

Ai Quattro Canti

Haben sie sich gefragt, was der Name unseres Restaurant bedeutet?

Hier eine kurze Erklärung:

**I Quattro Canti ist ein von vier barocken Gebäuden eingerahmter Platz
im historischen Zentrum Palermos.**

**Er entstand im 17. Jahrhundert als Hauptstraße Palermos und wurde dann
im Laufe der Zeit um zwei Kreuzungen erweitert.**

**Die Fassaden der vier Palazzi sind konkav geschwungen, dreigeteilt und
mit antiken Säulen und Statuen verziert. In den Sockelnischen befinden
sich Brunnen, deren Fontänen und Statuen die vier Jahreszeiten
symbolisieren.**

**Die Statuen im oberen Bereich stellen die ehemaligen Schutzheiligen der
früheren Stadtviertel dar: Agata, Cristina, Ninfa und Oliva.**

**Diese vier Damen wurden um 1625 von der heiligen Rosalia, Santa
Rosalia, als Schutzpatronin Palermos abgelöst.**

Ihre Statuen sind jedoch als Andenken erhalten worden.



Ai Quattro Canti

**Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung
und Kennzeichnung der Zusatzstoffe**

Lieber Gast!

Sie haben sich heute für die italienische Küche entschieden?

Für Pizza Margherita oder Spaghetti Carbonara?

Sicherlich eine gute Wahl!

Doch manchmal ist es Zeit, etwas Neues auszuprobieren.

Dafür sind Sie genau richtig bei uns. Wir lassen Sie als Gast König sein und selbst bestimmen, ob Sie doch die traditionellen Gerichte bevorzugen, oder Ihr Hauptgericht nach Ihrem Geschmack zusammenstellen möchten.

Hierfür haben wir eine größere Auswahl an Pasta und Soßen, sowie verschiedene Fleisch und Fischarten auf den folgenden Seiten zusammengestellt.

Wie Sie sich auch entscheiden mögen, wir werden unser Bestes tun, um Ihren Wünschen gerecht zu werden und Sie zufrieden zu stellen

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Antipasti

Carpaccio di Manzo 7	15,50 €
Vitello Tonnato 6	14,90 €
Insalata di Mare D, B	14,90 €
Insalata di Polipo D, B	14,90 €
Antipasti Ai Quattro Canti C, D	15,90 €

Bruschette (3 Stück)

Classica A	3,30 €
Romana (Artischockencreme, Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Parmesan) G	3,80 €
Toscana (Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Rucola, Parmesan) G	4,10 €
Mediterranea (Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Thunfischstückchen) D	4,50 €
Tartufo mit (Trüffelcreme, Tomatenwürfel, Zwiebelwürfel, Knoblauch) A, G	5,10 €

Minestre (Suppen)

Crema di Pomodoro (Tomatensuppe) G	5,50 €
Minestrone all'italiana (Gemüsesuppe) A	5,50 €
Zuppa di Pesce (Fischsuppe) D	13,50 €
Cestino di Paninetti con olio e origano (Pizzabrötchen) A	3,50 €

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung
und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Trüffelkarte

(Trüffel aus Piemonte)

**Für die Zubereitung der folgenden Gerichte wird schwarzer Trüffel aus
Piemonte verwendet. Weißer Trüffel nur bei Vorbestellung!**

Taglierini al Tartufo

Taglierini mit Trüffel A, G **18,50 €**

Costata di Manzo al Tartufo

Gegrilltes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Trüffel I **35,90 €**

Cuori al Tartufo A, G

Frische Nudeln gefüllt mit Trüffel **17,90 €**

Specialità Siciliane

Pasta ai Ricci di mare A, D **19,90 €**

Spaghetti mit Seeigel

Pasta con Sarde A, D **14,90 €**

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung
und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Muscheln

Cozze al Vino Bianco

Muscheln in Weißweinsoße B, D, I **18,50 €**

Cozze al Pomodoro

Muscheln in Tomatensoße B, D, I **18,50 €**

Cozze Arrabbiata

Muscheln in scharfer Tomatensoße B, D, I **18,50 €**

Linguine alle Cozze

Linguine mit Muscheln in Weißwein- oder Tomatensoße A, B, D, I **18,00 €**

Linguine alle Vongole

Linguine mit Venusmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße A, B, D, I **18,50 €**

Linguine Cozze e Vongole

Linguine mit Muscheln und Venusmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße A, B, D, I **19,00 €**

Burratina

Burrata besteht aus Kuhmilch, selten aus Büffelmilch, und wird immer frisch, ungekocht und ungewürzt auf das jeweilige Gericht gereicht.

Beim Teilen der Burratakugel kommt das zum Vorschein, was das Beste des Mozzarellas ausmacht:

Das sahnig-milchige Innere des Käses.

Vorspeisen

Geräucherter Lachs auf Rucola und Burratina <small>G, D</small>	16,90 €
Tomatenscheiben auf Rucola und Burratina <small>G</small>	11,50 €
Parmaschinken auf Rucola und Burratina <small>G</small>	14,90 €

Pasta

Pappardelle mit Sardellen, getrockneten Tomaten und Burratina <small>A, G, D, C</small>	14,50 €
Penne mit Tomatensauce aus Kirschtomaten und Burratina <small>G, A</small>	12,50 €

Pizza (32cm)

Serena	14,90 €
Spargelcreme, Gamberetti, Spargel, Parmesan und Burratina <small>G, A, D</small>	
Leggera	15,50 €
Walnusscreme, Rucola, Radicchio, Walnüsse, getrocknete Tomaten und Burratina <small>A, G, E</small>	
Allegra	15,50 €
Pistaziencreme, Mortadella, konfitierte Datteltomaten, Pistazien, Burratina <small>A, G, E</small>	

Nudelgerichte

(Pasta Fresca)

Toscana (Linguine)

Mit Scampi und Rucola in leichter Natursoße A, D, I **16,90 €**

Sicilia (Linguine)

Mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce A, D, I **16,50 €**

Lombarda (Pappardelle)

Mit Steinpilzen in leichter Sahnesauce A, G, I **15,50 €**

Abbruzzo (Tagliatelle)

Mit Lachs in Hummercremesauce A, D, G, I **15,90 €**

Unsere Pasta wird à la minute gekocht. Falls Sie doch lieber eines der traditionellen Nudelgerichte wünschen, werden wir Ihnen diese selbstverständlich zubereiten.

Pasta al Forno

Lasagna Classica A, G **13,00 €**

Cannelloni Classici A, G **13,40 €**

Cannelloni Vegetali A, G **13,40 €**

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Pasta Fresca

Cuori al Basilico

FrISChe Pasta gefüllt mit Basilikumpesto A, G **16,10 €**

Raviolacci ai Formaggi di Montagna

FrISChe Pasta gefüllt mit verschiedenen Käsesorten A, G **16,50 €**

Ravioli Formaggi e Noci

FrISChe Pasta gefüllt mit Käse und Walnüssen A, G, E **16,90 €**

Tortelloni Giganti al Salmone

FrISChe Pasta gefüllt mit Lachs A, D, G **16,90 €**

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung
und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Carne alla Griglia

Filetto di Manzo Rinderfilet (argentinisch ca. 260 Gramm)	32,80 €
Bistecca Rumpsteak (argentinisch ca. 260 Gramm)	30,80 €

Als Beilagen stehen Bratkartoffeln, Gemüse oder Pommes Frites zur Auswahl.

Kleine Portionen sind nicht möglich!

Pesce alla Griglia

Salmone alla Griglia (gegrilltes Lachsfilet)	25,50 €
Gamberone alla Griglia (Riesengarnelen) 8, 12	28,50 €
Sogliola alla Griglia (gegrillte Seezunge)	29,50 €

Als Beilagen servieren wir Gemüse, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Kleine Portionen sind nicht möglich!

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Salate

Beilagensalat	4,50 €
Gemischter Salat	6,90 €
Grüner Salat	4,50 €
Tomate und Mozzarella	6,90 €
Insalata Italiana C, D, G	12,90 €
Gemischter Salat mit Schinken, Käse und Eiern	
Insalata Trattoria E	17,50 €
Gemischter Salat mit gegrillten Rinderfiletspitzen, Steinpilzen und Pinienkernen in Sauce nach Art des Hauses	
Flusssalat D	18,50 €
Aufgeschnittenes gegrilltes Lachsfilet auf gemischtem Salat	
Herbstsalat E, D, H	17,50 €
Steinpilze und Pfifferlinge mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesansplitt in Balsamicosauce auf Rucolasalat	
Insalata al Tonno	
Gemischter Salat mit Thunfisch D	12,90 €

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Risotto

Risotto ai Funghi (ca. 20 minute)

mit verschiedenen Pilzsorten in leichter Sahnesoße G, I **16,50 €**

Risotto ai Gamberetti e Zucchini (ca. 20 minute)

mit Zucchini und Shrimps in Natursoße D, G, I **17,50 €**

Risotto Salsiccia e Zucca (ca. 20 minute)

mit frischer Salsiccia und Kürbiscreme G, I **17,50 €**

Dessert

Panna Cotta G **5,50 €**

Casatta Pistacchio G, E, A **5,00 €**

Tiramisu G, E, A **6,50 €**

Pizza (32cm)

Pizza Pane	5,90 €
Tomatensauce und Knoblauch <small>A</small>	
Pizza Bruschetta	12,40 €
Tomatensauce, frische Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch, Oregano <small>A</small> ,	
Pizza Margherita	10,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Oberstdorf	14,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Bergkäse, Speck, Röstzwiebeln, Knoblauch <small>A, G</small>	
Pizza Napoli	12,40 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen, Oregano <small>A, G, D</small>	
Pizza Romana	11,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Salami	11,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, Oregano <small>A, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza Funghi	11,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Pilze, Oregano <small>A, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza Popeye	12,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Spinat, Oregano, Knoblauch <small>A, G</small>	
Pizza Wurstel	11,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Wienerle, Oregano <small>A, G, L</small>	
Pizza Salika	12,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Paprika, Salami, Oregano <small>A, G, L</small>	
Pizza Regina	12,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken, Pilze, Oregano <small>A, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza Montana	12,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Wienerle, Vorderschinken, Oregano <small>A, G, L</small>	

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Pizza (32cm)

Pizza 4 Gusti	12,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken, Artischocken, Pilze, Peperoni, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Capricciosa	13,10 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, Vorderschinken, Pilze, Artischocken, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Campagnola	13,10 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Zwiebeln, Oliven, Salami, Sardellen, Pecorino, Oregano <small>A, D, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza Mare Monti	13,20 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Pilze, Zwiebeln, Oregano <small>A, D, G</small>	
Calzone	13,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Hawaii	12,50 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Vorderschinken, Ananas, Oregano <small>A, G, L</small>	
Pizza Diavola	15,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia, Zwiebeln, Oliven, Chilliöl, Oregano <small>A, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza Nostromo	14,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano <small>A, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza 4 Formaggi	14,00 €
Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesan, Emmentaler <small>A, G</small>	
Calzone Rustico	14,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia, Zwiebeln, Pecorino, Sardellen, Oregano <small>A, D, G</small>	
Pizza Siciliana	13,00 €
Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano (Fior di Latte auf Anfrage) <small>A, D, G, L</small>	
Pizza Tirolese	15,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Wienerle, Bergkäse, Zwiebeln, Speck, Oregano <small>A, G, L</small>	
Pizza Mayestic	14,70 €
Fior di Latte, Pilze, Rucola, Speck, Parmesan, Oregano <small>A, G, L</small>	

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Pizza (32cm)

Pizza San Daniele	15,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Parmaschinken, Parmesan, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Bufala	15,00 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum <small>A, G</small>	
Pizza Emiliana	17,00 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan <small>A, G</small>	
Pizza Mediterranea	15,50 €
Büffel Mozzarella, Kirschtomaten, Thunfisch, Basilikum <small>A, D, G</small>	
Pizza Parmiggiana	14,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, frittierte Aubergine, Parmesan, Basilikum, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Adriatica	16,30 €
Tomatensauce, Meeresfrüchte, Petersilie (Fior di Latte auf Anfrage) <small>A, D, G</small>	
Pizza Salmone	18,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Sahne, geräucherter Lachs, Kaviar, Petersilie <small>A, D, G, L</small>	
Pizza Tartufo	18,00 €
Büffelmozzarella, Trüffelcreme, Steinpilze, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan <small>A, G</small>	
Pizza Vegetariana	16,50 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Pilze, Rucola <small>A, G</small>	
Pizza Valtellina	18,00 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan, Bresaola <small>A, G, L</small>	
Pizza Genovese	17,50 €
Büffel Mozzarella, Kirschtomaten, Zucchini, Shrimps, <small>A, D, G</small>	
Pizza Bomba	18,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, Pilze, Artischocken, Gorgonzola, Zwiebeln, Parmesan, Oregano <small>A, G, L, 1, 2, 7</small>	
Pizza Ai Quattro Canti	19,00 €
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Shrimps, Rucola, Lachs, Kaviar <small>A, D, G</small>	

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Pizza (32cm)

Pizza Nocina	15,00 €
Walnusscreme, Büffelmozzarella, Speck, Gorgonzola, Walnüsse <small>A, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza Verdure	14,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Knoblauch, Oregano <small>A, G</small>	
Pizza Delizia	15,00 €
Pestosauce, Büffelmozzarella, konfitierte Datteltomaten, Basilikum <small>A, G</small>	
Pizza Etna	18,00 €
Kirschtomaten, Fior di Latte, Salsiccia, Zwiebeln, Peperoni, Spinat, Artischocken, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano (Scharf) <small>A, G, 1, 2, 7</small>	
Pizza Verace	15,40 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Sardellen, Basilikum, Parmesan, Knoblauch	
Pizza Fuoco dell 'Etna	14,00 €
Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia, gegrillte Paprika, Oliven, Knoblauch, Oregano (Scharf)	
Calzone Morrealese	14,00 €
Mozzarella, Salsiccia, gegrillte Paprika, Provola, Kirschtomaten, Parmesan, Knoblauch, Oregano	
Pizza Mare Nostro	16,00 €
Büffelmozzarella, Thunfisch, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven, Peperoni	
Pizza Obelix	18,00 €
Pistaziencreme, Büffelmozzarella, Spanferkelscheiben und Pistazienkerne	

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Alkoholfreie Getränke

Minerale San Pellegrino	fl.0,50l	6,20 €
Minerale San Pellegrino	fl.0,75l	7,50 €
Allgäuer Alpenwasser Still	fl.0,50l	5,90 €
Allgäuer Alpenwasser Still	fl.0,75l	7,20 €
Tafelwasser	0,20l	3,00 €
Tafelwasser	0,40l	3,70 €
Allgäuer Cola Gmisch 1, 2, 3, 5	0,20l	3,60 €
Allgäuer Cola Gmisch 1, 2, 3, 5	0,40l	4,70 €
Coca Cola Zero 1, 2, 3, 5	fl.0,33l	4,00 €
Coca Cola Light 1, 2, 3, 5	fl.0,33l	4,00 €
Allgäuer Schbrudl Orange 1, 2	0,20l	3,60 €
Allgäuer Schbrudl Orange 1, 2	0,40l	4,70 €
Allgäuer Schbrudl Zitrone	0,20l	3,60 €
Allgäuer Schbrudl Zitrone	0,40l	4,70 €
Allgäuer Spezi Gmisch 1, 2	0,20l	3,60 €
Allgäuer Spezi Gmisch 1, 2	0,40l	4,70 €
Allgäuer Pfirsicheistee 2	0,50l	5,40 €
Schweppes Bitter Lemon	fl.0,20l	4,50 €
Almdudler	fl.0,35l	4,70 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,20l	4,10 €
Apfelsaft	0,40l	5,30 €
Orangensaft	0,20l	4,10 €
Orangensaft	0,40l	5,30 €
Bananensaft	0,20l	4,10 €
Bananensaft	0,40l	5,30 €
Kirschsaft	0,20l	4,10 €
Kirschsaft	0,40l	5,30 €
Kirsch-Bananensaft	0,20l	4,10 €
Kirsch-Bananensaft	0,40l	5,30 €
Traubensaft	0,20l	4,10 €
Traubensaft	0,40l	5,30 €
Johannisbeersaft	0,20l	4,10 €
Johannisbeersaft	0,40l	5,30 €
Mango-Maracujasaft	0,20l	4,10 €
Mango-Maracujasaft	0,40l	5,30 €

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Vini

	0,25 l	0,50 l	1,00 l
Rosso della Casa (Hauswein Rot)	8,50 €	12,50 €	19,50 €
Rosso tagliato con acqua (Rotweinschorle)	6,30 €	10,10 €	17,00 €
Bianco della Casa (Hauswein Weiß)	8,50 €	12,50 €	19,50 €
Bianco tagliato con acqua (Weißweinschorle)	6,30 €	10,10 €	17,00 €
Rosato della Casa (Hauswein Rosé)	8,50 €	12,50 €	19,30 €
Lambrusco (süßer geperlter Rotwein)	8,50 €	12,50 €	19,30 €

Auf Anfrage bieten wir gerne auch 0,75l Flaschen Weine an.

Aperitivi

Prosecco	6,50 €
Hugo	6,90 €
Aperol Spritz	6,90 €
Limoncello Spritz	7,80 €
Campari Spritz	7,50 €
Campari Soda	6,90 €
Campari Orange	7,10 €
Martini Bianco	6,50 €
Bitterino Orange (Alkoholfrei)	5,90 €
Crodino (Alkoholfrei)	4,50 €

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Whiskey-Cognac

Jack Daniels	40%	6,50€
Vecchia Romagna	38%	5,20 €

Liköre-Amari (2 cl)

Ramazzotti	30%	4,10 €
Averna	30%	4,10 €
Sambuca	40%	3,90 €
Amaretto	20%	3,90 €
Crema di Limoncello (Hausgemacht)	33%	4,10 €

Heiße Getränke

Italienischer Espresso	2,60 €
Italienischer Doppio Espresso	4,40 €
Italienischer Cappuccino	4,60 €
Italienischer Latte Macchiato	4,70 €
Italienischer Milchkaffee	4,70 €
Italienischer Espresso Corretto (mit Grappa oder Sambuca)	6,00 €
Tasse Kaffee	3,70 €
Heiße Schokolade	4,60 €
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	4,00 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	3,90 €

Auf der letzten Seite finden Sie Informationen über Allergenkennzeichnung und Kennzeichnung der Zusatzstoffe

Fruchtsaftschorle

Apfelsaftschorle	0,20l	3,70 €
Apfelsaftschorle	0,40l	4,80 €
Orangensaftschorle	0,20l	3,70 €
Orangensaftschorle	0,40l	4,80 €
Bananensaftschorle	0,20l	3,70 €
Bananensaftschorle	0,40l	4,80 €
Kirschsaftschorle	0,20l	3,70 €
Kirschsaftschorle	0,40l	4,80 €
Traubensaftschorle	0,20l	3,70 €
Traubensaftschorle	0,40l	4,80 €
Johannisbeersaftschorle	0,20l	3,70 €
Johannisbeersaftschorle	0,40l	4,80 €
Mango-Maracujasaftschorle	0,20l	3,70 €
Mango-Maracujasaftschorle	0,40l	4,80 €

Bier

Veltins Pils (vom Fass)	0,30l	4,40 €
Hirsch Gold (vom Fass)	0,25l	3,60 €
Hirsch Gold (Vom Fass)	0,50l	4,90 €
Radler	0,25l	3,70 €
Radler	0,50l	5,00 €
Holzar Bier (dunkel, vom Fass)	0,50l	5,30 €
Holzar Bier (dunkel, vom Fass)	0,25l	3,80 €
Helles Hefeweizen (vom Fass)	0,25l	3,60 €
Helles Hefeweizen (vom Fass)	0,50l	4,90 €
Russ (Weizen mit Zitronenlimo)	0,50l	5,00 €
Colaweizen	0,50l	5,00 €
Dunkles Hefeweizen	0,50l	5,00 €
Alkoholfreies Hefeweizen (vom Fass)	0,50l	5,00 €
Alkoholfreies Bier (Meckatzer)	0,33l	4,10 €

Allergenkennzeichnung

A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fische

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch (einschließlich Laktose)

H: Schalenfrüchte

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10mg pro kg oder l)

M: Lupinen

N: Weichtiere

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz); 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt;

6) geschwärzt; 7) mit Phosphat; 8) mit Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) mit Süßungsmittel; 12) enthält eine Phenylalaninquelle; 13) gewachst; 14) mit Taurin; 15) mit Farbstoff, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker; 16) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig; 17) mit Nitritpökelsalz, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat