

Gastlichkeit aus privater Tradition



Im Herzen der Heidelberger Altstadt ein Restaurant mit eigenem Charakter und besonderem Flair.

Unser Restaurant steht als Wahrzeichen der Heidelberger Gastlichkeit seit nunmehr 250 Jahren. Zeuge dieser Tradition ist eine gut bürgerliche, saisonorientierte regionale Küche mit einem umfangreichen Weinangebot.

Seien Sie herzlich willkommen in einem der originellsten Restaurants unserer Region. Ein freundlicher und zugleich kompetenter Service begrüßt Sie in unseren einzigartig malerischen Räumen. Ob zu zweit, im kleinen Kreise oder in größerer Gesellschaft, wir haben immer den passenden Rahmen für Sie.

Ein unverfälschtes Stück Heidelberg.

Das weitläufige Anwesen, der idyllische Biergarten, die malerischen Räume und so manches mehr lassen ahnen, dass Sie Platz in einem unverfälschten Stück Heidelberg nehmen. Unsere Erlebnisgastronomie ist ein einmaliger Rahmen für Ihre Soirée-Veranstaltung.

Hier wird Heidelbergs Geschichte lebendig und zwar auf schmackhafte, amüsante und zugleich sehr authentische Weise. Unsere gelebte Internationalität gepaart mit einer hohen Fremdsprachenkompetenz, lässt unsere Gäste aus allen Herren Ländern sich bei uns zu Hause fühlen.

Herzlichst Ihre Familie Dr. Kischka

**Hier ist der Gasthof „Zum Güldenem Schaf“
Der gründlich jede Vorkehrung traf,
Um fröhliche Stunden behaglicher Rast
Für dich zu bereiten, verehrter Gast.**

**Das SCHAF ist darin wohlerfahren,
Denn schon seit hunderten von Jahren
Steht es zu Diensten mit ganzer Seele
Dem Wohl des Gastes und seinem Befehle.**

**Ein Landgasthof von dazumal
Mit Biergarten und mit einem Saal,
Ein Landgasthof im Herzen der Stadt,
Die Hölderlin so beschrieben hat:**

**Die „ländlich schönste, so viel ich sah“;
Ein Stück davon ist hier noch da,
Und vieles im Haus gleicht einem Berichte
Vor altem Brauch und alter Geschichte.**

**Auch bieten wir manche Möglichkeiten,
Für euch ein eigenes Fest zu bereiten,
Wo man als Frau und auch als Mann
Sogar zum König werden kann!**

**Soviel zur Erklärung über den Ort,
Nun kommen Küche und Kellner zu Wort
Nur einen Satz noch sprechen wir aus
Herzlich willkommen in diesem Haus !**

**Ihre Familie Dr. Kischka
und alle Mitarbeiter**

**Mittagstisch von 11.00 h bis 17.00 h
Lunch time is from 11 am to 5 pm**

**Abendkarte von 17.00 h bis 23.00 h
Dinner time is from 5 pm to 11 pm**



Aperitifs

Das Getränk der ewigen Jugend	0,2l	€ 4,50
(Met in echtem Trinkhorn serviert)		
Glas Prosecco Vino Frizzante, Le Contesse, Prosecco Treviso	0,1l	€ 4,90
Sekt Selektion Fehser	0,1l	€ 5,50
Hugo	0,15l	€ 6,50
Aperol Spritz 2	0,15l	€ 6,50
Kir mit Chardonnay	0,2l	€ 6,50
Kir Royal mit Sekt	0,1l	€ 6,50
Campari Soda 2,9	4cl	€ 6,50
Campari mit Orangensaft 2,9	4cl	€ 6,50
Sherry, Sandemann trocken	5cl	€ 4,90
Martini Bianco	5cl	€ 4,90

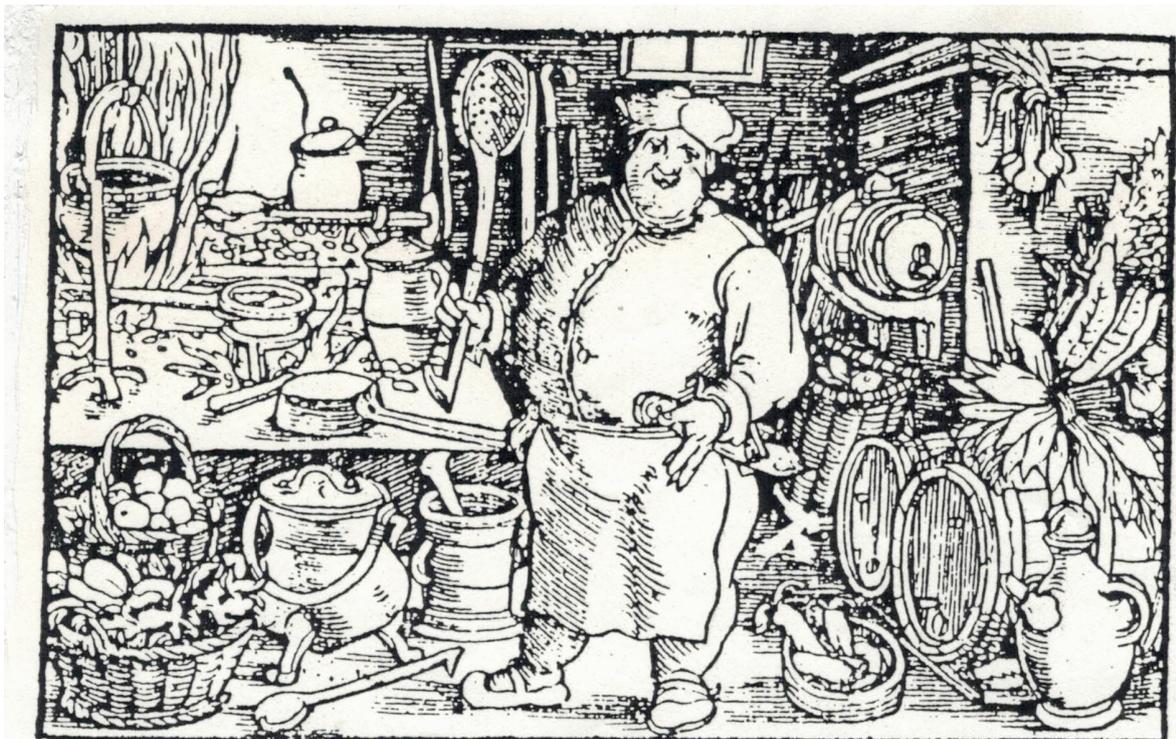


Vorspeisen - appetizers

- 3 Nürnberger Bratwürstchen serviert mit Senf und Sauerkraut ^{J,8,1} € 6,90
3 grilled Nürnberger sausages served with mustard and cabbage
- Schafskäsepfännchen mit Zwiebeln, Oliven und Peperoni ^{1,3,13,G} € 9,90
Baked feta cheese with onions, olives and peperoni
- Garnelen in pikanter Knoblauch-Olivenöl-Marinade ^{D,1} € 9,90
Shrimps in spicy garlic-olive-oil

Suppen - soups

- Tagessuppe € 5,90
Soup of the day
- Tomatenrahmsuppe mit Basilikumpesto ^G € 5,90
Tomato-cream-soup with basil pesto
- Kartoffelsuppe mit Streifen vom Schwarzwälder Schinken ^{G,D} € 6,90
Potato-cream-soup with pieces of black forest ham



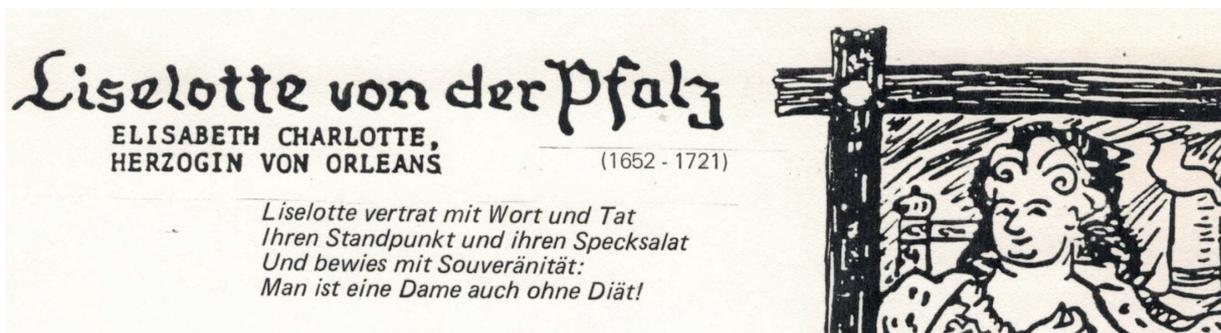
Salate - salads

Schälchen mit Oliven und Peperoni, dazu Brot ^{3,13} <i>Olives with peperoni and bread</i>	€ 4,50
Kleiner bunter Beilagensalat mit Hausdressing ^{C,G,J} <i>Mixed green salad with house dressing</i>	€ 3,90
Salatteller "Güldenes Schaf" ^{G,H,I,J} Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Paprika und Balsamicodressing <i>Mixed greens with feta cheese, olives, onions, peperoni, peppers and balsamico dressing</i>	€12,90 € 8,90 <i>klein/ small</i>
Gebratene Streifen von der Poulardenbrust mit Champignons ^J Orangenfilets auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing <i>Grilled pieces of chickenbreast with mushrooms, orange slices on mixed green salad with house dressing</i>	€13,90 € 9,90 <i>klein/ small</i>
"Unser Chefsalat" ^{D,G} In Knoblauch gebratene Garnelen und Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich auf bunten Blattsalaten und Balsamico Dressing „Our Chefs salad“ <i>Grilled shrimps with garlic, salmon with horseradish and balsamico dressing</i>	€ 16,90 € 12,90 <i>klein/ small</i>
Gebratene Streifen vom Argentinischen Rind mit Champignons auf bunten Blattsalaten, dazu Oliven, Peperoni und Balsamico Dressing <i>Grilled pieces of roasted beef with mushrooms on mixed green salad with olives, chillies and balsamico dressing</i>	€ 16,90 € 12,90 <i>klein/ small</i>



Rustikale Klassiker - rustic classics

Badischer Wurstsalat mit Pommes Frites ^A <i>Salad of cold sausages with french fries</i>	€12,90
Original Nürnberger Bratwürstchen ^{G,J,1,8} mit Senf, Sauerkraut und Bratkartoffeln <i>Original Nürnberger sausages with mustard, cabbage and pan fried potatoes</i>	6er € 11,90 9er €13,90
1 Paar Heidelberger Bratwürste mit Senf und Kartoffelsalat ^{A,J,8} <i>1 pair of Heidelberger sausages with mustard and potato salad</i>	€11,90
Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Senf, ^{A,C,G,1,8,12} dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln <i>Pork speciality from the region with cabbage, panfried potatoes and mustard</i>	€13,50
Schwäbische Maultaschen serviert mit geschmelzten Zwiebeln ^{A,C,2} und Kartoffelsalat <i>German ravioli stuffed with meat, served with melted onions and potato salad</i>	€11,90
Ein Paar Rindswürste mit Senf und Pommes Frites <i>Beef sausages with mustard and french fries</i>	€12,90
“Unsere rustikale Variationsplatte” ^{A,C,G,I,J,1,8,12} Saumagen, Nürnberger Würstchen und Rindswurst mit Sauerkraut und Senf, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln “Our casual varietyplatter“ <i>Pork speciality of the region, Nürnberger sausages, beef sausage with cabbage, pan fried potatoes</i>	€15,90



Hauptgerichte - main dishes

- Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, _{A,G,C,1} € 14,90
 dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Breaded pork steak with pan fried potatoes and cranberries
- Paniertes Schweineschnitzel nach Jäger Art mit Pilzrahmsoße _{A,C,G} € 15,50
 und schwäbischen Spätzle
Breaded pork steak with mushroom-cream-sauce served with Spätzle (German noodles)
- Gegrillte Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Senf und Sauerkraut, _{A,C,J} € 15,50
 dazu Kartoffelknödel
Grilled knuckle of pork with dark beer sauce, mustard, cabbage and potato dumplings
- Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Rotkraut und Kartoffelknödeln _{A,C} € 15,50
Pork roast in dark beer sauce with red cabbage and potato dumplings
- Ragout von der Hähnchenbrust mit frischen Champignons _{A,C,G} € 15,90
 in Rahm und schwäbischen Spätzle
Grilled strips of chickenbreast with fresh mushrooms in cream and Spätzle (German noodles)
- Schweinelendchen auf Schwäbische Art mit _{A,C,G} € 17,90
 Champignonrahmsoße und schwäbischen Spätzle
Pork medaillons served with mushrooms in cream and Spätzle (German noodles)

*Die Römer, die in Neuenheim
 In den Kastellen saßen,
 Die brachten uns nicht nur den Wein,
 Sie bauten uns auch Straßen.*

*Die Straßen gibt es heute noch,
 Man sollt' Beschwerde führen
 In Rom: sie mögen endlich doch
 Die Straßen reparieren!*



Steaks

<p>„Satansbraten“ <small>C,G,1</small> Marinierte Schweinenackensteaks mit Chili-Knoblauchsoße, dazu saisonales Gemüse und Pommes Frites <i>„Satans-roast“</i> <i>Marinated pork steaks from the neck served with a Chilli-garlic-sauce, seasonal vegetables and french fries</i></p>	€ 16,90
<p>Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse der <small>G</small> Saison und Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>Turkey steak with homemade herb butter, seasonal vegetables and baked potato with sour cream</i></p>	€ 17,90
<p>Argentinisches Rinderhüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, <small>G</small> Gemüse der Saison und Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>Grilled sirloin steak with homemade herb butter, seasonal vegetables and baked potato with sour cream</i></p>	€ 18,90 (240gr)
<p>Rumpsteak nach Kurpfälzer Art mit geschmelzten Zwiebeln, <small>A,G,1</small> Rotweinsoße, Gemüse der Saison und Bratkartoffeln mit Zwiebeln <i>Grilled steak „palatine style“ with red wine sauce, roasted onions, seasonal vegetables and pan fried potatoes</i></p>	€ 25.90 (240gr)

Spezialitäten des Hauses - home specialities

<p>Neuseeländische Lammkoteletts mit hausgemachter <small>G</small> Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Ofenkartoffel <i>Grilled lamb chops served with homemade herb butter, seasonal vegetables and baked potato</i></p>	€ 19,90
<p>Lammsteaks mit unserer hausgemachten Käsecreme <small>A,C,G,1</small> überbacken auf Lammjus, dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln mit Zwiebeln <i>Lamb steak gratinated with homemade cheese cream, served on lamb sauce with seasonal vegetables and pan fried potatoes</i></p>	€ 20,90

Fisch - fish

Matjesfilets nach Hausfrauen Art an Salatbouquet, <small>D,G</small> dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln <i>Filets of young herring with apple sour cream, served with pan fried potatoes</i>	€11,90
Flusszanderfilet mit Zitronenbuttersoße, dazu <small>D,G,1</small> Gemüse der Saison und neuen Kartoffeln <i>Filet of pike perch with lemon-butter-sauce, vegetables from the market and potatoes</i>	€19,90

Vegetarisch - vegetarian

Ofenkartoffel mit Sauerrahm an bunten Blattsalaten <small>G,1</small> <i>Baked potato with sour cream and mixed greens</i>	€ 9,40
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, dazu Salat <small>A,C,G,1</small> <i>Spätzle (German noodles) with cheese and fried onions and salad</i>	€11,40
Kartoffelrösti mit mediterranem Gemüse und Fetakäse <small>1,3,G</small> <i>Hash browns with mediterranean vegetables and feta cheese</i>	€12,90

Beilagen - side dishes

Pommes Frites, Kartoffelknödel, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, neue Kartoffeln, hausgemachte Spätzle, Gemüse der Saison, Rotkraut, Sauerkraut <i>French fries, potato dumplings, pan fried potatoes, baked potatoes, cooked potatoes, homemade Spätzle, seasonal vegetables, red cabbage, cabbage</i>	je € 4,50
Pilzrahmsoße, Rotweinssoße, Dunkelbierssoße Chillisoße, hausgemachte Kräuterbutter <i>Mushroom sauce, red wine sauce, darkbeer sauce, chilli sauce, homemade herb butter</i>	je € 2,90

Nachspeisen - dessert

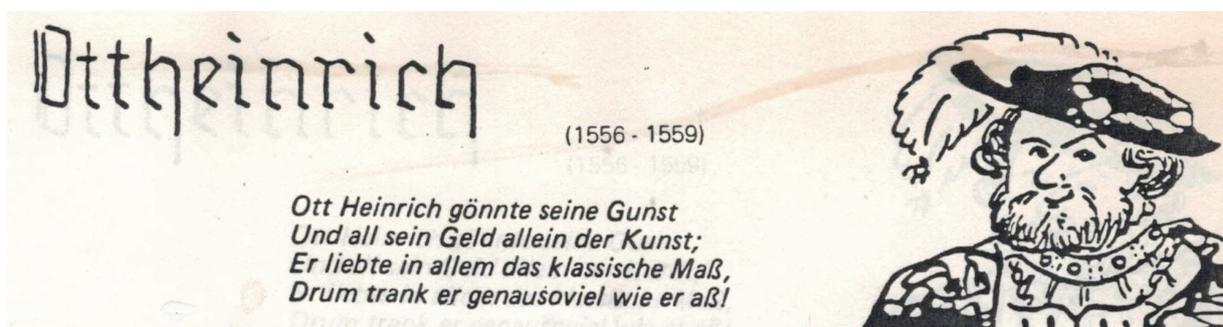
„Schwarzes Schaf“ ^{G,2,4,1} Schokoladeneis mit Schokoladensoße und Sahne <i>Chocolate ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 5,90
„Dame Blanche“ ^{G,2,4,1} Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 5,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{A,G,1,2,4} <i>Warm apple-strudel with vanilla sauce and whipped cream</i>	€ 6,90
„Der beste Orangenpudding, den man je gekostet hat“ ^{A,C,2,4} (Ein englisches Rezept aus dem Jahr 1714) serviert mit Vanilleeis <i>English Orange pudding (recipe is from the year 1714), Served with vanilla ice cream</i>	€ 7,90
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, ^{C,G,1} dazu frische Früchte und Sahne <i>Chocolate molton cake garnished with fresh fruits and whipped cream</i>	€ 7,90
Dessertvariation nach Art des Hauses ^{A,C,G,2,4,12,1} <i>Selection of desserts</i>	€16,50 für 2/ for 2

Käse - cheese

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren ^{A,G,2,1} <i>Baked camembert with cranberries</i>	€ 8,50
Obatzda mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Brot ^{A,G,1} <i>Obatzda with onions, mixed greens and bread</i>	€ 8,50

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet, stilles Mineralwasser	0,5l € 3,90
Teinacher Gourmet, stilles Mineralwasser	0,75l € 5,90
Teinacher Gourmet, natürliches Mineralwasser	0,25l € 2,50
Teinacher Gourmet, natürliches Mineralwasser	0,75l € 5,90
Coca Cola / Coca Cola light ^{2,4,11}	0,2l € 2,50
Coca Cola / Coca Cola light ^{2,4,11}	0,4l € 4,50
Orangen- / Zitronenlimonade ²	0,2l € 2,50
Orangen- / Zitronenlimonade ²	0,4l € 4,50
Spezi	0,2l € 2,50
Spezi	0,4l € 4,50
Bitter Lemon Schweppes ¹⁰	0,2l € 2,90
Tonic Water Schweppes ¹⁰	0,2l € 2,90
Ginger Ale Schweppes ¹⁰	0,2l € 2,90
Malzbier	0,33l € 3,00
Saftschorle	0,2l € 2,50
Saftschorle	0,4l € 4,50
Neuss Saft	
Apfel / Orange / Johannisbeer / Ananas /	0,2l € 2,90
Kirsche / Tomate / Grapefruit	0,4l € 4,90
Glas Heidelberger Eiswasser	0,4l € 2,50



Bier

Biere vom Fass:

Heidelberger 1603 Pilsener _A	0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 5,20
<i>Bitterwert: 24BE / Stammwürze 11,6% Alkoholgehalt: 4,8%</i>		
Heidelberger Original -dunkel- _A	0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90
<i>Bitterwert: 20BE / Stammwürze 12,6% Alkoholgehalt: 5,1%</i>		
Heidelberger Naturtrüb _A	0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 5,20
<i>Bitterwert: 20BE / Stammwürze 12,5% Alkoholgehalt: 5,1%</i>		
Babyweizen 0,3l -Hefeweizen 0,5l hell- _A	0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90
<i>Bitterwert: 16BE / Stammwürze 12,5% Alkoholgehalt: 5,3%</i>		
Radler _A	0,3l / 0,5l	€ 3,30 / € 4,90

Wir servieren alle Fassbiere auch in Maßkrügen 1,0l € 9,80
 All beers on tap can be served in special 1l Bavarian style glasses

Flaschenbiere:

Heidelberger 1603 alkoholfrei _A	0,33l	€ 3,30
Heidelberger Hefeweizen, hell, alkoholfrei _A	0,5l	€ 4,90
Heidelberger Hefeweizen, hell _A	0,5l	€ 4,90
<i>Bitterwert: 16BE / Stammwürze 12,5% Alkoholgehalt: 5,3%</i>		
Heidelberger Hefeweizen, dunkel _A	0,5l	€ 4,90
<i>Bitterwert: 16BE / Stammwürze 12,5% Alkoholgehalt: 5,3%</i>		
Heidelberger Kristallweizen _A	0,5l	€ 4,90
<i>Bitterwert: 16BE / Stammwürze 12,5% Alkoholgehalt: 5,3%</i>		

Craft Beer:

Brückenaff _A	0,33l	€ 4,30
<i>Bitterwert: 50BE / Stammwürze 13,5% Alkoholgehalt: 5,5%</i>		
Medicus _A	0,33l	€ 4,30
<i>Bitterwert: 18BE / Stammwürze 16,5% Alkoholgehalt: 7,2%</i>		

Wein

Offene Weine vom Winzerkeller in Wiesloch:

Weißweine:	0,2l 1l
Heidelberger Dachsbuckel, Müller Thurgau, Qba halbtrocken L	€5,50 €26,00
Hemsbacher Rittersberg, Riesling, Qba halbtrocken L	€5,50 €26,00
Kraichgauer Grauburgunder, Qba trocken L	€5,50 €26,00
Neuenbürger Stiftsberg, Riesling, Qba trocken L	€5,50 €26,00
	0,2l 0,75l
Sulzfelder Stiftsberg, Weißburgunder, Qba trocken L	€5,50 €21,50
Roseweine:	0,2l 1l
Baden Spätburgunder Weißherbst, Qba halbtrocken L	€5,50 €26,00
Rotweine:	
Kürnbacher Stiftsberg, Schwarzriesling, Qba halbtrocken L	€5,50 €26,00
Badische Bergstraße, Spätburgunder, Qba trocken L	€5,50 €26,00
	0,2l 0,75l
Wieslocher Bergwäldle, Spätburgunder, Kabinett trocken L	€5,90 €22,50
Weinschorle 0,25l	€ 3,90
Weinschorle 0,4l	€ 5,90

Offene Weine International

Weißwein:	0,2l 0,75l
Francois Dulac, Vin de Pays, Chardonay, Petersbach, France, L	€5,90 €22,50
Rotweine:	0,2l 0,75l
Mercedes, Bodegas Iguren, Cabernet Sauvignon, Spanien L	€6,90 €23,50
Pueblo Viejo Tinto, Crianza, DOC, Rioja, Spanien L	€6,90 €23,50
Primitivo di Maduria, DOC, Italia L	€6,90 €23,50

Digestifs**Nach dem Essen à 2 cl:**

Elsässer Pflaumenbrand	€ 4,50
Schwarzwälder Mirabellenbrand	€ 4,50
Schwarzwälder Williams Birnenbrand	€ 4,50
Schwarzwälder Himbeergeist	€ 4,50
Linie Aquavit	€ 3,80

Zum Kaffee à 2 cl:

Asbach Uralt	€ 3,80
--------------	--------

Bei Leibweh à 2 cl:

Jägermeister	€ 3,50
--------------	--------

Bei mancherlei Kopfweh à 2 cl:

Bombay Sapphire Gin	€ 4,00
Havana Club 3 Jahre	€ 4,00

Bei Liebeskummer für den Betroffenen à 2 cl:

Wodka Absolut	€ 3,50
---------------	--------

Bei Liebeskummer für die Betroffene à 4 cl:

Baileys ^{1,2,9,10,11}	€ 4,50
Amaretto	€ 4,50

Und für den Nebenbuhler à 4 cl:

Ramazotti ^{2,5,10}	€ 4,90
-----------------------------	--------

Digestifs**Grappa à 2 cl:**

Grappa Cellini € 4,50

Scotch Whiskey (blended) à 4 cl:

Johnnie Walker, black label € 7,00

Scotch Whiskeys (single malt) à 4 cl:

Glenfiddich 12 years old €10,00

Bourbon Whiskey à 4 cl:

Jack Daniels € 6,00

Irish Whiskey à 4 cl:

Tullamore Dew € 6,00

Warme Getränke:

Tasse Kaffee 11 € 2,80

Espresso 11 € 2,50

Cappuccino 11 € 3,00

Latte Macchiato 11 € 3,50

Glas Tee Heimbs € 3,20

Schwarz / Kamille / Pfefferminze / Grün / Früchte / Rooibos-Vanille

Glühwein (Dezember-März) € 4,30



Deutsche Weißweine 0,75l

Kraichgauer Weißburgunder (unser Hauswein) L € 21,00

QbA, trocken

Winzerkeller Wiesloch, Baden

Heidelberger Herrenberg L € 23,00

Riesling QbA, trocken

Weingut Seeger, Heidelberg

Bassermann-Jordan L € 26,50

Grauburgunder, trocken

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

Trenz „Urgestein“ L € 27,00

Riesling QbA, trocken

Weingut Trenz, Rheingau

Sauvignon Blanc L € 31,00

QbA, trocken

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Roséwein: 0,75l

Heidelberger Herrenberg L € 23,00

Spätburgunder, Rose, Kabinett, trocken

Weingut Winter, Heidelberg

Deutsche Rotweine 0,75l

Kraichgauer Spätburgunder (unser Hauswein) L € 21,00

QbA, trocken

Winzerkeller Wiesloch, Baden

Dr. Bürklin Wolf L € 25,00

Cuvee, QbA, trocken

Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

Incognito Cuvee L € 27,00

Dornfelder, Merlot, Cabernet Dorsa, Regent, trocken

Weingut Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Leimener Herrenberg, L € 29,50

Spätburgunder, Spätlese, trocken,

Gutsabfüllung, Adam Müller, Heidelberg

Leimener Kreuzweg, L € 35,00

Lemberger, Spätlese, trocken, Barrique-Ausbau

Gutsabfüllung, Adam Müller, Heidelberg

S... Sprung L € 37,00

Merlot, Spätburgunder und Cabernet Sauvignon, trocken

Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann Jordan, Deidesheim, Pfalz

Cuvee „Anna“, L € 43,00

Qualitätswein, trocken, Barrique-Ausbau

Weingut Seeger, Heidelberg

Internationale Rotweine 0,75l

Les Combes Saint-Saveur L € 25,00

Côtes du Rhône AC, trocken

Castel Frères

Frankreich, Rhône

Château Carteau Côtes Daugay AC L € 57,50

Saint-Emilion Grand Cru, trocken

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Schlossabzug

Frankreich, Saint Emilion

Heredad Ugarte L **0,375 l** € 16,50

Tempanillo, Garnacha, trocken

Rioja Crianza DOCa, Laguardia, Spanien

7 Castillos L € 27,00

Tempanillo, trocken

Rioja Crianza DOCa, Laguardia, Spanien

De Gras L € 29,00

Cabernet Sauvignon

Vina Monte Gras, Colchagua Valley, Chile

Schaumweine 0,75l

Prosecco Vino Frizzante, Le Contesse, Prosecco Treviso € 32,00

Sekt Selektion Fehser € 37,00

Champagne, Veuve Pelletier, Brut € 52,00

**Sehr geehrte Gäste,
bedingt durch unsere Produktabläufe in der Küche können in jeder
unserer Speisen folgende Allergene und Zusatzstoffe vorkommen
Alle unsere Weine enthalten Sulfide**

Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst

Allergene:

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamares, Austern)

