Vorspeisen

Kleines Gedeck € 5,90
100 g Speck, Radi, Schnittlauch- & Radieschenbrot A, O

Beef Tartar nach dem Rezept der „Harry's Bar"
mit Käse-Croustini, „scharf" A, C, G, M, O
kleine Portion 90 g € 11,50
große Portion 150 g € 16,00

Octopus-Carpaccio, gegrillte Calamaretti B € 14,20
& Salat vom grünen Spargel in Orangenvinaigrette

Gratinierter Ziegenkäse und gegrillte Zucchini G, O € 12,80
mit Babyspinat-Salat & Honigtomaten

Rucola-Brunnenkresse-Salat O € 12,90
mit lauwarmem Hendl & Papaya

...Suppen...

Kräftige Bouillon vom Brunnhof-Rind
mit Frittaten A, C, G, L € 4,50
mit Kaspressknödel A, C, G, L € 5,20
mit Leberknödel A, C, G, L € 5,20

Brennessel-Sauerampfer-Suppe mit A, F € 6,20
pikantem Strudeltascherl

Vegetarisch

Kasspatzl mit Röstzwiebeln A, C, G € 11,60
und Blattsalat

Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat & Topfen € 12,80
auf brauner Butter mit Ruccola A, C, G, O

Veggie-Burger im gedämpften Brötchen € 15,80
mit Avocado, Apfel & Aubergine A

FISCH

Gebratenes Reinankenfilet A, G, D € 18,60
auf Saubohnenragout

Dorade im Ganzen gebraten A, C, D € 17,80
mit Ratatouille & Gnocchi

Spaghettini mit Garnelen & Erdnüssen A, B, C, E € 17,80

POST
Hotel & Wirtshaus

DEUTSCH

Mangalitza-Schweinesulze O € 8,90
mit Saubohnen & steirischem Kernöl

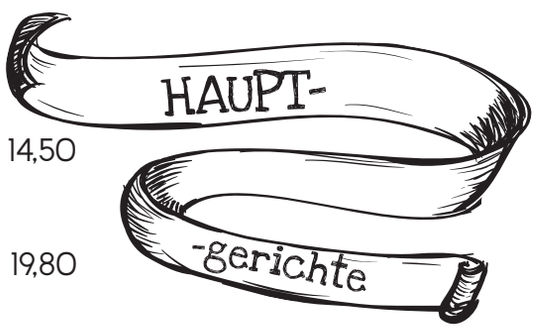
Eine Rindswurst vom Brunnhof mit L, O € 6,80
Berliner Curry-Apfelsauce & Pommes frites

Wiener Schnitzel mit Petersil-Erdäpfel & Preiselbeeren
vom Kalb D, G, O € 18,50
vom Schwein D, G, O € 14,20

Beilagen-Blattsalat G, O € 4,50

Rindsgulasch vom Brunnhof A, C, G € 15,90
mit Serviettenknödeln
kleine Portion € 11,80

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln O € 18,90
und Speckfisolen



Gekräuterte Maishendlbrust A, C € 14,50
auf Fenchel-Karottengemüse & Gnocchi

Egger-Bier-geschmortes-Lamm O € 19,80
mit Linsen & Ribisl

Spanferkelbraten mit Serviettenknödel, A, C, O € 17,80
scharfem Karottengemüse & Sonnenblumenkernsauce

Kaninchengeschnetzeltes auf Kirschtomaten, A, C € 16,40
Saubohnen & gefüllte Specktascherl

Hochrippenstück vom Brunnhof-Rind ca. 300 g € 33,00
Pilz-Lauchgemüse & Rotweinsauce A, C, G, O

Saisonal frisch

Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerl, A, B, C, G
Knupsergarnelen, Petersiel-Obers € 6,80

Eierschwammerlragout mit Semmelknödel A, C € 12,80
Schweinefilet mit Eierschwammerl & Paprikaspätzle A, C € 15,80
Eierschwammerlfettuccine A, C € 13,80

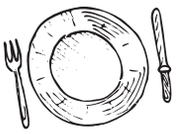
€ 21,00

Kaiser Menü

Frittatensuppe

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersiel-Erdäpfel & Preiselbeeren

Apfelstrudel mit Schlagobers



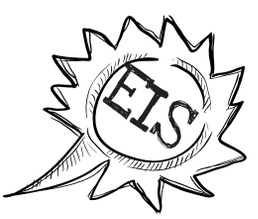
täglich frisch
EINGEKOCHT

Montag:	Geschmorte Schweinsbacke mit Polentaschnitte	€ 13,20
Dienstag:	Kalbsleber mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebeln	€ 18,50
Mittwoch:	Tafelspitz mit Cremespinat & Röstkartoffeln	€ 18,50
Donnerstag:	Rindfleischeintopf mit Spinatmaultaschen	€ 12,80
Freitag:	Lachssteak auf Erdäpfel-Gurkensalat & Senfhollandaise	€ 17,80
Samstag:	Rindsroulade mit Erdäfelpüree & Karotten	€ 14,50
Sonntag:	da isst man ein Schnitzel!	

Post-Kaiserschmarrn karamelliesiert, mit Walnüssen & Zwetschkenröster	A, C, G, H, O	€ 10,20
Crème brûlée mit Amaretto-Himbeeren klein oder eine große Portion	C, G, O	€ 6,80 € 8,80
Marinierte Ananas, Campari-Granitée & Limonenschaum im Glas	G, O	€ 7,20
Zweierlei Mascarponecreme und Erdbeersalat im Glas	G, O	€ 6,20

Bauerneis

EIS - Sorten:
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Cookie, Birne, Amarena,
Joghurt, Ube, Pistazie, Nuß, Latte Macchiato, Kokos € 1,50



SORBET-Sorten:
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht € 1,40

POST
Hotel & Wirtshaus

WIFI / WLAN
hotelpost 63

Änderung der Gerichte	+ € 1,00
Kleine Portion	- € 2,00
Auf 2 Teller	+ € 2,00

Starters

ENGLISH

Small Couvert A, O € 5,90
100 g ham and white radish, chives- & radish bread

Beef Tartar „Harry's Bar" A, C, G, M, O
with cheese-croustini, „spicy"
small portion 90 g € 11,50
large portion 150 g € 16,00

Octopus-Carpaccio, grilled Calamaretti B € 14,20
& salad with green aspargus in an orange-vinaigrette

Gratinated goat-cheese and grilled courgette G, O € 12,80
with baby-spinach-salad & honey-tomatoes

Salad of rucola and stinging nettle O € 12,90
with warm chicken & papaya

POST Hotel & Wirtshaus

...Soups...

Hearty bouillon of Brunnhof beef
with pancake strips A, C, G, L € 4,50
with local cheese dumplings A, C, G, L € 5,20
with liver dumplings A, C, G, L € 5,20

Soup of stinging nettle & sorrel € 6,20
spicy soy-humus-strudel A, F

Vegetarian

Tyrolian cheese-spaetzle with roasted € 11,60
onions & green salad A, C, G

Tyrolian ravioli filled with spinach and € 12,80
curd on brown butter & rucola A, C, G, O

Veggy-Burger in steamed bun € 15,80
with avocado, apple & eggplant A

FISH

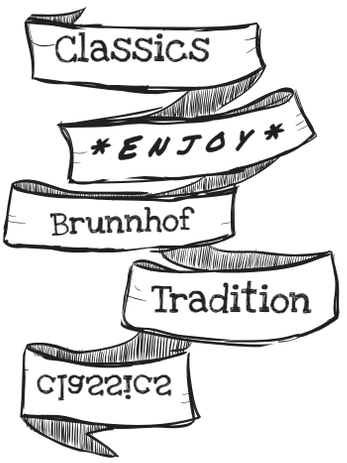
Fried whitefish on a ragout of broad beans A, G, D € 18,60

Dorade fried on the whole A, C, D € 17,80
with ratatouille & gnocchi

Spaghettini with prawns & peanuts A, B, C, E € 17,80

POST
Hotel & Wirtshaus

ENGLISH



Brawn of Mangalica O € 8,90
with broad beans & styrian pumpkinseedoil

One Brunnhof-beef sausage „Berlin style“ L, O € 6,80
in an apple-curry-sauce & french fries

„Wiener Schnitzel“ Escalope Viennese classic
with parsley potatoes and cranberries
from veal D, G, O € 18,50
from pork D, G, O € 14,20

Green side salad G, O € 4,50

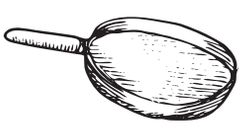
Beef goulash from Brunnhof A, C, G € 15,90
with dumplings
small portion € 11,80

Roastbeef with onions O € 18,90
with roast potatoes & green beans, ham

Breast of cornchicken in herbcrust A, C € 14,50
fennel-carrots & gnocchi

Lamb braised in Egger-beer O € 19,80
with lentils & red currants

Roast of suckling pig with dumplings, A, C, O € 17,80
spicy carrots & sunflowerseed-sauce



Rabbit strips on cherrytomatoes A, C € 16,40
broad beans & ham ravioli

Entrecôte double of Brunnhof-beef ca. 300 g € 33,00
with mushroom-leek-vegetables & red wine sauce A, C, G, O

Seasonal fresh

Potato soup with chanterelles A, B, C, G
crispy prawn & parsley cream € 6,80

Creamy ragout of chanterelles with bread dumpling A, C € 12,80
Filet of pork with chanterelles & belly pepper spätzle A, C € 15,80
Fettuccine with chanterelles A, C € 13,80

Kaiser Menu

€ 21,00

Beef bouillon
with pancake strips

Wiener Schnitzel from pork
with parsley potatoes and cranberries

Apple strudel with wipped cream

ENGLISH

DAILY Special

Monday:	Braised cheek of pork & slice of polenta	€ 13,20
Tuesday:	Veal liver with mashed potatoes & roasted onions	€ 18,50
Wednesday:	Traditional boiled beef with creamy spinach & potatoes	€ 18,50
Thursday:	Beef stew with German spinach ravioli	€ 12,80
Friday:	Salmon steak with potatoe-cucumber-salad & hollandaise	€ 17,80
Saturday:	Beef roulande with mashed potatoes & carrots	€ 14,50
Sunday:	The best day to have a Wiener Schnitzel!	

DE- -SSE- -RT

„Post-Kaiserschmarrn“ A, C, G, H, O € 10,20
Chopped & sliced and sugared pancake,
caramelized, with walnuts & potted plums

Crème brûlée with Amaretto-raspberries small € 6,80
large portion C, G, O € 8,80

Marinated pineapple, Campari-Granitée G, O € 7,20
and limemousse

Two kinds of mascarpone creme & strawberry salad € 6,20
G, O

Farmer'S ice cream

Ice cream flavours:
Vanilla, chocolate, strawberry, cookie, pear, amarena,
yogurt, ube, pistacio, hazelnut, coconut, Latte M. € 1,50

Sherbet flavours:
Lemon, raspberry, passion fruit € 1,40

ICE

POST Hotel & Wirtshaus

Special dish requests	+ € 1,00
Small portion	- € 2,00
Split on 2 plates	+ € 2,00

WIFI /WLAN
hotelpost 63

FRISCH
GENUSS
URBAN

APERITIF

Veneziano Frizzante; BioBitter mit Prosecco, Orange, Eis		€ 7,70
Veneziano G'spritzt; Weißwein, Soda, Orange, Eis		€ 6,50
Aperol Frizzante; Aperol mit Prosecco, Orange, Eis		€ 5,90
Aperol G'spritzt; Weißwein, Soda, Orange, Eis		€ 4,80
Campari Soda		€ 4,40
Campari Orange		€ 5,10
Mancino, Vermouth Bianco	4 cl	€ 5,10
Mancino, Vermouth Secco	4 cl	€ 5,10
Mancino, Vermouth Rosso	4 cl	€ 5,10
Martini; Gin, Vermouth Secco, Olive	6 cl	€ 9,80
Gin Tonic; Gin, Schweppes	4 cl	€ 6,50
Moscow Mule; Vodka, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 7,20
London Mule; Gin, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€ 7,20

PRICKELND

Prosecco, Frizzante organic brut DOC, La Jara	0,1 l	€ 3,60
	0,75 l	€ 24,00
Hugo; Prosecco, Holler, Minze, Limette, Zitronensaft		€ 6,20
Champagne Taittinger Brut Réserve	0,75 l	€ 87,00

OHNE.AUCH GUT.PRICKELND

Vöslauer Mineralwasser, prickelnd	0,3 l	€ 2,30
	0,7 l	€ 4,70
Vöslauer Mineralwasser, still	0,7 l	€ 4,70
Coca Cola	0,25 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 4,80
Libella Orange oder Zitrone	0,25 l	€ 2,40
Coca Cola light	0,3 l	€ 2,80
Almdudler, Kräuterlimonade	0,3 l	€ 2,80
Tonic Water, Schweppes	0,2 l	€ 3,20
Tonic Water, Fever Tree	0,2 l	€ 4,20
Tonic Water, Fentimans	0,125 l	€ 3,70
BioZisch Ginger Life	0,33 l	€ 3,20
BioZisch Bitter Lemon	0,33 l	€ 3,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,50

OHNE.AUCH GUT.SAFTIG

Apfelsaft, Rauch	0,25 l	€ 2,40
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,25 l	€ 1,60
Apfelsaft gespritzt mit Wasser	0,25 l	€ 1,50
Orange, Johannisbeer, Marille, Mango, Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,80
alle Säfte von Höllinger & 100 % Bio		
Säfte gespritzt mit Wasser	0,25 l	€ 1,70
Säfte gespritzt mit Soda	0,25 l	€ 1,80
Säfte gespritzt mit Wasser	0,5 l	€ 3,40
Säfte gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 3,60
Soda Zitrone	0,5 l	€ 3,00
Hollundersaft, Nikolaihof, Mautern an der Donau		
gespritzt mit Soda	0,5 l	€ 3,80
gespritzt mit Wasser	0,5 l	€ 3,60
Hausgemachter Eistee		
Schwarzer Tee, Hollersirup, Limette, Minze	0,25 l	€ 2,40

Say Yes!

... to coffee ...

100 % ARABICA BOHNEN AUS KONTROLLIERTEM BIOLOGISCHEM ANBAU
(ALLE KAFFEESORTEN KÖNNEN SIE AUCH GERNE BIOLOGISCH KOFFEINFREI GENIEßEN)

röööstfrisch

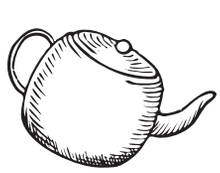
Verlängerter Schwarz, mit Milch oder Sahne	€ 2,70
Espresso, kleiner Schwarzer	€ 2,40
Kleiner Brauner oder Espresso Macchiato	€ 2,60
Doppelter Espresso, großer Schwarzer	€ 3,60
Großer Brauner	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Cappucino	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 3,00
Mit Schlagobers	€ 3,50

... and tea!

GENIEßEN SIE BESTE BIOLOGISCHE LOSE TEESORTEN AUS DEM WIENER TEEHAUS DEMMER.

kultur.zieht

Teekanne pro Portion		€ 3,20
Assam	Kräftig-malziger Schwarzer Tee aus Assam	
Earl Grey	Mit der Zitrusfrucht Bergamotte aromatisierter Schwarztee	
Nilgiri Oothu FOP	Frischer, harmonischer Schwarztee aus Südindien	
China Wuyuan Jasmin	Voller, herber Grüner Tee mit frischen Jasminblüten	
Japan Sencha	Ausgewogener Grüner Tee aus dem Süden Japans	
Weißer Tee Holunder	Lieblicher weißer Tee mit Holunderblüten verfeinert	
Rooibos Classic	Reichhaltig, vollmundig & koffeinfreier Rotbusch	
Kräuter Entspannung	Apfelminze, Salbei, Himbeerblättern, Malve und Kamille	
Früchte Blutorange Deluxe	Apfel, Orangenschalen, Hagebutten, Hibiskus, rote Rübe	



Spirit. duell

Bauernschnaps vom Erber, Brixen im Thale			
Obstler; Birne		2 cl	€ 3,00
Zwetschkenbrand		2 cl	€ 3,00
Haselnuss; Zirbe		2 cl	€ 3,00
Destillate Siegfried Herzog, Saalfelden			
Nusserl, Enzian-Apfel, Mirabelle		2 cl	€ 5,90
Vogelbeer		2 cl	€ 6,90
Hans Reisetbauer, Axberg			
Rote Williams		2 cl	€ 6,40
Gut Oberstockstall, Kirchberg/Wagram			
Marille		2 cl	€ 4,50
Alois Gölles, Riegersburg			
Alter Apfel		2 cl	€ 4,90
Kräuterbitter			
Fernet branca, Ramazzotti, Jägermeister, Averna		4 cl	€ 5,20
Underberg		2 cl	€ 4,00
Gin	Brokers Premium London dry Gin	4 cl	€ 4,50
	Hendricks Gin	4 cl	€ 8,50
	O-Gin, Farthofer	4 cl	€ 8,80
Vodka, Russian Standard		4 cl	€ 5,20
Tequila, Don Julio Reposado		4 cl	€ 8,70
Rum			
	Appleton white, Jamaika	4 cl	€ 5,20
	Havana Club Anejo 7	4 cl	€ 7,10
	Zacapa 23 Solera Gran Reserva	4 cl	€ 9,90
Whiskey			
	Johnnie Walker, Red Label	4 cl	€ 5,20
	Jameson, Irish Whiskey	4 cl	€ 6,10
	Talisker, Isle of Skye, 10 years	4 cl	€ 9,10
	Laphroaig, Islay, 10 years	4 cl	€ 10,10
	Macallan 12 years Highland Single Malt Scotch	4 cl	€ 16,40
	Scapa, 1993, Island Whisky, Gordon & MacPhail	4 cl	€ 15,40
Weinbrand Scharlachberg		2 cl	€ 2,00
Cognac Pinard Bio VS		2 cl	€ 5,10
Cognac Martell Cordon Bleu		2 cl	€ 9,90
Portwein, Taylor's Tawny 10 years		1/16 l	€ 8,20
Amaretto di Saronno, Mandellikör		2 cl	€ 3,00
Baileys Irish Cream		4 cl	€ 4,90
Grand Marnier Cordon Rouge		2 cl	€ 4,20
Tia Maria, Kaffeelikör		2 cl	€ 3,50

PRIVATBRAUEREI EGGER

Egger Premium vom Fass

Fassbier 0,20 l € 2,30
0,30 l € 2,90
0,50 l € 3,90

Das fein gehopfte und hochvergorene Egger Premium überzeugt mit 5,0 Vol % Alkoholgehalt und einer Stammwürze von 11,8° Plato durch seine außergewöhnliche Süffigkeit. Braugerste und hochwertiger Aromahopfen aus der Hallertau verleihen diesem goldgelben Vollbier einen unverwechselbaren Geschmack. Exklusiv gebraut und erhältlich in der Gastronomie!
Finely hopped and highly fermented, with 5.0% alcohol content and an original gravity of 11.8° Plato, Egger Premium is a guarantee to impress with its exceptional taste. Malting barley and aromatic hops from Hallertau in Germany give this golden yellow full-bodied beer its distinctive flavour. Exclusively brewed for the hotel industry.

Egger Radler vom Fass

Fassbier 0,20 l € 2,30
0,30 l € 2,90
0,50 l € 3,90

Eine Kombination aus 40% Egger Premium Märzenbier und 60% Radlberger Zitronenlimonade machen den Durstlöscher zu einem herrlich erfrischenden Trinkvergnügen. Das ideales Biermischgetränk mit 2,2% Vol.
A blend of 40% Egger Premium lager beer and 60% Radlberger lemonade makes this thirst quencher a superbly refreshing drink. The lemon beer mix from Egger is an ideal beer mix with 2.2% alcohol.

Egger Bio Zwickl vom Fass

Fassbier 0,20 l € 2,40
0,30 l € 3,00
0,50 l € 3,90

Die naturtrübe Bierspezialität aus 100% biologischer Herkunft.
Süffig und sehr frisch im Geschmack mit zart hopfigem Abgang. 5,1%Vol.
An unfiltered speciality beer from Egger, fresh from the cellar.
A full-bodied beer with 5.1% alcohol and an original gravity of 11.6° Plato, very palatable with a fresh taste and a delicately hoppy finish.

Egger Grapefruitradler aus der Flasche

Flasche 0,33 l € 3,00

Der erfrischende Sommerradler mit dem "gewissen Etwas"! Nicht nur an heißen Tagen erfrischt der Egger Grapefruitradler all jene, die bestes Bier mit einem Schuss Grapefruit suchen. 2,5%Vol.
Not just on hot days does the Egger grapefruit beer mix provide refreshment with its 2.5% alc/vol and 5% juice content to all those looking for a great beer with a dash of grapefruit. Through the successful mixing ratio of 52% grapefruit lemonade and 48% Egger beer the Egger grapefruit beer mix is a trendy summer refreshment.

Egger Zisch naturtrüb alkoholfrei aus der Flasche

Flasche 0,50 l € 3,60

Das alkoholfreie Bier für Zwischendurch! Bestes Egger Bier – nur diesmal alkoholfrei! Die perfekte Erfrischung für Z(w)ischendurch. Der Egger Zisch ist nicht nur alkoholfrei, sondern auch isotonisch.
Enjoy an Egger Zisch alcohol-free unfiltered now and then!
The popular Egger Zisch alcohol-free is now available in the unfiltered version. Our Egger Zisch tends to be isotonic. Enjoy the GOLD awarded refreshment!

FAMILIENBRAUEREI HUBER

Huber Hefeweizen Hell

Das beliebte trübe Weizenbier von hier. Aus der St. Johanner Familienbrauerei Huber.
Mit spritzigem Hefegeschmack. 5,2%Vol.

Fassbier 0,30 l € 3,20
0,50 l € 4,00

Huber Hefeweizen dunkel

Dunkles Spezialmalz und ausgesuchter Aromahopfen geben diesem Weißbier eine besondere Note. Kräftig und Vollmundig im Geschmack. In der Flasche gereift. 5,2 %Vol.

Flasche 0,50 l € 4,10

Martinshof, Neusiedl/Zaya, Niederösterreich

Landwein Weiss o	1/4 l	€ 4,80
Landwein Rot o	1/4 l	€ 5,80

Weißwein

Grüner Veltliner Weißgipfler o Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	2016	1/8 l	€ 3,90
Welschriesling o Weingut E. u. W. Polz, Spielfeld, Südsteiermark	2015	1/8 l	€ 4,20
Chardonnay o Weingut Judith Beck Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2015	1/8 l	€ 4,20
Weissburgunder o Weingut Judith Beck Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2015	1/8 l	€ 4,20
Sauvignon Blanc Steirische Klassik o Weingut Krispel, Hof bei Straden, Südsteiermark	2016	1/8 l	€ 4,50
Rosé de Casta Rosado o Miguel Torres, Catalunya, Spanien	2016	1/8 l	€ 4,20

Rotwein

Zweigelt Edelgrund o Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	2015	1/8 l	€ 3,90
Blaufränkisch “Classic” o Igler, Deutschkreuz, Mittelburgenland	2015	1/8 l	€ 4,40
K+K Cuvée (BF ZW ME CS SY) o Kirnbauer, Deutschkreuz, Mittelburgenland	2015	1/8 l	€ 4,80
Pinot Noir o Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Burgenland	2015	1/8 l	€ 4,90

Dessertwein

Temento sweet Beerenauslese o Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark	2013	1/16 l	€ 5,40

Eine große Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Allergie-Information gemäß Code-Empfehlung

A

Glutenhaltiges Getreide – namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose; Maltodextrine auf Weizenbasis; Glukose- sirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

B

Krebstiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Ei – Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

E

Erdnuss – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Soja – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett; natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnen- quellen.

G

Milch oder Laktose – Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; Lactit

H

Schalenfrüchte – namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

L

Sellerie – und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf – und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesam – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Sulfite – Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

P

Lupinen – und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere – wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

w