Ungarn	✓	300	128	300
Restaurant Maria Theresia	✓	270	100**	150
Wintergarten	✓	43	20**	30
Raummiete auf Anfrage				
*Beinhaltet runde und eckige Tische				
**Beinhaltet nur eckige Tische				





## Parkhotel Schönbrunn Hochzeitpackage

Raummiete für den Festsaal\* / 1 Glas Aperitif – Sekt & Sekt mit verschiedenen Fruchtsäften (Orange, Holunder, Cassis) / **Getränk**-pauschale für 5 Stunden – Bier, Rot- und Weißwein (Hausweine), alkoholfreie Getränke, Espresso und Tee im Hauptsaal / **Buffet** / **Mitternachtssnack** – Gulaschsuppe, Frankfurter oder Käsebuffet / **Tischdekoration** – Servietten, Kerzen und Menükarten nach Absprache gemäß Ihren Wünschen / **Sesselhussen** in Weiß mit einer Masche in Ihrer Wunschfarbe / 1 **Übernachtung** für das Brautpaar

pro Person

€ **98,-**

\*Bitte beachten Sie, dass die Raumzuweisung entsprechend der Gruppengröße erfolgt.



## Agape

Für den traditionellen Empfang nach der Trauung und vor dem Festessen hält unser Hotel zahlreiche schöne Ecken für Sie bereit. Von unserer Gloriette Bar – mit einem traumhaften Blick direkt

in die Schönbrunner Schlossallee – über den gemütlichen Bibliotheks-  
bereich bis hin zur prunkvollen Kaiserlounge und den Terrassen-  
bereichen im Grünen.

## Gefülltes Jour Gebäck

Semmel mit Schinken und Kräuteraufstrich AGM	€ 3,00
Semmel mit Gouda und Rahmbrie ACGM	€ 2,90
Salzstangerl mit Emmentaler und Liptauer ACGM	€ 2,90
Kürbiskernweckerl mit geräucherter Putenbrust	€ 2,90
Kornspitz mit Schinkenspeck und Krenrahm	€ 3,00
Semmel mit geräuchertem Lachs und Krenrahm	€ 3,00

## Tramezzini

mit Zucchini-Olivencreme und Lammfilet AFG	€ 3,20
mit Beinschinken und Gouda ACFGM	€ 2,80
mit Räucherlachs ACDFGMO	€ 3,00

## Openface Sandwiches

mit gebeiztem Lachs & Wachtelei ACG	€ 3,00
mit Mailänder Salami und Essiggurkerl ACG	€ 3,00
mit Mozzarella und Tomaten ACG	€ 2,90
mit Rahmbrie am Vollkornbrot ACG	€ 2,90
mit Roastbeef und Perlzwiebel ACG	€ 3,00
mit rosa gebratenem Kalbsrücken und Thunfischcreme ACDGO	€ 3,00

## Warmes Fingerfood

Schinkenkipferl ACG	€ 2,50
Würstchen im Blätterteig AG	€ 2,50
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Sauce Tartar ACGO	€ 3,00
Lachskipferl ACDG	€ 2,60
Piccata vom Pangasius mit Oliven-Tomatensalsa ACDGO	€ 2,50
Gemüsestrudel mit Kräuterrahm ACGO	€ 2,50
Spinat-Schafkäsestrudel mit Knoblauchsauce ACGO	€ 2,50
Tofuspieß mit Soja-Chili-Dip F	€ 2,50

## Wraps

mit Thunfisch und Oliven ADGO	€ 3,00
mit Roastbeef und Paprika AGM	€ 3,10
mit gebratener Hühnerbrust und Guacamole ACG	€ 2,90
mit geräuchertem Lachs und Dillsensauce ADM	€ 3,00

## Süßes & Fruchtiges

Obstkuchen der Saison ACGH	€ 2,80
Gugelhupf ACFG	€ 2,50
Apfelstrudel ACFG	€ 2,50
Jour Plunder ACEGHO	€ 2,00
Croissants ACG	€ 1,90
Teegebäck ACGH	€ 2,00

Preise pro Stück / Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.



## Getränke- pauschalen

### Aperitifpauschale

1 Stunde	€ 18,50
2 Stunden	€ 29,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 12,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person

### Getränkepauschale

2 Stunden	€ 25,00
3 Stunden	€ 33,00
4 Stunden	€ 41,00
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 8,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person

### Getränkepauschale alkoholfrei

1 Stunde	€ 10,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 6,50

Inklusive alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person

### Getränkepauschale inkl. Sekt

2 Stunden	€ 29,50
3 Stunden	€ 37,50
4 Stunden	€ 45,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 12,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person

# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd / still <sup>○</sup>	0,33 l	€ 3,00
Vöslauer prickelnd / still <sup>○</sup>	0,75 l	€ 6,00
Coca Cola / light, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,40
Almdudler	0,35 l	€ 3,40
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,20
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 4,50
Pago Säfte Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,40
	1,00 l	€ 7,60
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 5,00
Soda mit Zitrone oder Holunder	0,25 l	€ 2,10
	0,50 l	€ 4,20

## Heißgetränke

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 2,60
Großer Brauner <sup>G</sup>	€ 3,90
Melange <sup>G</sup>	€ 3,60
Café Latte <sup>G</sup>	€ 3,60
Cappuccino <sup>GAF</sup>	€ 3,60
Verlängerter <sup>G</sup>	€ 3,30
Einspanner <sup>G</sup>	€ 4,50
Heiße Schokolade <sup>GAF</sup>	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers <sup>GAF</sup>	€ 4,10
Assam Tee	€ 3,90
Darjeeling Tee	€ 3,90
Fair Trade Superior Earl Grey Tee	€ 3,90
English Breakfast Tee	€ 3,90
Fair Trade Highland Green Tea	€ 3,90
Pfefferminztee	€ 3,90
Vitalkräuter	€ 3,90
Kamillentee	€ 3,90
Früchtetee Auslese	€ 3,90
Rooibos Vanilla Tee	€ 3,90
mit Zitrone oder Milch <sup>G</sup>	€ 0,50

## Bier

Zipfer vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,70
Zipfer <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Trumer Pils <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Zipfer Radler <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,70
Zipfer Radler <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Edelweiß Weizenbier hefetrüb <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Schlossgold alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,60

## Wein

<b>Grüner Veltliner Kamptal DAC „Strassertal“</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 27,00
Weingut Topf		
Straß, Strassertal, Kamptal		
<b>Riesling Federspiel</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 29,00
Domäne Wachau		
Dürnstein, Wachau		
<b>Sauvignon Blanc Steirische Klassik</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 33,00
Weingut Tement		
Berghausen, Südsteiermark		
<b>Zweigelt Classic</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 27,00
Weingut Netzl		
Göttlesbrunn, Carnuntum		
<b>Blaufränkisch Klassik</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 29,00
Weingut Gager		
Deutschkreutz, Mittelburgenland		
<b>Cuveé Classic</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 30,00
Weingut Aumann		
Tribuswinkel, Thermenregion		

## Prosecco, Sekt & Champagner

Briosio Prosecco DOC Spumante <sup>○</sup>	0,10 l	€ 4,50
	0,70 l	€ 24,00
Kattus No. 1 <sup>○</sup>	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Kattus Rose <sup>○</sup>	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Perrier Jouet Brut <sup>○</sup>	0,75 l	€ 95,00
Moët & Chandon Brut <sup>○</sup>	0,75 l	€ 103,00
Veuve Clicquot Vintage <sup>○</sup>	0,75 l	€ 107,00







## Probeessen

Nach fixer Buchung und einem Buchungsvolumen von mindestens € 4.000,- laden wir Sie gerne in unser Haus zu einem Probeessen für 2 Personen ein. Sollte das Buchungsvolumen über € 7.500,- liegen, heißen wir gerne auch 4 Personen für das Probeessen willkommen.

## Menüvorschläge

Unser Küchenchef hat Ihnen mehrere Möglichkeiten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr ganz persönliches Menü kreieren können. Weitere Vorschläge senden wir gerne auf Anfrage zu.

### Kalte Vorspeisen

**Tafelspitzsülzchen** <sup>CLO</sup> mit Linsensprossen und Kürbiskernöl <sup>MO</sup>  
**Räucherforellenmousse** <sup>DG</sup>  
mit Carpaccio von Roten Rüben und Kren <sup>AFGMO</sup>  
**Kürbismousse** <sup>AGM</sup> mit geräucherter Entenbrust <sup>AFMO</sup>

### Suppen

**Rinderconsommé** mit Grießnockerl <sup>ACGL</sup>  
**Wiener Erdäpfelsuppe** mit Steinpilzen <sup>ACGL</sup>  
**Perlhuhnconsommé** mit Kräuterfrittaten <sup>ACGL</sup>

### Hauptgerichte

**Gebrautes Zanderfilet** auf Paprikakraut mit Butternudeln <sup>ACDG</sup>  
**Tafelspitz** mit Cremespinat, Rösterdäpfel,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren <sup>ACGLMO</sup>  
**Girardi Rostbraten** <sup>AGLMO</sup>  
mit Serviettenknödel <sup>ACG</sup> und glasiertem Gemüse

### Desserts

**Mohr im Hemd** <sup>ACFGH</sup>  
**Milchrahmstrudel** mit Bourbon-Vanillesauce <sup>ACFGHO</sup>  
**Apfelstrudel** mit Schlagobers <sup>ACFGHO</sup>

Suppe / Hauptspeise / Dessert pro Person ab	€ 35,-
Vorspeise / Hauptspeise / Dessert pro Person ab	€ 38,-
4-Gang Menü pro Person ab	€ 41,-
Kuvert pro Person	€ 2,80

# Buffetvorschläge



## Hochzeitsbuffet 1

**Carpaccio vom Rind** mit Grana und Rucola <sup>G</sup>  
**Vitello Tonnato** <sup>CDM & Vitello Tartufo</sup> <sup>G</sup>  
**Prosciutto San Daniele** mit Melone und Grissini <sup>A</sup>  
**Gegrilltes und mit Oliven und Kräutern mariniertes Gemüse**  
**Geräucherter Thunfisch und Butterfisch** <sup>DO</sup>  
**Mousse vom Peperonata** <sup>G</sup>  
**Burrata mit Tomaten** und Basilikum-Pesto <sup>G</sup>  
**Salate der Saison** mit Rotwein-Kräuter Vinaigrette <sup>MO</sup>  
und Balsamico Dressing <sup>MO</sup>

**Minestrone** alla Milanese <sup>ACL</sup>

**Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch** <sup>ADG</sup>  
mit Oliven-Rosmarin Erdäpfeln und Tomatenragout  
**Saltimbocca vom Schweinsfilet** mit Salbeiglaze <sup>LO</sup>  
und rahmigen Gnocchi <sup>ACG</sup>  
**Gebratene Beiriedschnitte** mit Barolosauce <sup>LO</sup> und Polentakrusteln <sup>CG</sup>  
**Fiocchetti** mit Birnen und Gorgonzola in Nussbutter <sup>ACG</sup>  
**Gebratenes und glasiertes Gemüse** <sup>G</sup>

**Panna Cotta** <sup>G</sup>  
**Fruchtsalat mit Maraschino**  
**Amaretto Tiramisu** <sup>ACGH</sup>  
**Mocca Mousse** <sup>ACFGH</sup>  
**Limetten-Grießflammerie** <sup>AG</sup>

## Hochzeitsbuffet 2

**Tafelspitzsülzchen** im Gemüsemantel mit Linsen-Lauchsprossen <sup>CLMO</sup>  
**Vulcano-Schinken** mit Steirischem Kürbismousse <sup>AG</sup>  
**Hühnerfiletrollade** mit eingelegten Pilzen <sup>CGLO</sup>  
**Terrine von Zander** und Lachsforelle <sup>BCDGM</sup>  
**Variation von geräucherten Fischen**  
aus Österreichs Flüssen und Seen mit Oberskren <sup>ADGO</sup>  
(Mousse von der Forelle, Sülzchen von Wels  
und Alpenlachs & im Ganzen geschnitten)  
**Salate der Saison** mit Auswahl an Dressings <sup>ACDFGLMNO</sup>

**Topinamburcrèmesuppe** mit Petersilienpesto und Chips <sup>AFGO</sup>

**Geschmortes Kalbsschulterscherzel**  
mit Wurzelgemüse und Erdäpfel-Schnittlauchpüree <sup>GLO</sup>  
**Gebratener Surschopf** mit Semmelknödel und Gabelkraut <sup>ACGLMO</sup>  
**Ausseer Seesaiblingsfilet** gebraten auf Paprika-Estragon Ritschert <sup>ADG</sup>  
**Krautfleckerl** und glasiertes Gemüse <sup>ACG</sup>

**Mohr im Hemd** <sup>ACFGH</sup>  
**Wachauer Marillenmousse** im Glas <sup>G</sup>  
**Esterhazyschnitte** <sup>ACEFGH</sup>  
**Mozartterrine** <sup>ACFGH</sup>  
**Malakoffwürfel** <sup>ACFGH</sup>  
**Punschschnitte** <sup>ACFGH</sup>





## Klangvoll schöne Feste.

### Tonanlage

Mobile Tonanlage mit 2 Handfunkmikrofonen € 150,00

### Integrierte Tonanlage im Raum Österreich-Ungarn

Tonanlage inklusive 1 Handfunkmikrofon € 75,00  
 Tonanlage inklusive 2 Handfunkmikrofonen € 150,00

### Eventausstattung

Bühnenelement 2x1m € 30,00  
 (20,40,60 oder 80 cm hoch; mit Teppich)  
 Tanzboden, pro m² € 30,00  
 Ambientelicht Ballsaal € 600,00  
 Ambientelicht Österreich-Ungarn € 300,00  
 Ambientelicht Sophie Lounge 1 € 150,00

### Dekorationselemente

5-armiger Kerzenständer, pro Stück € 12,50  
 1-armiger Kerzenständer, pro Stück € 2,50  
 Sesselhussen, pro Stück € 7,00

Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl zusätzlicher Eventausstattung oder Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf Ihre Bedürfnisse eingeht und das passende Ambiente kreiert.





## Zusätzliche Leistungen

### **Standesamtliche Trauung**

Wir stellen für die standesamtliche Trauung gerne die Location zur Verfügung. Anmeldung und Ablauf der Trauung ist direkt mit dem Standesamt zu klären.

### **Unterhaltung**

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstlern.

### **Zusätzliche Info**

Bitte beachten Sie die Sperrstunde: 3:00 Uhr.

### **Fotograf**

Um den schönsten Tag in Ihrem Leben festzuhalten, stellen wir gerne den Kontakt zu einem Fotografen für Detailabsprachen her.

### **Reinigung**

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

### **Parkmöglichkeiten**

Für die Anreise mit dem PKW steht unseren Gästen eine öffentliche Parkgarage, welche direkt mit dem Hotel verbunden ist, zu einem Tagessatz von € 28,00 zur Verfügung.

### **Personal**

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde Euro 27,00 in Rechnung zu stellen.



**KOSTENLOSER  
WLAN-ZUGANG**  
in allen Zimmern!

## Hochzeitsnacht

Ab einem Buchungsvolumen von € 4.000,- schenken wir Ihnen die Hochzeitsnacht in einem Executive Zimmer, ab € 7.500,- laden wir Sie ein, die Nacht in einem Executive Deluxe Zimmer zu verbringen.



## Zu Gast beim Kaiser.

### 302 Zimmer, davon 6 Suiten

Für einen fürstlichen Aufenthalt im ehemaligen Gästehaus des Kaisers stehen 302 Zimmer inkl. 6 Suiten und 7 barrierefreien Zimmern zur Verfügung. Der Großteil der Zimmer befindet sich in absoluter Ruhelage mit herrlichem Ausblick auf den großzügigen hoteleigenen Park. Die Zimmer überzeugen mit edlem Design, moderner Ausstattung und spiegeln den imperialen Wohnstil wider.

Die 128 **Comfort Zimmer** sind 27 m<sup>2</sup> groß und verfügen über Bad/WC, Klimaanlage, Flatscreen-TV, Zimmersafe, Minibar und kostenlosen WLAN-Zugang.

7 der 111 **Deluxe Zimmer** sind barrierefrei gestaltet. Die Zimmer der Deluxe Kategorie punkten zusätzlich mit einer sehr ruhigen Lage zum hoteleigenen Park. Sie sind zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Comfort Kategorie buchbar.

Unsere 50 **Executive Zimmer** sind 40 m<sup>2</sup> groß, klimatisiert und zum Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Deluxe Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen an: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / Badeartikel der Marke „Bogner“ / Bademäntel und Slipper / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Besonders geräumig sind die 7 **Executive Deluxe Zimmer** mit 50-60 m<sup>2</sup>. Diese Zimmer bieten ebenfalls alle Annehmlichkeiten der Executive Kategorie. Sie sind zu einem Aufpreis von € 35,- pro Nacht auf die Executive Kategorie buchbar.

Die 6 **Suiten** bieten mit bis zu 80 m<sup>2</sup> besonders viel Platz und sind in Wohn- und Schlafbereich geteilt. Sie sind zu einem Aufpreis ab € 85,- pro Nacht auf die Executive Deluxe Kategorie buchbar.





Schloß Schönbrunn  
Grand Suite



## Kaiserliche Flitterwochen.

Erleben Sie Ihre Flitterwochen in trauter Zweisamkeit im romantischen Schloß Schönbrunn und lassen Sie sich in kaiserlicher Manier verwöhnen! Nach einer traumhaften Hochzeit und wunderschönen Feierlichkeiten lässt sich die erste gemeinsame Zeit als frisch vermähltes Paar am besten in der romantischen und luxuriösen Schloß Schönbrunn Grand Suite genießen.

## Honeymoon Package

Übernachtung in der Suite / Check-in im Parkhotel Schönbrunn / romantischer Willkommensgruß mit Rosen, einer Flasche Champagner und Petit Fours / Frühstücksservice in der Suite / Open Bar mit Auswahl an österreichischen Spitzenweinen, Champagner und Snacks / 24-Stunden Limousinen Service in Wien / Romantische Fiakerfahrt in Schönbrunn / Late Check-out\*

\* Preis auf Anfrage





## Checkliste

### 12 BIS 10 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Budget aufstellen
- Angebotsanfrage im Austria Trend Hotel
- Gästeliste zusammenstellen
- Reservierung im Austria Trend Hotel
- Fotografen buchen



### 8 BIS 6 MONATE VORHER

- Hochzeitsbekleidung aussuchen
- Musik buchen
- Hochzeitsreise organisieren
- Hochzeitsfahrzeug bestellen
- Anmeldung bei Standesamt/Kirche
- Einladungen versenden

### 4 BIS 3 MONATE VORHER

- Eheringe aussuchen
- Suite für Hochzeitsnacht buchen
- Reservierung der Hotelzimmer
- Speisen/Agapen absprechen
- Hochzeitstorte bestellen
- Ablauf der Trauung fixieren
- Blumenschmuck bestellen



### 8 WOCHEN VORHER

- Dankschreiben vorbereiten
- Sitzordnung an Austria Trend Hotel senden
- Gastgeschenke / Gästebuch organisieren
- Polterabend
- Probestyling / Kleideranprobe
- Zu- und Absagen überprüfen



### 4 BIS 2 WOCHEN VORHER

- Tisch- und Menükarten entwerfen
- Ehegelübde/Dankesrede vorbereiten
- Ablauf mit Austria Trend Hotel besprechen

### 1 WOCHE VORHER

- Koffer für Hochzeitsreise packen
- Wetter einplanen
- Kleid / Anzug abholen



### TAG DER HOCHZEIT

Tief durchatmen und Hochzeit im Austria Trend Hotel genießen!

---

# Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

**A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

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.