

Liebe Gäste

Wir sind verpflichtet Allergie auslösende Stoffe in unseren Speisen und Getränken zu deklarieren.

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, bei dem die Herstellung von Speisen, sowohl in der Vorbereitung, wie auch beim Kochen nach handwerklicher Tradition ausgeführt werden. Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an mich.

Wir verwenden **keinen Sesam, kein Soja, keine Erdnüsse, keine Krebstiere, und keine Lupinen.**

Bei Nüssen wird es sich saisonal auf „Bauernhofeis, oder auf selbstgebackenen Kuchen beschränken.

Unsere **Fische** sind fast ausschließlich Süßwasserfische in Form von Lachsforelle, oder Saibling.

Senf ist in unserem selbstgemachten Salatdressing und in verschiedenen Saucen enthalten.

Getreide ist bei uns in allen Backwaren. Unsere Saucen und Mehlschützen werden mit Weizenmehl und Maisstärke abgebunden.

Sellerie wird bei uns in jeder Grundsauce bzw. Fleischbrühe als Würzkräut eingesetzt, oder saisonal als Salat gereicht.

Milch und Milchprodukte bei allen Salatsaucen, Rahmsaucen, bei panierten Speisen und teilweise im „Bauernhofeis“.

Eier von freilaufenden Hühnern werden von uns bei panierten Speisen, Knödel, Kroketten, Nudeln, Kuchen, Süßspeisen, oder reinen Eiergerichten verwendet.

Sulphite sind in den Weinen in Spuren enthalten.

Eine Kreuzkontamination in geringen Spuren können wir bei unserer handwerklich geführten Küche nicht ganz ausschließen und deshalb auch keine Haftung übernehmen.

Scheuen Sie sich nicht, fragen Sie nach!

Guten Appetit wünscht Ihnen

Gerhard FRITZ

Inhaber und Küchenmeister