

LIEBER GAST!

Die vier Elemente - Feuer, Wasser, Erde und Luft – faszinieren durch ihre Balance. Diese Kraft spiegelt sich in der unberührten Natur rund um die Post in Lech am Arlberg sowie in den kulinarischen Erlebnissen wider.

Unsere Küche verbindet alpine Tradition mit modernen Einflüssen und lässt die Lecher Bergwelt geschmacklich erlebbar werden. Hier wird Neues ausprobiert, Traditionelles neu interpretiert und der unverwechselbare Geschmack der Region zelebriert.

Küchenchef Michael Volcanjsek bringt frischen Wind in die Tradition des „Gasthofs Post“. Mit kreativen Akzenten und regionalen, nachhaltigen Zutaten setzt er neue Maßstäbe und begeistert selbst anspruchsvolle Gaumen.

Erleben Sie, wie die Elemente der Natur und die Leidenschaft der Küche zu einem harmonischen Genusserlebnis verschmelzen.

Willkommen im „Gasthof Post“ Lech!



OFFIZIELLE PARTNER 2024

SPEISEANGEBOT

Jausenplatte "Marend" ACGLMO	€ 24,00 € 20,00
Klassische Gulaschsuppe Lecher Laib ACGLMO	€ 20,00 € 16,00
Consommé vom Rind Frittaten ACGLO	€ 17,00 € 14,00
Consommé vom Rind Kaspressknödel ACGLO	€ 17,00 € 14,00
Spaghetti Tomaten oder Bolognese Sauce ACGLO	€ 30,00 € 24,00
Käseteller Feigensenf Trüffelhonig ACGLOM	€ 28,00 € 23,00

TAPAS

von 16 Uhr bis 18 Uhr

Jahrgangssardinen Brot Körbchen ADFNP	€ 18,00
Garnelen mit Knoblauch 3 stk B	€ 19,00
„Pimientos“ 6 stk	€ 14,00
Baguette Picos mit Aioli AFMNP	€ 12,00
Oliven	€ 8,00
Manchego & Serrano Brot AFNP	€ 22,00

DESSERT

Karamellierter Kaiserschmarrn	€ 40,00
Zwetschkenröster Rumrosinen (ca. 20 min. Zubereitungszeit) ACGO	
Apfelstrudel, Topfenstrudel ACGHO	€ 12,00
Sachertorte oder „Post’s Tageskuchen ACGHO	€ 10,00
Lechtaler Nusstorte ACGHOP	€ 12,00

EISSPETZIALITÄTEN

Heiße Liebe Vanilleeis Himbeeren	€ 15,00
Hippen Sahne ACEFGH	
Eiskaffee Vanilleeis Kaffee	€ 16,00
Hippen Sahne ACEFGH	
Bananensplit Vanilleeis Banane Mandel	€ 16,00
Schokosauce Hippen Sahne ACEFGH	
Post „Deluxe“ Vanille Salzkaramell Haselnuss Sahne Cookies Stracciatella	€ 18,00
Haselnüsse karamellisiert ACEFGH	
Kinder Cup 2 Kugeln Eis Smarties ACEFGH	€ 8,00
Kugel Eis ACEFGH	€ 3,80
Kugel Sorbet Himbeere Zitrone	
Schokoladensauce GH	€ 2,50

MILCHSHAKE

Erdbeer,- Schokolade -oder Vanilleshake	€ 15,00
Sahne ACEFGH	

POST WINTER DRINKS

OhNegroni ^{alkoholfrei} Tanqueray Gin 0,0, Monin Bitter, Undone No. 9	€	16,00
Caribbean Tonic Monin Saveur Rhum, Ananas ² , Limette, Tonic	€	12,00
Limoncello Spritz Limoncello, Grüner Veltliner, Soda	€	17,00
Bemelman's Radler Frastanzer, Soda, Monin ^{Melone, Minze oder Maracuja}	€	9,50
Post Toddy „Post Toddy Mix“, Zitrone, Nelken, Honig, Zimt	€	18,00
„Ast“ Hot ⁱ Apfelsaft, Zitronen, Southern Comfort, Sahne, Zimt	€	18,00

PROSECCO/SEKT/CHAMPAGNER

ALPENROSÉ Demi Sec 0% Vol ^{alkohlfrei}	0,2 lt	€	22,00
Glas Prosecco	0,1 lt	€	9,00
Glas Gobelsburg Brut	0,1 lt	€	11,00
Glas Gobelsburg Brut Rosé	0,1 lt	€	12,00
Glas Taittinger Brut Reserve	0,1 lt	€	19,00
Glas Taittinger Prestige Rosé	0,1 lt	€	22,00
Glas Taittinger Prélude Grands Crus	0,1 lt	€	24,00

Offene Weißweine

	0,125 l	0,375 l
2021 Ried GRUB 1 ^{ÖTW} Erste Lage Kamptal ^{DAC} Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	€ 17,00	49,00
2021 Ried HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc Domaine Wolf, Gamlitz	€ 15,00	42,00
2022 COTES DU RHONE Belleruche M. Chapoutier	€ 17,00	49,00
2021 GAUN Chardonnay Alto Adige ^{DOC} Alois Lageder, Südtirol	€ 16,00	44,00

Offene Roseweine

	0,125 l	0,375 l
2023 'M DE MINUTY' Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	€ 15,00	42,00

Offene Rotweine

	0,125 l	0,375 l
2021 Ried GRAF WEINGARTL Pinot Noir Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf	€ 17,00	48,00
2018 ZWEIGELT Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	€ 16,00	44,00
2020 VALPOLICELLA Superiore ^{DOC} Zenato, Peschiera del Garda	€ 18,00	50,00
2016 Château de FERRAND Grand Cru Classé , St. Emilion	€ 22,00	63,00
2019 ‚PSI‘ Ribera del Duero ^{DOP} Dominio de Pingus Bodegas y Viñedos Alnardo	€ 20,00	56,00

Spätlese

	0,125 l	0,375 l
2020 Bernkastler DOCTOR VDP.Grosse Lage GG Mosel Riesling Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel	€ 19,00	53,00

Drinks / Cocktails

„Post“ Drinks

Hanseaten-Martini	€ 18,00
Helbing-Kümmel, Vermouth dry, Curacao Blue Sirup, Olive	
Alpsini	€ 18,00
Alpsinth, Holunderblüten, Yuzu, Gurke	
EsPo's	€ 18,00
Nordes Gin, Sherry Medium, Lagrima White Port	
Bemelman's	€ 20,00
Grappa, Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Cranberry, Gobelsburg Brut	
Sul Fashion	€ 18,00
Würfelsucker, Angostura Bitter, Balsamico Bianco, Sul Gin	
Hopfen & Malz	€ 23,00
Hämmerle Bierbrand, Würfelsucker, Angostura Bitter, Bier	
V.M.01	€ 22,00
Gin, Ananas, Kokos, Lavendel, Prosecco	
Spicy Ana	€ 18,00
Ananas ² , Chilli, Myer's Rum, Crème de Cacao brown	
Biwak	€ 18,00
Apfel, Birne, Freihof Williams, Karamel, Obers, Muskatnuss	

„Post“ Drinks - Classics

Die grüne Post	€ 18,00
Vodka, Creme de Menthe grün, Holunderblüten, Obers	
MoMu „Moosbrugger Mule“	€ 20,00
Gobelsburg Brut, Ingwer, Ginger Beer, Limette, Minze	
Alm Fresh	€ 23,00
Hämmerle Enzian, Vodka, Limettensaft, Holunderblüten, Kräuterlimonade, Minze	

Cocktails

Post Star Martini	€ 20,00
Passoa, Vodka, Maracuja ² , Prosecco	
Marlene Dietrich Cocktail	€ 18,00
Bulleit Rye Whiskey, Triple Sec, Angostura Bitter	
Takamaka Gimlet	€ 18,00
Takamaka Rum, Limette, Lime Juice	
Mescal Margarita	€ 18,00
San Cosme Mescal, Triple Sec, Zitrone, Agave	
Golden Cadillac	€ 18,00
Galliano, Crème de Cacao white, Obers	

Sekt / Champagner Cocktails

Gobelsburg-Kir Crème de Cassis, Gobelsburg Brut	€ 12,00
Valencia Apricot Brandy, Orange, Angostura Bitter, Champagner	€ 23,00
“Post” Bellini mit Prosecco	€ 14,00
mit Sekt	€ 16,00
mit Champagner	€ 23,00

Sour / Fizzes / Collins

Edelweiss Sour Zitronen, Zucker, Edelweiss Vodka	€ 18,00
French Sour Calvados, Zitrone, Zucker, Eiweiß	€ 16,00
Absinth Sour Absinth, Zitronen, Zucker, Eiweiß	€ 16,00
Bathtub Fizz Bathtub Gin, Zitrone, Zucker, Eiweiß, Soda	€ 16,00
Juan Collins Padre Azul Blanco, Zitrone, Agave, Soda	€ 18,00

Longdrinks / Highball / Pick me ups

Elyx Wellness	€ 18,00
Zitrone, Limette, Soda, Elyx Vodka	
Southern Highball	€ 20,00
Southern Comfort, Orange, Ginger Ale	
White Spider	€ 15,00
Vodka, Crème de Menthe white	

Fancy & Tropical Drinks

Mojito	€ 20,00
Havana Club 3 años, Limette, Minze, Zucker, Soda, Angostura Bitter	
Tequila Sunset	€ 21,00
Tequila Silver, Orange, Zitrone, Cassis	
Rum & P.X.	€ 20,00
Pedro Ximenez Sherry, Bacardi light, Zitrone, Ananas, Angostura Bitter	
Italian Colada	€ 22,00
Frangelico, Ananas, Orange, Obers	
Mai Tai	€ 23,00
Rum ³ , Mandel, Ananas, Zitrone, Limette	

Non Alcoholic Drinks / Mocktails

No Name	€ 10,50
Monin Bitter, Limette, Vo Üs Zitrone, Soda	
Shirley Temple	€ 10,50
Ginger Ale, Zitrone, Grenadine	
Red Slip	€ 10,50
Erdbeer, Ananas, Grapefruit, Tonic	
Good Morning	€ 10,50
Mandel, Lime Juice, Obers, Ananas	
Bodyguard	€ 10,50
Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine	
Maracuja Rainbow	€ 10,50
Maracuja, Orange, Obers, Grenadine, Minze, Blue Curacao	

Ihr Lieblingsgetränk nicht dabei? Gerne beraten wir Sie!

Sherry 5 cl

Cuesta fino	€	12,00
Cuesta Manzanilla	€	12,00
Cuesta Amontillado	€	12,00
Cuesta Cream Sherry	€	12,00
Cuesta Pedro Ximenez	€	12,00

Aperitif / Vermouth 5 cl

Psenner Limoncello	€	12,00
Martini bianco	€	12,00
Noilly Prat	€	12,00
Antica Formula	€	12,00
Lillet blanc	€	12,00
Undone No8 Not Vermouth white <small>alkoholfrei</small>	€	12,00
Undone No9 Not Vermouth red <small>alkoholfrei</small>	€	12,00

Portwein 5 cl

Pocas Tawny	€	12,00
Quinta do Noval Tawny 10 years	€	14,00
Pocas LBV 2015	€	12,00
Poca Lagrima White Port	€	12,00
Taylor's Port Vintage	€	16,00

Bitters, Pastis

Campari, Aperol	5 cl	€	12,00
Underberg	2 cl	€	6,00
Jägermeister	2 cl	€	6,00
Fernet Branca, Menta	4 cl	€	12,00
Ramazotti	4 cl	€	12,00
Averna	4 cl	€	12,00
Pernod, Ricard	4 cl	€	12,00

Brände aus Österreich 2 cl

Apfel & Apfel Holz

Kössler Elstar	€ 10,00
Kössler aus dem Eichenfass	€ 12,00
Reisetbauer im Eichenfass	€ 12,00
Gölles Alter Apfel	€ 10,00
Rochelt Gravensteiner	€ 16,00

Marille

Schloss Gobelsburg	€ 10,00
Holzapfel	€ 12,00
Rochelt Wachauer Marille	€ 16,00

Williams & Subirer

Michelehof Subirer	€ 12,00
Herzog Williams im Fass gereift	€ 12,00
SCA Rote Williams	€ 12,00
Rochelt Williams	€ 16,00

Weichsel & Kirsch

Gölles Herzkirsch	€ 14,00
Rochelt Weichsel	€ 16,00

Himbeere

Gölles	€ 14,00
Reisetbauer	€ 16,00

Quitte

Zieser	€ 10,00
Michelehof	€ 12,00
Rochelt	€ 16,00

Brände aus Österreich 2 cl

Holunder

Hämmerle	€ 12,00
Gölles	€ 10,00

Vogelbeere

Hämmerle	€ 12,00
Rochelt Wilde Vogelbeere	€ 22,00

Schwarze Johannisbeere

Michelehof	€ 12,00
------------	---------

Brombeere

Zauser Waldbrombeere	€ 12,00
Michelehof	€ 14,00

Zwetschke

Schloss Gobelsburg	€ 10,00
Michelehof	€ 10,00
Reisetbauer	€ 14,00

Nuss

Schloss Gobelsburg Haselnuss	€ 10,00
Landhaus Bacher Walnuss	€ 10,00

Spezialitäten

Schloss Gobelsburg Obstler	€ 8,00
Hämmerle Bierbrand 7 Jahre	€ 14,00
Hämmerle Enzian	€ 12,00
Herzog Zirbe	€ 10,00
Ziegler No. 1 Wildkirsche	€ 16,00
Ziegler Haselnuss aus der Doppelmagnum	€ 12,00

Gin / Genever 4 cl

Tanqueray Gin, GB	€ 12,00
Bombay Sapphire, GB	€ 12,00
Bathtub, GB	€ 12,00
Hendrick's, GB	€ 14,00
Monkey 47, D	€ 14,00
Gin Sul, D	€ 16,00
Gin Brockmans, GB	€ 16,00
Nordés Atlantic Galician Gin, ESP	€ 14,00
Bols Genever, NL	€ 10,00
Tanqueray Gin 0,0 <small>alkoholfrei</small>	€ 11,00

Vodka 4 cl

Vodka Tito's, USA	€ 12,00
Vodka Absolut Elyx, SWE	€ 14,00
Vodka Belvedere, POL	€ 14,00
Vodka Grey Goose, FRA	€ 16,00
Vodka Edelweiss, AT	€ 16,00

Rum 4 cl

Havanna Club 3 Años, Cuba	€ 12,00
Havana Club 7 Años, Cuba	€ 14,00
Ron Zacapa 23 Solera, Guatemala	€ 16,00
Diplomatico Reserva, Venezuela	€ 16,00
Pyrat XO, Guyana	€ 14,00
Ron Cihuatan Cinabrio, El Salvador	€ 16,00
Takamaka Dark Spiced, Seychellen	€ 12,00
Flor de Cana 25 Years Centenario, Nicaragua	€ 28,00

Marc / Grappa 4 cl

Marc de Bourgogne, de Champagne	€ 12,00
Grappa Angelo Gaja	€ 16,00
Grappa Sassicaia, Ornellaia	€ 16,00
Grappa Jacopo Poli Torcolato	€ 16,00
Grappa Jacopo Poli Morbido	€ 16,00

Calvados 4 cl

Calvados Pere Magloire	€ 12,00
Calvados Michel Huard Hors d'Age	€ 16,00

Tequila / Mezcal 4 cl

Olmecca Silver	€ 12,00
Olmecca Altos Reposado	€ 14,00
Padre Azul Blanco	€ 16,00
Clase Azul Reposado	€ 28,00
San Cosme Mezcal Blanco	€ 14,00

Cognac / Armagnac / Brandy 4 cl

Hennessy Fine de Cognac	€ 12,00
Hine VSOP, Remy VSOP	€ 14,00
Martell XO	€ 16,00
Remy XO	€ 18,00
Camus Port Cask	€ 16,00
Milenario Solera, ESP	€ 12,00
Cardenal Mendoza Solera Grand Reserva, ESP	€ 12,00
Armagnac Janneau VSOP	€ 22,00
Signature de France Vintage Bas Armagnac 1978, Maison Boinaud	€ 25,00

Whiskey 4 cl

Vorarlberger Whiskey

Micheles Single Malt Brennerei Michelehof, Hard	€ 16,00
--	---------

Scotch Blended

Famous Old Grouse	€ 14,00
J & B Rare	€ 14,00
Johnny Walker Black Label 12 Years	€ 16,00
Ballantines 12 Years	€ 16,00
Chivas Regal 12 Years	€ 16,00
Dimple 15 Years	€ 18,00

Scotch Single Malt

Lagavulin 8 years Isle of Islay	€ 16,00
Glenkinchie 12 years Lowlands	€ 16,00
Talisker Skye Isle of Skye	€ 16,00
Glenmorangie 10 years Highland	€ 16,00
Old Pulteney 12 years Highland	€ 18,00
Highland Park 12 years Highland	€ 18,00
The Macallan Speyside, 12 years	€ 18,00
Cragganmore 12 years Speyside	€ 18,00
Dalwhinnie 15 years Highland	€ 20,00
Laphroaig 25 years Isle of Islay	€ 31,00

Irish Whiskey

Connemara Single Malt	€ 12,00
Bushmills 10 years	€ 14,00

Bourbon Whiskey

Four Roses	€ 12,00
Jim Beam	€ 12,00
Wild Turkey	€ 12,00
Maker's Mark	€ 14,00
Basil Hayden's	€ 14,00
Woodford Reserve	€ 16,00
Bulleit Rye	€ 16,00

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	€ 12,00
Jack Daniel's Single Barrel	€ 16,00

Canadian Whiskey

Canadian Club	€ 12,00
Seagram's Crown Royal	€ 14,00

Japan Whiskey

Hibiki	€ 16,00
--------	---------

Biere

Frastanzer Bio vom Fass	0,20 lt	€	6,00
	0,40 lt	€	9,50
Frastanzer Radler süß vom Fass	0,20 lt	€	6,00
	0,40 lt	€	9,50
Frastanzer Radler sauer vom Fass	0,20 lt	€	5,00
	0,40 lt	€	8,00
Stiegl vom Fass	0,20 lt	€	6,00
	0,40 lt	€	9,50
Tegernseer	0,33 lt	€	6,50
Schneider Weisse Original Weissbier	0,33 lt	€	7,00
	0,50 lt	€	10,00
Schneider Weisse Weißbier ^{alkoholfrei}	0,50 lt	€	9,50
Frastanzer Bio Freibier ^{alkoholfrei}	0,33 lt	€	6,00

Mineralwasser

Montes prickelnd oder still	0,33 lt	€	6,00
Montes prickelnd oder still	0,75 lt	€	10,00
San Pellegrino	0,75 lt	€	12,00
Hallstein	0,75 lt	€	17,00

Erfrischungsgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,20 lt	€	7,00
Red Bull	0,25 lt	€	9,00
Vo üs Orangenlimonade	0,20 lt	€	7,00
	0,40 lt	€	9,50
Vo üs Zitronenlimonade	0,20 lt	€	7,00
	0,40 lt	€	9,50
Vo üs Kräuter-Brennessel	0,33 lt	€	7,50
Vo üs Zitrone-Zirbe	0,33 lt	€	7,50
Vo üs Holunderblüte	0,33 lt	€	7,50
Vo üs Eistee Pfirsich	0,33 lt	€	7,50
Schweppes Tonic Water	0,20 lt	€	6,50
Organics Tonic Water	0,25 lt	€	7,00
Organics Bitter Lemon	0,25 lt	€	7,00
Organics Ginger Ale	0,25 lt	€	7,00
Fever Tree Indian Tonic Water	0,20 lt	€	7,00
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,20 lt	€	7,00
Fever Tree Ginger Beer	0,20 lt	€	7,00
Fentimans Rosen Limonade	0,275 lt	€	7,50

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	0,20 lt	€	8,50
Kohl Jonagold, naturtrüb	0,20 lt	€	7,50
Apfelsaft	0,20 lt	€	7,00
Rhabarber	0,20 lt	€	7,00
Johannisbeersaft	0,20 lt	€	7,00
Mangosaft	0,20 lt	€	7,00
Ananassaft	0,20 lt	€	7,00
Grapefruitsaft	0,20 lt	€	7,00
Maracujasaft	0,20 lt	€	7,00
Cranberrysaft	0,20 lt	€	7,00
Tomatensaft	0,20 lt	€	7,00

Gerne servieren wir alle Säfte auch gespritzt!

Fruchtsaft Gespritzt	0,20 lt	€	5,00
	0,40 lt	€	9,00

Warme Getränke

Nespresso	€	6,00
Espresso	€	5,50
Verlängerter	€	6,00
Espresso Doppelt	€	9,00
Cappuccino	€	6,50
Latte Macchiato	€	7,00
Portion Kaffee	€	9,00
Heiße Zitrone	€	6,00
Heiße Schokolade ohne Sahne	€	7,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€	8,00
Glühwein, rot	€	9,00
Irish Coffee	€	16,00
Post Café Alpin	€	16,00
Affogato	€	9,50

Unsere Milchkaffee's bereiten wir mit regionaler Ländle Vollmich zu.

Gegen Aufpreis haben wir auch folgende Milchalternativen oder Sirupe

Laktosefreie Milch	€	2,00
Mandeldrink	€	2,00
Haferdrink	€	2,00
Sojadrink	€	2,00
Kokosdrink	€	2,00
Mandelsirup	€	2,00
Kokossirup	€	2,00
Karamellsirup	€	2,00

Schwarze Tees

Darjeeling Himalaya Ein leichter Second Flush mit einer feinen Muskatnote	€ 9,50
Assam Herrentee Schweres, vollwürziges Assam mit langem Abgang	€ 9,50
Ceylon Nuwara Eliya Hochlandtee mit samtig-würzigem Aroma	€ 9,50

Aromatisierte Schwarze Tees

Earl Grey Royal Erstklassiger Ceylon Tee mit Bergamotte und Jasminblüten	€ 9,50
Mango Indica Ceylon Tee mit Sonnenblumenblüten und Krokantstücken	€ 9,50
Blutorange Fruchtig, angenehm mild, saftiger Geschmack von Blutorangen	€ 9,50

Grüne Tees

Japan Sencha Ein Klassiker mit dem typischen Sencha Charakter	€ 9,50
China Gunpowder „Temple of Heaven“ Gerollter China-Grüntee, angenehm, sehr fein, leicht bitter	€ 9,50

Früchtetees

„Gasthof Post“ Früchtemischung Fruchtige Komposition mit Pfirsich und Marillen Geschmack	€	9,50
Waldbeeren Schwarze Johannisbeere, Apfel, Hibiskus, Holunderbeere	€	9,50
Original Kaminfeuer Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Rooibos, Zimtrinde und Mandel	€	9,50

Kräutertees

„Gasthof Post“ Kräutermischung Ein aromatischer und gesunder Tee für die ganze Familie Apfelminze, Salbei, Himbeerblätter, Malvenblüte & Blätter, Kamillenblüten	€	9,50
Kamille, Pfefferminze, Ingwer, frische Minze	€	9,50
„Kräuterhexchens Liebster“ Hagebuttenschalen, Zitronengras, Apfelblüten	€	9,50
Fenchel, Brennnessel	€	9,50
Rooibos aus biologischem Anbau weich und angenehm im Geschmack	€	9,50
Eisenkraut, Lindenblüte	€	9,50

ALLERGIEN / BUCHSTABENCODE

- A** **Gluten** / Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Hybridstämme - alle Erzeugnisse daraus (Mehl und Teigwaren).
- B** **Krustentiere** / Krebs, Hummer, Garnele, Languste.
- C** **Ei** / Speisen die Eier enthalten – darunter Torten, Kuchen, Cremen, Laibchen, Mayonnaise, Saucen, usw.
- D** **Fisch** / Versteckte Fischquellen können etwa in asiatische Saucen, Steak- oder Worcestersaucen sein.
- E** **Erdnüsse** / Schokolade, Aufstriche, viele Süßspeisen, Kekse, Erdnussbutter und Gerichte die mit Erdnussöl zubereitet wurden.
- F** **Soja** / Tofu, Sojasauce, Sojamilch, Backwaren, Margarine, Schokolade.
- G** **Milch, Laktose** / Milcheiweiß kann sich in Kuchen und Torten, Backmischungen, Paniermehlen, Eis, Kartoffelpüree, Ketchup, Senf, Mayonnaisen sowie Fertigprodukten und Saucen verstecken.
- H** **Schalenfrüchte** / Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse.
- L** **Sellerie** / Kann in Suppen, Saucen und Gewürzmischungen vorhanden sein.
- M** **Senf** / Curry, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Gewürzgurken und Mayonnaise.
- N** **Sesam** / Brot, Humus, Aufstrich, Knabbergebäck, Kräcker, Chips oder Brezel.
- O** **Sulfite** / Schwefeldioxid ist ein natürliches Gas. Sulfite, die Salze der schwefeligen Säure, werden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um Hefe, Pilzen und Bakterien vorzubeugen. Zudem verhindern sie unerwünschte Braunfärbungen. Trockenfrüchte inklusive Nüsse mit Schale, getrocknete Tomaten, Trockenfisch und Wein können spuren enthalten.
- P** **Lupinen** / Lupinen sind als Gartenblumen bekannt. Können in Mehl, Tofu oder Kaffeeersatz vorhanden sein.
- R** **Weichtiere** / Zu den Weichtieren zählen etwa Schnecken, sämtliche Muscheln, Tintenfische sowie Seeigel.



**RELAIS &
CHATEAUX**