

# Vorweg und Zwischendurch

- Rose vom Räucherlachs mit Kren** <sup>1,2,3,5,9,A,C,D,G,I,J,P</sup>  
**an Salatbukett, dazu ofenfrisches Baguette** € 11,50  
Smoked salmon with horseradish on Salad with baguette  
Saumon fumé au raifort et salade, servi avec baguette
- 
- Knackfrische bunte Marktsalate der Saison** <sup>3,9,15,A,C,G,I,J,P</sup>   
**mit Hausdressing und ofenfrischem Baguette** € 5,00  
Salads of the season with house dressing and baguette  
Salades de saison avec vinaigrette maison et baguette
- 
- Thunfischsalat** <sup>3,9,15,A,C,D,G,I,J,P</sup>  
**mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Hausdressing und Baguette** € 9,90  
Tuna salad with onions, olives, tomatoes, house dressing and baguette  
Salade de thon aux oignons, olives, tomates, vinaigrette maison et baguette
- 
- Wurstsalat** <sup>8,15,A,C,G,I,J,K</sup>  
**mit Zwiebeln, Cornichons, Ei und Hausdressing, dazu Brot** € 8,50 \*  
Sausage salad with onions, gherkins, egg and house dressing, with bread  
Salade de saucisses avec des oignons, des cornichons et des œufs, avec du pain
- 
- Pfälzer Dreierlei aus der Wurstküche** <sup>A,C,G,I,J,K,P</sup>  
**Griebenwurst, Leberwurst und Schwartenmagen mit Brot** € 10,00  
Could homemade sausage with bread  
Saucisse maison froide avec du pain
- 
- 1/2 Dutzend Achatschnecken im Pfännchen** <sup>A,F,G,K,P,R</sup>  
**mit Knoblauchkräutern, dazu Baguette** € 6,00  
1/2 dozen snails in the pan with garlic herbs, served with baguette  
1/2 douzaine d'escargots avec des herbes à l'ail et de la baguette
- 
- Ofenwarmer Schafskäse** <sup>1,6,15,A,G,I,P</sup>   
**mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Baguette** € 9,90  
Oven sheep cheese with hot peppers, olives, onions, tomatoes and baguette  
Fromage de brebis au four avec piments, olives, oignons, tomates et baguette
- 
- Gebackener Rahmcamembert** <sup>1,2,9,15, A,C,G</sup>   
**mit Preiselbeerbirne und ofenfrischem Baguette** € 9,90  
Baked cream camembert with cranberry pear and baguette  
Camembert frit aux canneberges, poire et baguette

**mit \* gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich**

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

# Was zum Löffeln

Kraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern <sup>A,C,I,</sup> € 4,50  
Broth with marrow dumplings  
Bouillon avec des boules de moelle

---

Leberknödelsuppe mit Kräutern <sup>A,C,I,</sup> € 4,50  
Liver dumpling soup  
Foie soupe de boulette

---

Aufgeschäumtes Knoblauchrahmsüppchen <sup>15,A,G,I,P</sup> € 4,50  
mit Croutons und Kräutern  
Garlic cream soup with croutons and herbs  
Velouté à l'ail avec croûtons et herbes

---

## Für Kids

Spätzle mit Rahmsauce € 6,50  
Noodles with cream sauce  
Pâtes à la sauce à la crème

Bockwurst mit Pommes frites und Ketchup € 7,90  
Hot sausage with french fries and tomato ketchup  
Saucisse chaude aux frites et ketchup aux tomates

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup € 8,80  
Pork schnitzel Viennese style with French fries and ketchup  
Schnitzel de porc style viennois avec frites et ketchup

---

## Beilagen

Pommes frites € 4,50  
French fries  
Frites



Kroketten € 4,50  
croquettes  
croquettes



Reis € 4,00  
Rice  
Riz



Spätzle € 4,00  
Noodles  
nouilles



Kartoffeln € 4,00  
Potatoes  
Pommes de terre



Gemüse € 5,50  
vegetables  
légume



---

mit \* gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich  
< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

# Hauptgerichte

Saumagenspieß <sup>1,12,A,C,G,I,J,K,P</sup>

mit Zwiebelsauce auf Rieslingkraut, dazu Kartoffeln  
Saumagenspieß with onion sauce, with sauerkraut, with potatoes  
Saumagenspieß à l'oignon, à la choucroute, aux pommes de terre

€ 12,50

Wiener Schnitzel <sup>3,9,15,A,C,G,I,J,K,P,</sup>

vom Schwein, dazu Pommes frites und Salatteller  
Wiener schnitzel of pork, served with french fries and salad  
Wiener schnitzel de porc avec frites et salade

€ 13,50 \*

Alpkäsesteak vom Schweinerücken, <sup>3,9,15,G,I,J,K</sup>

dazu Pommes frites und Salatteller  
Alpine cheese steak (pork) with french fries and salad  
Steak (porc) de fromage alpin avec frites et salade

€ 14,80

Schweinemedallions in Morchelrahmsauce <sup>3,9,15,A,C,G,J,K,P,</sup>

dazu Spätzle und Salatteller  
Pork medallions in morel cream sauce served with spaetzle and salad  
Médallions de porc en sauce crème à la morille servis avec spaetzle et salade

€ 16,90 \*

Pouardenbrustfilet <sup>15,A,C,G,J,K</sup>

in Pommery-Honig-Senfsauce, dazu Spätzle und Salatteller  
Chicken breast fillet in mustard sauce, served with noodles and salad  
Filet de poulet sauce moutarde, servi avec nouilles et salade

€ 15,90

Rumpsteak mit Zwiebelsauce, <sup>3,9,C,G,I,K,P,</sup>

dazu Pommes frites und Salatteller  
Entrecote with onion sauce, French fries and salad  
Entrecôte avec sauce à l'oignon, frites et salade

€ 21,50

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, <sup>3,9,15,C,G,I,K,P</sup>

Pommes frites und Salatteller  
Entrecote with pepper cream sauce, french fries and salad  
Entrecôte avec sauce à la crème au poivre, frites et salade

€ 21,50

Bunte Gemüseplatte mit Kartoffeln und Reis

Colorful vegetable plate with potatoes and rice  
Assiette de légumes coloré avec des pommes de terre et du riz

€ 12,50



mit \* gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

# Hauptgerichte

Garnelenspieß auf Nudeln mit Tomatensauce <sup>15 A,B,D,</sup> € 12,90  
Prawn skewer with pasta and tomato sauce  
Brochette de crevettes aux pâtes et sauce tomate

---

Norweger Lachstranche <sup>15,C,D,G,P,J</sup> € 18,50  
auf Basilikumsauce mit Reis und Salatteller  
Norwegian salmon truffle on basil sauce with rice and salad  
Tranche de saumon sauce au basilic avec riz et salade

---

Zander Filet <sup>3,9,15,A,C,D,GJ,K</sup> € 18,90  
in Butter gebraten, dazu Kartoffeln und Salatteller  
Fried pikeperch fillet with potatoes and salad  
Filet de sandre frit avec pommes de terre et salade

---

## Dessert

Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Erdbeere <sup>2,3,9,15,A,C,F,G</sup> € 3,60 \*  
Vanilla, chocolate and strawberry mixed ice cream  
Mixte vanille crème glacée, chocolat et fraise

---

Eiskaffee mit Cremeeis Vanille und Sahnehäubchen <sup>2,3,9,13,15,A,C,G</sup> € 5,00  
Ice coffee with ice cream vanilla and whipped cream  
Café glacé à la crème glacée vanille et crème

---

Nussknacker Walnusseis mit Schokosoße und Sahne <sup>2,3,9,15,A,C,F,G,H,</sup> € 6,00  
Walnut ice cream with chocolate sauce and whipped cream  
Glace aux noix avec sauce au chocolat et crème

---

Sauerkirschtraum <sup>1,2,3,9,15,A,C,F,G,</sup> € 6,50  
Eiscreme Schokolade, Vanille und Walnuss mit Kirschen und Sahne  
Ice cream chocolate, vanilla and walnut with cherries and whipped cream  
Glace chocolat, vanille et noix aux cerises et crème

---

Eierlikörbecher <sup>1,2,3,9,15,A,C,G,H,</sup> € 6,50  
Eiscreme Vanille, Schokolade und Walnuss mit Eierlikör und Sahne  
Ice cream vanilla, chocolate and walnut with eggnog and whipped cream  
Glace à la vanille, au chocolat et à la noix avec du lait de poule et de la crème

---

Kaiserschmarrn mit Mandelstücken und Apfelsauce <sup>3,9,15,A,C,F,G,O,</sup> € 9,50 \*  
Pancake pieces with almond pieces and applesauce  
Empereur crêpes avec des morceaux d'amande et de la compote de pommes



Apfelstrudel mit Cremeeis Vanille und Sahne <sup>9,15,A,C,F,G,O,</sup> € 5,80  
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream  
Strudel aux pommes avec crème glacée à la vanille et crème



Käseauswahl mit Baguette <sup>2,15,A,G,F,H,K,,</sup> € 9,90  
Cheese selection with baguette  
Sélection de fromages avec baguette

---

mit \* gekennzeichnete Gerichte: kleine Portion möglich

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbächel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

## Aperitif

Martini Rosso <sup>5,0</sup>	5cl	€ 4,00	Sherry dry <sup>5,0</sup>	5cl	€ 4,00
Martini Bianco <sup>5,0</sup>	5cl	€ 4,00	Sherry Medium <sup>5,0</sup>	5cl	€ 4,00
Portwein rot <sup>5,0</sup>	5cl	€ 4,30	Campari Orange <sup>2</sup>	4cl + 0,1l	€ 5,60
Kir <sup>2</sup>	0,1l	€ 3,80	Goldbächelcocktail alkoholfrei <sup>2,9,14</sup>	0,1l	€ 3,50
Kir Royal <sup>2,5,0</sup>	0,1l	€ 4,00	Peche Mignon <sup>2,5,0</sup>	0,1l	€ 4,00
Glas Sekt <sup>5,0</sup>	0,1l	€ 3,50	Hugo <sup>2,5,0</sup>	0,2l	€ 4,80
Tocco Rosso <sup>2,5,0</sup>	0,2l	€ 5,50	Sambalutscher <sup>2,5,0</sup> (Campari, O-Saft, Sekt)	0,25l	€ 6,50
Aperol Spritz <sup>2,5,0</sup>	0,2l	€ 5,50	Wikinger <sup>2,5,0</sup> (Sekt, Grapefruitsaft)	0,25l	€ 6,00
Campari mit Eis <sup>2</sup>	4cl	€ 4,50	Schwarze Sau <sup>2,5,0</sup> (Sekt Johannisbeernektar)	0,25l	€ 6,00

## Sekt Flaschengärung 0,75l

Riesling Sekt trocken, Förderkreis zur Erhaltung der Ruine Wachtenburg <sup>5,0</sup>	€ 23,00
Schloss Wachenheim EDITION Riesling Sekt Pfalz, trocken <sup>5,0</sup> Goldene Kammerpreismünze 2017	€ 24,00
Schloss Wachenheim EDITION Crémant Sekt Pfalz, brut <sup>5,0</sup>	€ 24,00
Schloss Wachenheim EDITION Gewürztraminer Sekt Pfalz, trocken <sup>5,0</sup>	€ 26,50

## Weinschorle

Nr. 17	Rieslingschorle <sup>5,0</sup> süß/sauer	0,5l	€ 4,50
Nr. 18	Rieslingschorle <sup>5,0</sup> süß/sauer	0,25l	€ 2,80
	Goldbächel Trollschoppen <sup>5,0</sup> (Sekt und Wein)	0,5l	€ 10,00

< Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbächel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

**Pfalz Weißwein trocken**

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
Nr. 1 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Rivaner</b> <sup>5,0</sup>	€ 1,80	€ 3,40	---
Nr. 2 Weingut Zimmermann <b>Riesling</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,30	€ 4,40	---
Nr. 4 Weingut Manz <b>Chardonnay</b> <sup>5,0</sup>	€ 3,00	€ 5,90	€ 17,50
Nr. 7 Wachtenburg Winzer <b>Sauvignon Blanc</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,80	€ 5,50	€ 16,00
Nr. 12 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Riesling</b> <sup>5,0</sup>	€ 1,80	€ 3,50	---
Nr. 14 Weingut Manz <b>Chenin Blanc</b> <sup>5,0</sup>	€ 3,00	€ 6,00	€ 18,00
Nr. 15 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Weißer Burgunder</b> <sup>5,0</sup>	€ 1,90	€ 3,70	---
Nr. 32 Wachenheimer Luginsland <b>Riesling</b> Kabinett <sup>5,0</sup> Weingut Zimmermann	---	---	€ 20,50
Nr. 33 Wachenheimer Königswingert <b>Riesling</b> Kabinett <sup>5,0</sup> --- Weingut Zimmermann	---	---	€ 21,00
Nr. 34 Wachenheimer Goldbächel PC <b>Riesling</b> <sup>5,0</sup> Weingut Dr. Bürklin Wolf	---	---	€ 28,00

**Pfalz Weißwein halbtrocken**

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
Nr. 6 Weingut Manz <b>Grauer Burgunder</b> Kabinett <sup>5,0</sup>	€ 2,80	€ 5,50	€ 16,00
Nr. 11 Forster Winzerverein Bischofsgarten <b>Riesling</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,00	€ 4,10	---

**Pfalz Weißwein mild**

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
Nr. 5 Weingut Zimmermann <b>Scheurebe</b> Kabinett <sup>5,0</sup>	€ 2,40	€ 4,80	---
Nr. 8 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Gewürztraminer</b> Kabinett <sup>5,0</sup>	€ 2,00	€ 4,00	---

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbäichel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

	1/8 l	1/4 l	0,75 l
<b>Pfalz Rotwein trocken</b>			
Nr. 23 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Spätburgunder</b> Edition SL <sup>5,0</sup>	€ 3,00	€ 5,90	€ 17,50
Nr. 25 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Cabernet Sauvignon</b> Edition SL <sup>5,0</sup>	€ 3,10	€ 6,20	€ 18,30
Nr. 27 Weingut Peter <b>Frühburgunder</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,80	€ 5,60	€ 16,50
Nr. 29 Forster Winzerverein <b>Merlot</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,70	€ 5,30	€ 15,50
<b>Pfalz Rotwein mild</b>			
Nr. 22 Weingut Zimmermann <b>Portugieser Rotwein</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,20	€ 4,40	---
<b>Pfalz Rotwein halbtrocken</b>			
Nr. 24 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Spätburgunder</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,60	€ 5,10	€ 15,00
<b>Pfalz Weißherbst mild</b>			
Nr. 9 Wachtenburg Winzer e.G. <b>Portugieser Weißherbst</b> <sup>5,0</sup>	€ 1,80	€ 3,60	---
Nr. 10 Weingut Zimmermann <b>Portugieser Weißherbst</b> <sup>5,0</sup>	€ 2,20	€ 4,40	---

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



**Goldbächel**



WACHENHEIM — WEINSTRASSE

## Bier - Kult(uren)

Schierlinger Pils vom Fass <sup>A</sup>	0,3l	2,60
Schierlinger Pils vom Fass <sup>A</sup>	0,5l	3,80



Eine Brauerei im Ursprungsland des Bieres und mit den besten Rohstoffen direkt vor der Haustür. Mit Braurecht seit 1300 zählt Kuchlbauer zu den ältesten Brauereien der Welt. Der Hallertauer Hopfen gibt unseren Bieren seinen besonderen Geschmack. Die schweren Böden des Gäubodens (Kornkammer Bayerns) bieten ideale Voraussetzungen für unseren Brauweizen. Wir verwenden Braugerste aus dem bayerischen Jura, die dort auf den kargen Böden besonders gut gedeiht. Das Brauwasser aus unserem hauseigenen Brunnen macht unsere Biere mild und rund. Die aufwändigste aber auch schonendste Methode um die Weißbierspezialitäten herzustellen ist die Flaschenreifung. Wie Champagner lagert das frische Jungbier 4 Wochen lang in klimatisierten Kammern bis zur endgültigen Reife. Danach sind unsere Weißbiere fertig und ein Genuss für Kenner und Genießer.

Kuchlbauer Weißbier <sup>A</sup>	0,5l	3,80
Kuchlbauer Weißbier alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	3,80
Alte Liebe Weißbier dunkel <sup>A</sup>	0,5l	3,80



\*\*\*\*\*

Clausthaler alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	2,80
--------------------------------------	-------	------

\*\*\*\*\*

Radler <sup>A</sup>	0,5l	3,80
Bier mit Bitter Lemon <sup>11,14,A</sup>	0,5l	3,80

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbächel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

### Kaffeespezialitäten Dallmayr

Tasse Kaffee Palazzo <sup>13</sup>	€ 2,00	Glas „Winzer Kaffee“ <sup>13,G,O</sup> mit Weinbrand und Milchschaum	€ 4,90
Pott Kaffee entkoffeiniert	€ 3,80		
Cappuccino Palazzo <sup>13,15,G</sup>	€ 2,60	Glas Palazzo „Amaretto“ <sup>13,15,G</sup> mit Mandellikör u. Milchschaum	€ 4,90
Espresso Palazzo <sup>13</sup>	€ 2,00	Glas Palazzo „Kirsch“ <sup>13,15,G</sup> mit Kirschwasser u. Milchschaum	€ 4,90
Espresso Palazzo doppelt <sup>13</sup>	€ 3,80		
Kännchen Kaffee Palazzo <sup>13</sup>	€ 3,80	Glas „Palazzo Flip“ <sup>13,15,C,G</sup> mit Eierlikör u. Milchschaum	€ 4,90
Latte Macchiato <sup>13,15,G</sup>	€ 3,80	Glas Chioccolino <sup>13,15,G</sup> mit Espresso Palazzo u. Schokolade	€ 3,80
Pott Milchkaffee <sup>13,15,G</sup>	€ 3,60		

### Teespezialitäten Teekanne

Glas Schwarztee Klassik aromatisch	€ 2,00	Glas Früchtetee <sup>2</sup> exklusive Früchte-Mischung	€ 2,00
Glas Kamillentee mild-aromatisch	€ 2,00	Glas Kräutertee ausgewählte Kräutermischung	€ 2,00
Glas Pfefferminztee frisch-würzig	€ 2,00	Glas Grüner Tee angenehm mild und erfrischend	€ 2,00

### Heißes für kalte Tage

Pott heiße Milch <sup>15,G</sup>	€ 2,40	Pfälzer Glühwein <sup>5,0</sup>	€ 3,20
Pott heiße Milch <sup>2,9,15,G</sup> mit Eierlikör	€ 3,50	Glas Grog	€ 3,50
Pott Schokolade <sup>2,9,15,G</sup> mit Schlagsahne	€ 3,00	Glas Tee mit Rum	€ 4,00
		Lumumba <sup>2,9,15,G</sup> Schokolade mit Rum und Sahne	€ 4,00

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbächel



WACHENHEIM WEINSTRASSE

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>2,3,13,</sup>	0,25l € 2,10	Cola light <sup>2,3,11,13</sup>	0,25l € 2,10
Fanta <sup>2,3,</sup>	0,25l € 2,10	Spezi <sup>2,3,13</sup>	0,25l € 2,10
Peterstaler Classic	0,25l € 2,10	Sprite <sup>3,11</sup>	0,25l € 2,10
Peterstaler Still	0,25l € 2,10	Apfelsaft	0,25l € 2,10
Orangensaft	0,25l € 2,50	Traubensaft rot/weiß	0,25l € 2,50
Johannisbeer-Nektar	0,25l € 2,50	Bitter Lemon <sup>11,14</sup>	0,25l € 2,10
Grapefruitsaft <sup>2</sup>	0,25l € 2,50	Peterstaler Mineralwasser Classic/ Medium/ Still	0,7l € 4,90
Saftschorle	0,5l € 3,70		

## Hochprozentiges

Pfälzer Saumagenlikör	2 cl € 2,80	Pfälzer Weinbrand	2 cl € 3,00
Grappa	2 cl € 3,00	Williams Christ Birnenbrand	2 cl € 3,00
Waldler Himbeergeist	2 cl € 3,00	Kirschwasser	2 cl € 3,00
Marillengeist	2 cl € 3,00	Fernet Branca	2 cl € 3,00
Underberg	2 cl € 3,00	Amaro Ramazzotti	2 cl € 3,00
Jack Daniel's	4 cl € 9,00	Remy Martin	2 cl € 5,00
Jägermeister	2 cl € 3,00		

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



*Goldbächel*



— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

**G**eburtstagsfeiern  
**V**erlobungen  
**J**ubiläen  
**E**inladungen  
**B**etriebsfeiern  
**K**liententreffen  
**H**ochzeiten  
**K**ameradschaftsabende  
**W**eihnachtsfeiern  
**K**ommunionen und Konfirmationen  
**F**amilienfeiern

Seit jeher schätzen wir gutes Essen.  
Diese Leidenschaft teilen wir gerne mit Ihnen.

**pfälzisch, gemütlich, modern**

Gutes Essen lebt aus der Qualität und Herkunft der dabei verwendeten Produkte. Verfeinert mit einer liebevollen Zubereitung und gekonnten Handgriffen unseres Küchenteams bietet Ihnen unsere Küche eine große Vielfalt an Gerichten, die sowohl das Beste aus heimischen Kochbüchern, als auch Kreatives aus aller Welt umfasst.

Unser Team ist Dienstag ab 16:00 Uhr und Mittwoch bis Sonntag ab 12:00 Uhr für Sie im Einsatz. Montag ist Ruhetag

**Feste feiern...**

Für Ihre Geburtstagsfeier, traumhafte Hochzeit oder den exklusiven Geschäftsempfang, vom Frühlingsfest bis hin zur Weihnachtsfeier stehen wir Ihnen mit unserem kompetenten Service-Team zur Seite. Ob köstliche Häppchen oder Gala-Menü, ob im kleinem Rahmen oder Top-Event – lassen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Fest werden!

Unser Service-Team informiert Sie gerne

**Tel. 06322 / 94050**

**Fax 06322 / 5068**

**[www.goldbaechel.de](http://www.goldbaechel.de)**

**[info@goldbaechel.de](mailto:info@goldbaechel.de)**

Hotel  



**Goldbächel**



— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie erkennen dies an einer kleinen Zahl rechts oben.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1. Konservierungsstoffe: **mit „Konservierungsstoff“, bzw. „konserviert“**
2. Farbstoffe: **„mit Farbstoff“**
3. Antioxidationsmittel: **„mit Antioxidationsmittel“**
4. Geschmacksverstärker: **„mit Geschmacksverstärker“**
5. Schwefeldioxid und Sulfide über 10 mg/kg (E 220 - E 224, E 226 - E 228): **„geschwefelt“**
6. Eisen-II-gluconat und Eisen-II-lactat (E 795, E 585): **„geschwärzt“**
7. Wachse und Schellack (E 901 - E 904, E 912 - E 914): **„gewachst“**
8. Phosphate (nur bei Fleischerzeugnissen, E 338 - E 341, E 450 - E 452): **„mit Phosphat“**
9. Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe: **„mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)“** (ausgenommen Tafelsüßen)
10. Tafelsüße **„auf Grundlage von...“** i.V.m. Verkehrsbezeichnung
11. Tafelsüßen und Lebensmittel die Aspartam enthalten: **„enthält eine Phenylalaninquelle“**
12. Tafelsüßen mit E 420, E 421, E 953, E 965, E 967 mit mehr als 100 mg/kg **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**
13. **Coffein**
14. **Chininhaltig**
15. **Milcheiweiß**



# Goldbäichel



— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

>> Allergen-Management machen wir vor allem für unsere Gäste <<  
Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

allergen-  
symbolik

## Symbol-Übersicht

A 	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus	B 	<b>Krebstiere</b> und Erzeugnisse daraus
C 	<b>Eier</b> und Erzeugnisse daraus	D 	<b>Fische</b> und Erzeugnisse daraus
E 	<b>Erdnüsse</b> und Erzeugnisse daraus	F 	<b>Soja</b> und Erzeugnisse daraus
G 	<b>Milch</b> und Erzeugnisse daraus	H 	<b>Schalenfrüchte</b> (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse) und Erzeugnisse daraus
I 	<b>Sellerie</b> und Erzeugnisse daraus	J 	<b>Senf</b> und Erzeugnisse daraus
K 	<b>Sesam</b> und Erzeugnisse daraus	O 	<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulphite</b> mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
P 	<b>Lupinen</b> und Erzeugnisse daraus	R 	<b>Weichtiere</b> und Erzeugnisse daraus

Bei Umbestellungen bitte beachten!

### Anmerkung:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.