SAN MARCO

FLAVOURFUL FOOD.
AMAZING DRINKS.

SCAN FOR MENU

Symbolbilder / illustrative Darstellungen, teilweise KI-generiert.

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Kaffee

Espresso		3,3
Ristretto		3,3
Espresso Macchiato	/ Kleiner Brauner G	3,6
Espresso Doppio		4,9
Großer Brauner	G	4,9
Melange	**G**	**4,3**
Cappuccino	mit Schlag G	4,9
Verlängerter schwarz		4,0
Verlängerter braun	G	4,3
Latte Macchiato	G	5,8
Irish Coffee	Jameson G	6,9
Eiskaffee mit Vanilleeis	C,G	7,2
Heiße Schokolade	mit Schlag G	5,9

Auch
mit **Haferdrink** (A)
erhältlich +0,8

Alle Kaffees auch
entkoffeiniert
erhältlich.

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Tee

Bergkräuter (BIO) 4,9

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian –
Duftig, würzig und frisch wie die Morgenluft in den Bergen

Refreshing Mint 4,9

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension.

Green Dragon Lung Ching 5,2

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typische leichte
Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Earl Grey 4,9

Aromatisierter schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack.

Fruity Camomile 4,9

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Sweet Berries 4,9

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer- und Himbeergeschmack.

Verfeinern Sie Ihren
Aufguss mit unserem
Premium-Rum und **feinem**
Honig für einen
besonderen Genuss!

Rum +3,9
Honig +1,5

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Frühstück

Wiener Frühstück vegetarisch A,C,F,G,H 10,9

Semmel / Croissant / Bio-Butter / weiches Bio-Ei / Marmelade oder Nutella

Bio-Omelette vegetarisch A,C,E,F,G,H,M,N 10,9

Drei Bio-Eier / Hausgemachtes Brot / Bio-Butter / Salat

Açaí Bowl vegan A,E,F,H,N 11,5

Frische Beeren / Kokosraspeln / Chiasamen / Granola / Kokosmilch

San Marco Toast A,C,E,F,G,H,M,N **12,9**

Öfferls Briochetoast / Avocadomash / knuspriger Speck / Cheddar / Bio-Eierspeise

Vital Joghurt G,H 9,9

Griechischer Joghurt / Frische Beeren / Kokosraspeln / Banane / Granola / Zimt / Honig

Avocadobrot A,C,E,F,G,H,M,N 9,9

Hausgemachtes Brot / Avocadomash / Tomaten

+ Bio-Spiegelei 2,5

+ knuspriger Speck 2,9

+ Putenschinken 3,2

+ Prosciutto 4,9

+ Feta 2,9

jede weitere Zutat +2

Feta / Emmentaler / Cheddar / Putenschinken / Speck / Tomaten / Jungzwiebel / Paprika

Frühstück täglich von 08:00 - 11:30

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Frühstück

Klassisches Frühstück A,C,E,F,G,M,N,H 15,9

Hausgemachtes Brot / Semmel / Putenschinken / Emmentaler / Bio-Butter / Marmelade oder Nutella / weiches Bio-Ei / Gurken & Tomaten / Griechischer Joghurt mit Früchten und Granola

Spiegeleier & Prosciutto A,C,E,F,G,M,N,H 12,5

Zwei Bio-Spiegeleier / Hausgemachtes Brot / Prosciutto oder Putenschinken / Bio-Butter / Salat

Chefs Frühstück A,C,G 10,9 *ganztags

Salzige Frühstückskrapfen / Kajmak - *Wahlweise zwischen Trüffelsalami, Prosciutto, Kulen oder Putenschinken*

Hangover Frühstück A,C,E,F,G,H,L,M,N,O 15,9

Semmel / Zwei Bio-Spiegeleier / Speck oder Putenschinken / Drei Würstchen (Schwein oder Pute) / Bohnen in Tomatensauce / gegrillte Tomate / Rucola

Extras

Semmel 2,2
Croissant 3,2
Toastbrot zwei Scheiben 1,5
Briochetoast-Scheibe 2,5
Vollkornbrot Scheibe 1,5
Avocadomash 3,5
Emmentaler 3 Scheiben 2,2
Manchego-Schafskäse 5,8
Trüffelkäse 6,8
Feta 2,9

Marmelade 1,5
Nutella 2,0
Butter 1,5
Honig 1,5
Bio-Ei 2,5
Knuspriger Speck 2,9
Prosciutto 4,9
Putenschinken 3,2
Kulen 4,5
Trüffelsalami 4,7

Frühstück täglich von 08:00 - 11:30

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe A,B,C,D,E,F,G,L,M,N,O,P,R 6,9

auf Anfrage

Beef Tatar A,C,E,F,G,H,M,N,O 15,9

100g feinstes heimisches Rindfleisch / Zwiebel / geröstetes Brot / Insalatino / Bio-Butter

Salate

Caesar-Salat A,E,F,G,H,M,N,O 18,2

140 g gegrilltes Hühnerfilet | Römersalat / hausgemachte Croutons / Grana Padano / Cherrytomaten / hausgemachtes Caesar-Dressing

Avocado-Salat E,F,H,M,N,O 14,9

Insalatino / Avocado / Cherrytomaten / gekochte Bio-Eier Mais / Rucoladressing

Burrata-Salat E,H,M,N,O 15,5

Cherrytomaten / Burratakäse / Pinienkerne / Olivenöl / Balsamicocreme / Rucola / Basilikum

Coleslaw E,H,M,N,O 4,9

Amerikanischer Krautsalat

Kleiner gemischter Salat E,H,M,N,O 6,2

Insalatino / Cherrytomaten / Radieschen / Balsamico-Senf-Dressing

Extras

70 g **Feta** +3,5
100 g **Thunfisch** +5
140 g **Hühnerbrustfilet** +5,5
140 g **Black Angus Beef** +8
Burrata +6
3 **Shrimps** +7

À la carte täglich von 11:30 - 22:00

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Pinsa

Trüffel A,C,G,E,F,H 15,9

Tomatensauce / Fior di latte / Trüffelsalami / Rucola

Kulen A,C,G,E,F,H,N,M **14,9**

Tomatensauce / Fior di latte / Kulen

Mediterrano A,C,G,E,F,H,N,M 15,9

Tomatensauce / Fior di latte / Prosciutto / Rucola / Cherrytomaten

Thunfisch A,C,D,G,E,F,H,N,M 14,9

Tomatensauce / Fior di latte / Thunfisch / Zwiebel / Mais

Burrata Vegetarisch A,G,F,H 16,5

Pesto Genovese / Burrata / Cherrytomaten / Basilikum / Aceto Balsamico

Margherita Vegetarisch A,G 12,9

Tomatensauce / Fior di latte / Basilkum

Rustikal A,C,G 15,9

Tomatensauce / Fior di latte / Speck / Mais / Jalapeño

Pasta & Gnocchi

Carbonara A,C,G,E,F,H,N,M,O 15,9

Speck / Ei / Grana Padano / Sahne

Pomodoro Mozzarella A,C,G,E,F,H,N,M,O 13,9

Tomaten / Mozzarella / Basilikum

Genovese Vegan A,H,N 14,9

Basilikum / Cashews / Pinienkerne

Wählen Sie zwischen frischen **Linguine**, veganen **Rigatoni** oder **Gnocchi**

Beilagen

Mediterranes Grillgemüse G 6,5
Hausgemachte Kartoffelchips 6,5
Süßkartoffelfries E 6,9

À la carte täglich von 11:30 - 22:00

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Bowls

Chicken Bowl A,E,F,G,H,N **14,9**

140 g gegrilltes Hühnerfilet / hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Shrimps-Bowl A,B,D,E,F,G,H,O,R,N **17,9**

5 gegrillte Garnelen / hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Black Angus Beef Bowl A,E,F,G,H,N **18,9**

140 g gegrilltes Rinderfilet / hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

San Marco Bowl A,C,G,F **16,9**

140 g gegrilltes Hühnerfilet / Joghurt-Minz-Sauce / Avocadomash / Kurkuma-Reis / Cherrytomaten / rote Zwiebel / Mais / Römersalat

Platten

San Marco A,E,F,G,H,N **27,9**

Baranjski Kulen / Prosciutto aus Dalmatien / Trüffelsalami / Manchego-Käse / geräuchertes Rindfleisch / griechische Oliven / Trüffelkäse / hausgemachtes Brot

Surf & Turf B,C,G,L,M,O **64,9**

300 g Bio Black Angus Filet / 10 gegrillte Garnelen / mediterranes Grillgemüse / Sauce Béarnaise

À la carte täglich von
11:30 - 22:00

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Burger & Steak

San Marco Burger A,C,E,F,G,H,M,N **16,9**

200 g regionales Rindfleisch / Tomaten / rote Zwiebel / knuspriger Speck / Cheddar / Sandwichgurke / Salat / Cocktailsauce / hausgemachte Kartoffelchips

Shrimps-Burger A,B,C,D,E,F,G,H,M,N 17,9

gegrillte Garnelen / Cheddar / Cocktailsauce / Tomaten / rote Zwiebel / Salat / hausgemachte Kartoffelchips

Club Sandwich A,C,G,M,F,N,H 15,5

Putenschinken / Bio-Ei / Mayo / Eisberg / knuspriger Speck / Tomaten / Emmentaler / hausgemachte Kartoffelchips / Chili-Mayo

Crispy Chicken Burger A,C,E,F,G,H,M,N 15,9

knusprig gebackenes Hühnerfilet / Coleslaw / Sandwichgurken hausgemachte Kartoffelchips / Chili-Mayo

Beyond Burger Vegan A,F,N,O 16,9

Beyond Meat Patty / veganer Cheddar / Salat / Tomaten / Sandwichgurke / rote Zwiebel / hausgemachte Kartoffelchips / vegane Cocktailsauce

Smash Burger XO A,C,E,F,G,H,M,N **16,5**

Zwei XO Smash Patties / Cheddar / Sandwichgurken / Jalapeño / hausgemachte Kartoffelchips / Burgersauce

Black Angus Filetsteak A,C,F,G,H,L,M,N,O 38,9

250 g Black Angus Rinderfilet / Sauce Béarnaise / wahlweise zwischen hausgemachten Kartoffelchips, mediterranem Grillgemüse oder Süßkartoffelfries

Steakhouse Burger A,C,E,F,G,H,M,O 18,5

Steak-Strips / Cheddar / BBQ-Sauce / Zwiebelmarmelade / Gurken / hausgemachte Kartoffelchips

Saucen

Cocktailsauce / Trüffelmayo / Chili-Mayo / BBQ / Sweet Chili / Ketchup / Mayonnaise / Süßer Senf / Vegane Cocktailsauce

A,B,C,D,E,F,G,L,M,N,O,P,R

je Sauce ... 1,9

À la carte täglich von 11:30 - 22:00

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Nachspeisen

Plazma Pancakes A,C,E,G,H,F,N **10,9**

Plazma / Nutella

Frische Waffel A,C,E,F,G,H 13,9

Vanilleeis / Nutella / frische Früchte

Torten A,C,E,F,G,H 7,5

aus unserer Vitrine

Himbeer-Lava-Cake A,C,E,G,H,F 8,9

Schokokuchen mit flüssigem Kern / Himbeerragout / Vanilleeis

French Toast A,G,C,H 12,5

Öfferls Briochetoast / Himbeerragout / Zimt / Mandelsplitter / Vanillesauce

Extras

Himberragout +2,5
Vanilleeis +2,0
Frische Früchte +3,5
Nutella +2,0
Lino Lada +2,5

À la carte täglich von
11:30 - 22:00

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Alkoholfrei

Eisberg Energy Drink / Sugarfree 0,25 l **5,5**

Coca-Cola / Zero 0,20 l 4,4

Montes prickelnd / still 0,25 l 4,2

Rauch Orange aus dem Glas 0,25 l 4,2 | 0,50 l 6,2

Rauch Säfte BIO Marille / Erdbeere / BIO Apfel naturtrüb 0,20 l 4,4
BIO Schwarze Johanissbeere

Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich / Granatapfel 0,33 l 4,5

Rauch Maracuja g'spritzt BIO 0,33 l 4,5

Wasser Himbeer / Holunder / Zitrone 0,25 l 3,5 | 0,50 l 4,7

Jugendgetränke

Soda Himbeer / Holunder / Zitrone 0,25 l 3,7

Soda Himbeer / Holunder / Zitrone 0,50 l 5,2

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Alkoholfrei

Cedevita Orange / Zitrone / Limette / Holunder 0,25 l 4,2

Orangina 0,25 l 4,7

Schweppes 0,20 l 4,9
Original Wild Berry, American Ginger Ale, Original Bitter Lemon,
Ginger Beer, Dry Tonic Water, White Peach

Pipi Orange 0,25 l 4,2

Thomas Henry **Pink Grapefruit 0,20 l** **4,9**

Makava Bio Mate Zitronen Eistee 0,33 l 4,9

Sodawasser 0,125 l 2,1 | 0,25 l 3,5 | 0,50 l 4,7

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l 7,2

Hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade 0,50 l 5,9

Hausgemachte Zitronen-Minz-Limonade mit Soda 0,50 l 6,5

Hausgemachte Erdbeer-Minz-Limonade 0,50 l 7,9

Hausgemachte Erdbeer-Minz-Limonade mit Soda 0,50 l 8,5

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Bier vom Fass

Heineken	A 0,30 l	5,2
Heineken	**A 0,50 l**	**6,2**
Schladminger BioZwickl	A 0,30 l	5,2
Schladminger BioZwickl	A 0,50 l	6,2
Starobrno	A 0,30 l	5,2
Starobrno	A 0,50 l	6,2

Flaschenbier

Corona Extra	A 0,355 l	6,2
Karlovačko	**A 0,33 l**	**5,2**
Gösser NaturRadler	A 0,33 l	5,2
Heineken 0.0.	A 0,33 l	5,2

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Weißwein

Gelber Muskateller O 0,75 l 42
2025 | Weingut Gollenz | AT - Vulkanland Steiermark

Graševina O 0,75 l 39
2025 | Weingut Krauthaker | HR - Slawonien

Malvazija O 0,75 l **38**
2025 | Weingut Vina Laguna | HR - Istrien

Chardonnay O 0,75 l 47
2025 | Weingut Krauthaker | HR - Slawonien

Malvazija O 0,187 l 6,5
2025 | Weingut Vina Laguna | HR - Istrien

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Rotwein

Blaufränkisch O 0,75 l 37
2021 | Weingut Leberl | AT - Burgenland

Cuvée Big John O 0,75 l 49
2022 | Weingut Scheiblhofer | AT - Neusiedlersee

Dika Cabernet Sauvignon O 0,187 l 6,5
2022 | Weingut Feravino | HR - Slawonien

Schaumwein

Prosecco DOC Treviso O 0,75 l 42
Weingut Casa Gheller | IT – Venetien

Prosecco Frizzante O 0,10 l 5,5
Weingut Serena Vinicola | IT – Venetien

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Hauswein & Spritzer

Grüner Veltliner O 0,125 l		3,9
Weiß gespritzt O 0,25 l		4,9
Kaiserspritzer O 0,25 l		5,5
Pfirsichspritzer O 0,25 l		7,5
Hugo gespritzt O 0,25 l		7,2
Hugo Secco O 0,25 l		8,2
ST-GERMAIN SPRITZ	St. Germain Holunderlikör / Prosecco / Soda O 0,25 l	8,9
Aperol Spritz O 0,25 l		8,5
Teranino Rosé	**Rotweinlikör / Rosenwasser / Rosenblüten 0,25 l**	**8,9**
Limoncello Spritz	Prosecco / Soda / Limoncello O 0,25 l	8,7
Ibiza Spritz	Pink Grapefruit / Limette / Licor 43 0,25 l	8,2
Aloha Rosé	Aloha Déjà-Vu / Rosenwasser / Rosenblätter 0,25l	7,9
Lillet Peach	Lillet / White Peach 0,25 l	8,5
Lillet Berry	Lillet / Schweppes Berry / Beerenmix O 0,25 l	8,7
Lillet Rosé	Lillet / Rosenwasser / Rosenblüten O 0,25 l	8,2
Sarti Spritz	Sarti Rosa / Prosecco / Soda / Limette O 0,25 l	8,9
Campari Spritz	Campari / Prosecco / Soda / Orange O 0,25 l	8,9
Crodino Biondo Spritz	Crodino Biondo / Soda / Orange O 0,25 l	7,5

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Champagner

Moët & Chandon Brut 0,75 l 139

Moët & Chandon Ice Impérial 0,75 l 179

Moët & Chandon Nectar Impérial Rosé 0,75 l 219

Gin & Mixers

Hendrick's Gin 44% 4 cl 9,9 / Flasche 0,70 l 145

Bombay Sapphire London Dry Gin 43% 4 cl 7,9 / Flasche 0,70 l 110

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47% Flasche 0,50 l 150

Schweppes 0,20 l 4,9

Original Wild Berry, American Ginger Ale, Original Bitter Lemon,
Ginger Beer, Dry Tonic Water, White Peach, Pomegranate

Thomas Henry Pink Grapefruit 0,20 l 4,9

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Vodka & Tequila & Rum

Three Sixty Vodka 37,5%	A Flasche 0,70 l		110	
Absolut Vodka 40%	A 4 cl	6,9 /	Flasche 0,70 l	120
Eristoff Vodka Rot 20%	A 2 cl	4,9 /	Flasche 0,70 l	100
Grey Goose 40%	A 4 cl	11,9 /	Flasche 0,70 l	165
Olmeca Altos Reposado 40%	2 cl	4,9 /	Flasche 0,70 l	110
Patrón Silver Tequila 40%	2 cl	5,9 /	Flasche 0,70 l	170
Bumbu The Original Rum 40%	4 cl	9,9 /	Flasche 0,70 l	165
BACARDÍ Carta Blanca 37,5%	2 cl	4,5		
BACARDÍ Carta Oro Rum 37,5%	2 cl	4,9		

Whiskey

Jameson Irish Whiskey 40%	2 cl	5,9 /	Flasche 0,70 l	150
Chivas Regal 12 Years 40%	2 cl	6,5 /	Flasche 0,70 l	150
Chivas Regal 18 Years 40%			Flasche 0,70 l	210
Jack Daniel's 40%	2 cl	6,5 /	Flasche 0,70 l	140

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Digestif & Obstbrand

Pelinkovac Victoris AURA 31,19% 2 cl 4,5 / Flasche 0,50 l 120
Jägermeister 35% 2 cl 4,5 / Flasche 0,70 l 110
Averna IT Kräuterlikör 29% 2 cl 4,5 / Flasche 1,00 l 135
Averna Sour 2 cl 5,5
Honigschnaps AURA 29,3% 2 cl 4,6
Birnenschnaps KORLAT 40% 2 cl 4,9
Zwetschkenschnaps KORLAT 40% 2 cl 4,6
Quittenschnaps KORLAT 40% 2 cl 4,6

Likör

Licor 43 Original 31% 4 cl 4,8
Limoncello Zitronenlikör AURA 30,5% 2 cl 4,5
Teranino Rotweinlikör AURA 15,9% 4 cl 6,5 / Flasche 0,70 l 100
Amaretto Disaronno Originale 28% 4 cl 5,5

Cognac

Rémy Martin 40% 2 cl 6,9

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Cocktails & Signature Drinks

Mojito 10,9

Bacardi Carta Blanca / Limette / Rohrzucker / Soda / Minze

Grey Goose Strawberry Mule 16,9

Grey Goose Vodka / Ginger Beer / Erdbeere / Limette / Minze

BACARDÍ Cola 9,9

BACARDÍ Carta Blanca / Coca-Cola / Limette

Moscow Mule [A] 12,9

Absolut Vodka / Limette / Ginger Beer

Whiskey Sour 11,9

Jack Daniel's / Zitrone / Zuckersirup

Amaretto Sour 12,5

Amaretto Disaronno / Orangensaft / Zitronensaft

Patrón Paloma 12,9

Patrón Silver Tequila / Pink Grapefruit / Limette

Long Island Iced Tea 16,9

Absolut Vodka / Tequila / Rum / Gin / Zitronensaft / Zuckersirup / Cola

Bumbu-Gina 11,9

Bumbu Rum / Orangina / Minze

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mojito 9,9

Ginger Ale / Rohrzucker / Limette / Minze

Virgin Berry Mojito 10,9

Ginger Ale / Rohrzucker / Limette / Minze / Beerenmix

Sex on the Beach 10,9

Cranberry / Grenadine / Orangensaft / Pfirsich

Shots

5x Strawberry Lime Shots 26

Vodka / Erdbeerpüree / Limettensaft

10x Strawberry Lime Shots 48

Vodka / Erdbeerpüree / Limettensaft

5x Bumbu X Shots 29

Rum / Orange / Grenadine

10x Bumbu X Shots 52

Rum / Orange / Grenadine

4x Lavalampe Shots 24

Licor 43 / Erdbeerpüree / Sahne / Pfeffer

8x Lavalampe Shots 43

Licor 43 / Erdbeerpüree / Sahne / Pfeffer

SAN MARCO
CAFE • BAR • LOUNGE
ESTD 2006

Allergene

A **GLUTEN**
Glutenhaltiges Getreide

B **KREBSTIERE**
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C **EI**
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D **FISCH**
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E **ERDNUSS**
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F **SOJA**
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G **MILCH**
Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H **NÜSSE**
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L **SELLERIE**
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M **SENF**
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

P **LUPINEN**
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R **WEICHTIERE**
Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei "Take-away"
verrechnen wir einmalig 0,70 € pro Person
für das gesamte Verpackungsmaterial .

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer.
Abbildungen dienen der Illustration und sind teilweise KI-generiert.
Die tatsächliche Präsentation kann abweichen.