



Cantinetta

AL LAGO

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen bei uns in der Cantinetta al Lago.
Genießen Sie italienisches Flair und den wundervollen Blick auf den Bodensee.

Unsere Küche bietet Pasta, Pizza, Fisch- und Fleischgerichte, traditionelle italienische Rezepte kombiniert mit der modernen mediterranen Küche. Ausgesuchte Zutaten, frische regionale Produkte werden mit Sorgfalt zubereitet. Erlesene Weine und feine Desserts runden unser Angebot ab.

Wir wünschen Ihnen angenehme und genussreiche Stunden bei uns im Restaurant.

Buon Appetito!

Ihr Cantinetta-al-Lago-Team





Aperitifs

Martini Bianco	4cl	4,00 €
Campari Orange	4cl	5,00 €
Campari Soda	4cl	5,00 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,50 €
Glas Prosecco	0,1l	4,50 €
Flasche Prosecco	0,75l	27,00 €
Flasche Franciacorta	0,75l	49,00 €
Flasche Franciacorta Rosé	0,75l	49,00 €
Aperitivo Cantinetta	0,1l	4,50 €

Antipasti

Vitello Tonnato –rosa Kalbfleisch an Thunfischsoße ^{a,c,d,g}	10,50 €
Antipasto della Casa - gemischte italienische Vorspeise ^{b,c,d,i,o}	9,50 € /12,50 €
Insalata di Mare - Meeresfrüchtesalat mit Zitronenvinaigrette ^{b,d,i,o}	14,50 €
Pulpo-Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Ahornsirup	14,50 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen ^g	13,50 €
Mozzarella alla Caprese – Büffelmozzarella mit Tomaten ^g	10,50 €
Bruschette Tradizionali – Geröstetes Brot mit Tomate, Basilikum und Parmesanspänen ^{a,g}	6,50 €
Pizzabrot	5,50 €



Suppen

Zuppa di Pesce Termolese – Fischsuppe <small>a,b,d,o)</small>	14,50 €
Zuppa di Pomodoro – Tomatensuppe <small>a,g,i)</small>	4,90 €
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	5,20 €

Salate

Insalata Mista – Gemischter Salat <small>k)</small>	5,50 € / 8,00 €
Insalata Verde – Grüner Salat mit Zwiebeln <small>k)</small>	4,90 €
Insalata di Pomodoro – Tomatensalat mit Zwiebeln	5,70 €
Insalata Tonno – gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven <small>d,k,5)</small>	9,50 €
Insalata di Pollo – Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet <small>a,d,c,g,k)</small>	11,50 €
Insalata di Manzo – Salat mit gegrillten Rinderstreifen <small>g,k)</small>	13,50 €
Insalata Salmone – Salat mit gegrilltem Lachsfilet und Rucola <small>d,k,)</small>	13,50 €
Insalata con Mele e Noci – Gemischter Salat mit Äpfeln und Walnüssen	9,50 €

Pasta

Spaghetti al Pomodoro – mit Tomatensoße <small>a)</small>	8,00 €
Spaghetti Bolognese – mit Tomatensoße und Hackfleisch <small>a,i)</small>	8,50 €
Spaghetti Carbonara – Spaghetti mit Speck, Ei und Sahnesoße <small>c,g)</small>	9,50 €
Spaghetti Aglio e Olio – Spaghetti mit Knoblauch, scharf <small>a)</small>	8,00 €
Spaghetti allo Scoglio – Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	14,50 €
Spaghetti Vongole – Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Ingwer und Zucchini _{d)}	13,50 €
Lasagne al Forno – mit Bolognesesoße und Mozzarella <small>a,c,i)</small>	9,50 €



Pasta

Penne Arrabiata – mit Tomaten und Knoblauch, scharf ^{a)}	8,00 €
Penne Amatriciana – mit Zwiebeln und Speck in Tomatensoße ^{a)}	8,50 €
Penne al Salmone – Nudeln mit Lachs in Tomatensahnesoße ^{a,c,d,g)}	10,50 €
Penne al Forno - mit Schinken, Champignon, Tomatensahnesauce überbacken ^{a,c,g)}	9,50 €
Gramigna Cantinetta – Hörnchennudeln mit Fenchelsalami-Ragout, Sahne und Tomate	10,50 €

Risotto

Risotto Marinara – mit Meeresfrüchten, Tintenfisch und frischen Kirschtomaten ^{b,g,d,o,i)}	14,50 €
Risotto ai Porcini – mit Steinpilzen und Parmesanschuppen ^{g,i)}	12,50 €

Fisch

Grigliata di Pesce – verschiedene gegrillte Fische mit Gemüse ^{b,d,0)}	25,00 €
Fritto Misto di Pesce con Verdure – verschiedene frittierte Fische mit Gemüse ^{b,d,0)}	18,00 €
Calamari alla Griglia – gegrillter Tintenfisch, mit Gemüse ^{o,d)}	17,50 €
Scampi alla Griglia – gegrillte Garnelen mit Spaghetti Aglio e Olio ^{o,b,d)}	19,50 €
Orata o Branzino alla Griglia - Ganze gegrillte Goldbrasse oder Wolfsbarsch mit Gemüse (ca. 500g Fisch) ^{a,d)}	23,50 €
Polipo alla Griglia – Gegrillter Oktopus auf Radicchio in Aceto Balsamico	22,50 €
Salmone alla Griglia – gegrillter Lachs, mit Gemüse ^{a,d)}	19,50 €



Fleisch

Scaloppina ai Porcini – Steak vom Schweinerücken in Steinpilzsoße mit Salbei-Tagliatelle <small>a,c,g,i)</small>	13,50 €
Piccata Milanese –Kalbsrücken im Ei-Parmesanmantel mit Tomatenspaghetti <small>c,g,a)</small>	19,50 €
Saltimbocca alla Romana – Kalbsrücken mit Prosciutto Crudo und Salbei in Weißweinssoße, dazu Tagliatelle <small>a,c,g,i)</small>	19,50 €
Bistecca di Manzo alla Griglia – Rumpsteak vom Grill, dazu Pommes frites <small>g,i)</small>	19,50 €
Tagliata di Manzo – Rumpsteak in Scheiben mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, dazu Rosmarinkartoffeln ^{g)}	20,50 €
Filetto alla Griglia – gegrilltes Rinderfilet mit Pommes frites ^{g)}	24,50 €
Filetto ai Porcini – Rinderfilet mit Steinpilzsoße, dazu Rosmarinkartoffeln <small>a,c,g,i)</small>	25,50 €
Filetto al Pepe Verde – Rinderfilet in Grüner-Pfeffersoße, dazu Rosmarinkartoffeln <small>g,i)</small>	25,50 €
Cotolette d’Agnello – Lammkotelett gegrillt mit Rosmarinkartoffeln <small>g,h,i)</small>	22,50 €
Carrè d’Agnello – Lammkarree auf Rotwein-Rosmarin-spiegel mit Rosmarinkartoffeln <small>g,h,i)</small>	24,00 €

Beilagen zu Fisch & Fleisch

Beilagensalat	3,50 €
Portion Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Portion Pommes frites	3,50 €
Portion Knoblauchspaghetti	3,50 €
Portion Grillgemüse	3,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Pomodoro	5,00 €
Spaghetti Bolognese	5,00 €
Kleine Pizza Margherita (jede weitere Zutat +0,50 €)	4,50 €
Kleine Lasagne Bolognese	5,00 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites	7,50 €

Pizza – le classiche

Pizza Margherita – mit Tomatensoße und Basilikum <small>a,g)</small>	8,00 €
Pizza Salami – mit Tomatensoße und Salami <small>a,g)</small>	8,50 €
Pizza Funghi – mit Tomatensoße und Champignons <small>a,g)</small>	8,50 €
Pizza Prosciutto – mit Tomatensoße und Schinken <small>a,g)</small>	8,50 €
Pizza Marinara – mit Tomatensoße, Kapern, Sardellen und Oliven <small>a,g,6)</small>	9,50 €
Pizza Roma – mit Tomatensoße, Schinken, Champignons <small>a,g)</small>	9,00 €
Pizza Tonno – mit Tomatensoße, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln <small>a,g,d,6)</small>	9,50 €
Pizza Quattro Stagioni – mit Tomatensoße, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven <small>a,g,6)</small>	9,50 €
Pizza Speciale – Tomatensoße, Schinken, Champignon, Salami, Peperoni <small>a,g)</small>	10,50 €
Pizza Calzone – mit Tomatensoße, Schinken, Champignon, Salami <small>a,g)</small>	10,50 €
Pizza Hawaii – mit Tomatensoße, Schinken und Ananas <small>a,g)</small>	9,50 €
Aufpreis Büffelmozzarella oder Parmaschinken	2,00 €
Aufpreis frischer Trüffel	5,00 €
Aufpreis jede weitere sonstige Zutat	0,50 €



Pizza – le speciali

Pizza Pescatore – mit Tomatensoße, Meeresfrüchten und Knoblauch <small>a,g,d)</small>	13,50 €
Pizza Salmone – mit Tomatensoße, Lachs und Spinat <small>a,g)</small>	11,00 €
Pizza Gorgonzola – mit Tomatensoße und Gorgonzola <small>a,g)</small>	9,50 €
Pizza Vegetariana – mit Tomatensoße, Grillgemüse, Schafskäse, Oliven <small>a,g,6)</small>	10,50 €
Pizza Bufala – mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola <small>a,g)</small>	13,50 €
Pizza Gamberi – mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch <small>a,g,d)</small>	14,50 €
Pizza Calabrese – mit Tomatensoße, scharfer Salami <small>a,g)</small>	9,50 €
Pizza 4- Formaggi – mit Tomatensoße und vier verschiedenen Käsesorten <small>a,g)</small>	10,50 €
Pizza Caprese – OHNE Tomatensoße, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola <small>a,g)</small>	12,00€
Pizza Bianca Sardelle – mit frischen Tomatenwürfeln, Sardellen und Edamer	8,50 €
Pizza Bianca Porcini – mit Steinpilzen und Speck	13,50 €
Pizza Bianca Tartufo Nero – mit frischem schwarzem Trüffel und Büffelmozzarella	16,50 €
Pizza Bianca Salsiccia – mit Fenchelsalami und Kartoffeln	11,50 €
Pizza Bianca Patate e Taleggio – mit Kartoffelscheiben und Taleggio	11,50 €

Desserts

Tiramisu	5,50 €
Panna Cotta mit Waldbeeren	5,50 €
Creme brulee mit Espressois	5,50 €
Espresso Affogato	4,00 €



Erfrischungsgetränke

Tafelwasser, klein	0,3l	2,30 €
San Pellegrino, klein	0,25l	2,50 €
San Pellegrino, groß	0,75l	5,80 €
Acqua Panna, klein	0,25l	2,50 €
Acqua Panna, groß	0,75l	5,80 €
Apfelschorle	0,3l	3,20 €
Johannisbeerschorle	0,3l	3,20 €
Orangenschorle	0,3l	3,20 €
Maracujaschorle	0,3l	3,20 €
Rhabarberschorle	0,3l	3,20 €
Orangenlimonade Siebers Quelle ^{1,2,3)}	0,3l	3,20 €
Coca Cola ^{1,7,9)}	0,3l	3,20 €
Coca Cola Light ^{1,3,7,9,11,12)}	0,3l	3,50 €
Spezi ^{1,2,3,7,9)}	0,3l	3,20 €
Zitronenlimonade Siebers Quelle ^{3,11)}	0,3l	3,20 €

Saft

Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,50 €
Orangensaft	0,3l	3,50 €
Johannisbeernektar	0,3l	3,50 €
Maracujanektar	0,3l	3,50 €
Rhabarbernektar	0,3l	3,50 €

Heiße Getränke

Espresso ⁹⁾	2,50 €
Doppelter Espresso ⁹⁾	4,00 €
Cappuccino ^{9,9)}	3,20 €
Latte Macchiato ^{9,9)}	3,20 €
Tasse Kaffee ⁹⁾	2,70 €
Heiße Schokolade ⁹⁾	2,70 €
Tasse Tee (Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchtetee)	2,80 €



Offene Weine

Weinschorle	0,2l	4,00 €
-------------	------	--------

weiß

Vermentino D.O.C. Dolianova (Sardinien)	0,2l	4,90 €
---	------	--------

Weißburgunder classic D.O.C. Tiefenbrunner (Südtirol)	0,2l	7,50 €
---	------	--------

Roero Arneis D.O.C.G. Valdinera (Piemont)	0,2l	7,50 €
---	------	--------

Bianco Fiore Bulgarini (Lombardei)	0,2l	5,90 €
------------------------------------	------	--------

rosé

Bardolino Chiaretto, Negrar (Venetien)	0,2l	5,90 €
--	------	--------

rot

Primitivo I.G.T. Duca della Rocca (Apulien)	0,2l	4,90 €
---	------	--------

Primitivo di Manduria D.O.C. Augusto (Apulien)	0,2l	7,90 €
--	------	--------

Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. Bennati (Venetien)	0,2l	7,50 €
--	------	--------

Bier

Helles vom Fass	0,5l	3,80 €
-----------------	------	--------

Helles vom Fass, klein	0,3l	3,00 €
------------------------	------	--------

Pils vom Fass	0,3l	3,00 €
---------------	------	--------

Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,80 €
---------------------	------	--------

Hefeweizen vom Fass, klein	0,3l	3,00 €
----------------------------	------	--------

Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	3,80 €
-------------------------	------	--------

Dunkles Weizen	0,5l	3,80 €
----------------	------	--------

Radler ^{3,11)}	0,5l	3,80 €
-------------------------	------	--------

Radler, klein ^{3,11)}	0,3l	3,00 €
--------------------------------	------	--------



Spirituosen

Amaretto	2cl	4,20 €
Sambuca	2cl	4,20 €
Averna	2cl	4,20 €
Ramazotti	2cl	4,20 €
Fernet Branca	2cl	4,20 €
Vecchia Romagna	2cl	4,20 €
Wodka	4cl	6,20 €
Whisky (Johnnie Walker / Jack Daniels)	4cl	6,20 €
Hendrick's Gin 44 % Vol.	4cl	8,00 €
Glenfiddich Single Malt 12 Jahre 42 % Vol.	4cl	7,50 €
Ciroc Ultra Premium Vodka 40 % Vol.	4cl	6,50 €
Acqua di Cedro, Nardini	2cl	4,50 €
Nardini alla Mandorla, Nardini	2cl	4,50 €
Limoncello Cavallina, Zanin	2cl	4,00 €
Strega di Benevento	2cl	4,00 €
Amaro Tosolini, Bepi Tosolino	2cl	4,50 €
Grappa Riserva, Nardini	2cl	5,50 €
Grappa Stravecchia Augusto	2cl	5,50 €
Grappa Stravecchia 20 Anni, Monte Sabatino, Zanin	2cl	8,90 €
Grappa PIÙ, Villa de Varda	2cl	6,00 €
Grappa TRIÈ Riserva, Villa de Varda	2cl	6,50 €
Grappa Agricola, Bepi Tosolini	2cl	7,50 €
Girale Grappa Chardonnay, Bepi Tosolini	2cl	12,00 €
Brandy Stravecchio 20 Anni, Monte Sabatino	2cl	8,90 €
Most Barrique Ciliegio, Bepi Tosolini	2cl	8,90 €



Flaschenweine

weiß

- Roero Arneis, Valdinera, D.O.C.G. 2017** 26,00 €
Rebsorte: Roero Arneis, 13,5% Vol.
Eine sonnenscheingelbe Farbe, ein junger, trockener, erfrischender Weißwein mit knackiger Säure. Erinnert an grüne Äpfel, Pfirsich, und Melonen. Zu Suppen, Kalb, Schwein, cremigen Käse und Geflügelgerichten.
- Lugana Ca Majol, D.O.C. Lombardei, 2017** 28,00 €
Rebsorte: Trebbiano di Lugana, 13,5 % Vol.
Feiner, fruchtiger leicht aromatischer Weißwein, mit Anklängen an gelbe Früchte. Helles Strohgelb mit brillanten Komplexen. Trocken, gehaltvoll und langanhaltend im Geschmack, ideal zu Risotto, Fischgerichte, hellem Fleisch oder als Aperitif.
- Sauvignon blanc Turmhof D.O.C. Tiefenbrunner (Südtirol)** 36,00 €
Rebsorte: Sauvignon blanc, 14,0 % Vol.
Ausgeprägtes Bouquet nach Feuerstein, Holunderblüten, Stachelbeeren grünem Paprika, Minze und Salbei. Ein eleganter Wein, angenehm salzig, mineralisch, frisch im Gaumen und saftig mit fein eingebundener Säure im Abgang.
- Gavi la Meirana D.O.C.G. Bruno Broglia (Piemont)** 30,00 €
Rebsorte: Cortese, 12,5 % Vol.
Sein Aroma ist einerseits sehr fruchtig mit Aromen von Weinbergpfirsichen, andererseits erinnert er an eine sommerliche Blumenwiese. Der Geschmack ist trocken, frisch, fruchtig und voll mit leichten Mandelnoten.
- Feldmarschall von Fenner Müller Tiefenbrunner (Südtirol)** 66,00 €
Rebsorte: Müller-Thurgau, 13% Vol.
Er duftet intensiv nach weißen Blüten und gelben Früchten, nach Pfirsich und Aprikose. Sein feingliedriger Körper umschmeichelt den Gaumen mit eleganter Ausgeglichenheit, mit Saftigkeit und einem frischen Säurespiel. Im Abgang zeigt er sich langanhaltend.
- Greco di Tufo D.O.C. Mastroberardino (Kampanien)** 32,00 €
Rebsorte: Greco bianco, 12,5 % Vol.
Sein Aroma ist geprägt von einem frischen Duft nach Apfel, Birne und Anklängen von Pfirsich. Am Gaumen fruchtig, elegant und mineralisch mit leichter Würze.
- Grillo sicilia D.O.C. " Cavallo delle Fate, Regaleali (Sizilien)** 27,00 €
Rebsorte: Grillo, 13,0 % Vol.
Sein intensives Aroma ist geprägt von weißen Pfirsichen, mediterranen Kräutern und Feldblumen. Im Geschmack ist er trocken mit mineralischem Charakter und einem frischen, grasigen Abgang.



rosé

Lacrimarosa Irpinia I.G.T. Mastroberardino (Kampanien) 30,00 €

Rebsorte: Aglianico, 12,5 % Vol.

Bukett nach Pfirsich, Himbeeren und Pfingstrosen in Verbindung mit Honig und Pflaumen. Im Geschmack trocken, mineralisch mit einer fruchtigen Komponente nach Pfirsich und Erdbeere.

Chiaretto Maiolo, Cà Maiol (Lombardei) 28,00 €

Rebsorte: Marzemino, Gropello u.a., 12,0 % Vol.

Besonders duftiger und aromatischer Rosé in charmantem Himbeerrot mit Aromen von roten Früchten. Ein feiner Anflug von frischer und gerösteter Mandel rundet das Bukett wunderbar ab.

rot

Nero d'Avola I.G.T. Principe di Corleone (Sizilien) 21,00 €

Rebsorte: Nero d'Avola, 13,0 % Vol.

Ein Bukett nach Waldbeeren mit einem Hauch von Kräutern und leichten Anklängen an Eichenholz und Vanille. Im Geschmack ist er gehaltvoll, elegant und trocken mit ausgewogener Gerbstoffstruktur.

Ramitello Rosso I.G.T. Di Majo Norante (Molise) 26,00 €

Rebsorte: Montepulciano, 13,5 % Vol.

Ein voller und samtiger Wein mit einem Geschmacksbouquet nach Pflaumen, Edelhölzern und einer leichten Leder-Lakritznote.

Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva Santadi (Sardinien) 39,00 €

Rebsorte: Carignano, 14,0 % Vol.

Neben fruchtigen Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren finden sich auch Noten von Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Im Geschmack ist er weich, samtig mit einem guten Körper.

Perricone Sicilia I.G.T. Guarnaccio Regaleali (Sizilien) 28,00 €

Rebsorte: Perricone, 13,5 % Vol.

In der Nase ein einladender Duft nach Rosen, Pflaumen, Lakritze und Nelke. Im Geschmack ist er gleichzeitig frisch und weich, mit reifen Tanninen und einem fruchtigen Abgang.

Terre Brune Carignano del Sulcis, D.O.C. Superior Santadi (Sardinien), 14,5 % Vol. 69,00 €

Rebsorte: Carignano, Bovaleddu

Sein Bukett ist komplex mit einem Hauch von Orient. Neben fruchtigen Noten wie Pflaumen und Heidelbeeren finden sich süße Gewürze, Lorbeer, Tabak und Schokolade. Im Geschmack ist er komplex mit einer vielschichtigen Tanninstruktur. Ein langes und fruchtiges Finale macht Lust auf mehr.



rot

Barolo Villero D.O.C.G. Prugnane (Piemont) 59,00 €

Rebsorte: Nebbiolo, 14,0 % Vol

Im Duft harmonische Aromen von Kirschen, Waldbeeren und Lakritze. Dazu kommen feine Noten von Vanille, Tabak und Holz. Im Geschmack intensiv, mit weichen, eingebundenen Tanninen.

Amarone della Valpolicella D.O.C. Bennati (Venetien) 54,00 €

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara, 15,0 % Vol.

Er besitzt ein warmes Bouquet, das an getrocknete Früchte und Gewürze erinnert und von einem Hauch Bittermandel umspielt wird. Am Gaumen entfaltet er sich samtig, komplex und elegant.

Santinumi Montepulciano d'Abbruzzo, Riserva D.O.C. 58,00 €

Marchesi de Cordano (Abruzzen)

Rebsorte: Montepulciano, 15,0 % Vol.

Es finden sich Aromen von Kirschen, Waldbeeren und roten Blüten im Glas. Im Geschmack ist er warm mit ausgeglichenen Tanninen und würzigen Noten im Abgang.

La Poja I.G.T. Allegrini (Venetien) 149,00 €

Rebsorte: Corvina Veronese, 14,5 % Vol.

Sein Duft überzeugt mit verführerischen Aromen von kleinen Waldbeeren, reifen Brombeeren und einem Hauch von Gewürzen. Ein körperreicher komplexer Rotwein, der durch Dichte und Eleganz besticht.

Mille e una Notte D.O.C. Donnafugata (Sizilien) 102,00 €

Rebsorte: Nero d'Avola, andere autochthone Sorten, 13,5 % Vol.

Duftspiel mit süßen und reifen, fruchtigen Anklängen, balsamischen und florealen Nuancen von Veilchen, die im Finale mit Anspielungen an Tabak ausklingen. Langer Nachhall der perfekt übereinstimmenden, geschmacklichen und olfaktorischen Eindrücke.

Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" D.O.C. 110,00 €

Castello Banfi (Toskana), 14,0 % Vol.

Rebsorte: Sangiovese

Er besitzt ein intensives, komplexes Bouquet mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Blaubeermarmelade; kombiniert mit Schokolade, Vanille und Aromen mit einer Zigarrenbox. Im Geschmack eine Kombination aus Kraft und Weichheit mit süßlich anmutenden Tanninen.



Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 = mit Farbstoffen | 10 = chininhaltig |
| 2 = mit Konservierungsstoffen | 11 = mit Süßungsmitteln |
| 3 = mit Antioxidationsmittel | 12 = enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 = mit Geschmacksverstärkern | 13 = gewachst |
| 5 = geschwefelt | 14 = mit Nitritpökelsalz |
| 6 = geschwärzt | 15 = Taurin |
| 7 = mit Phosphat | 16 = Tartrazin |
| 8 = mit Milcheiweiß | |
| 9 = koffeinhaltig | |

Allergene

- | | |
|---|---|
| a = glutenhaltiges Getreide | i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| b = Krebstiere + daraus gewonnene Erzeugnisse | k = Senf und Senferzeugnisse |
| c = Eier + Eierzeugnisse | l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| d = Fisch + Fischerzeugnisse | m = Schwefeldioxid und Sulphite |
| e = Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse | n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse |
| f = Sojabohnen + Sojabohnenerzeugnisse | o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| g = Milch und Milcherzeugnisse | |
| h = Schalenfrüchte + Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Hasel-, Cashew-, Wal-, Peca-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) | |
- Hinweis: Alle Weine dieser Karte enthalten Sulfite.