GASTHAUS KOGLER

HENDLSTATION

KALTE GERICHTE

SALATTELLER MIT BACKHENDLSTREIFEN 10,90
GEMISCHTER SALAT MIT GEBACKENEN BACKHENDLSTREIFEN
A C G L M

MÜHLVIERTLER BAUERNSALAT 10,90
SALATTELLER MIT KARTOFFELSCHEIBEN, SPECK UND SPIEGELEI
A C M

PORTION SALAT 4,50
GEMISCHTER SALAT
C G M

PORTION KARTOFFELSALAT 3,50
A C M

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT 3,90
FRITTATEN
A C G L

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT 4,90
KASPRESSKNÖDEL
A C G L

KLEINE GERICHTE

KINDERWIENER MIT POMMES FRITES 9,90
A C G

CURRYWURST MIT POMMES FRITES 9.90
G L M

PORTION POMMES FRITES GROSS 4,90
A

A (Gluten) B (Krebstiere) C (Ei) D (Fisch) E (Erdnuss) F (Soja) G (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) M (Senf) N (Sesam) O (Sulfite) P (Lupinen) R (Weichtiere)

GASTHAUS KOGLER

HENDLSTATION

HAUPTGERICHTE

HENDL MIT SEMMEL 10,50
A F G

HENDL MIT POMMES 10,90
A F G

BERNER WÜRSTEL 9,90
MIT POMMES FRITES
UND GEMISCHTEN SALAT
C G M

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN 14,50
MIT REIS, KARTOFFELN
UND GEMISCHTEN SALAT
A C G M

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 14,50
MIT REIS, KARTOFFELN
UND GEMISCHTEN SALAT
A C G M

RINDSGULASCH 14,90
MIT SPÄTZLE
A C G M P

VEGETARISCH

KASPRESSKNÖDEL 10,90
MIT MIT CHAMPIGNIONRAHMSAUCE
UND SALAT
A F G P

SPAGHETTI NACH MEDITERRANER ART 10,90
MIT GEMÜSE, TOMATENSAUCE
UND SALAT
A F G

KÄSESPÄTZLE 10,90
MIT GRÜNEM SALAT
A F G P

TOAST'S

SCHINKEN-KÄSE TOAST 5,90
A C G L M

BIKERTOAST 10,90
HAUSBROT, SPECK. ZWIEBEL,
KÄSE UND SPIEGELEI
A C F G

GASTHAUS KOGLER

HENDLSTATION

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25L	0,5L
COLA, FANTA, SPEZI ALMDUDLER	2,90	3,90
ORANGE, MULTIVITAMIN, APFEL ODER JOHANNISBEERE	2,60	3,50
SODA	2,70	3,00
SODA MIT ZITRONE	2,80	3,20
RED BULL	3,00	
SÄFTE - GESPRITZT APFEL, JOHANNISBEERE, ORANGE ODER MULTIVITAMIN	2,50	3,60
SÄFTE - MIT LEITUNGSWASSER APFEL, JOHANNISBEERE, ORANGE ODER MULTIVITAMIN	2,20	3,00
PAGO ERDBEER, MARILLE, MANGO ODER PFLAUME	0,2L	2,60
COLA LIGHT	0,33L	3,20

TASSE KAFFEE

VERLÄNGERTER	2,80
KAFFEE KOFFEINFREI	3,10
KL. BRAUNER	2,70
GR. BRAUNER	2,90
HAUSKAFFEE	3,40
CAPPUCCINO	3,20
KAFFEE LATTE	3,40

TASSE TEE

TEE JEDER ART	2,90
TEE MIT ZITRONE	3,10
TEE MIT KL. RUM	3,90
TEE MIT GR. RUM	4,50
TEE GROSS „SPEZIAL“	5,50

GASTHAUS KOGLER

HENDLSTATION

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	0,33L	0,5L
BIER	3,60	4,00
SAURER RADLER	3,60	3,80
RADLER	3,70	3,90
WEIZEN	3,80	4,10
WEIZEN DUNKEL		4,10
WEIZEN ALKOHOLFREI		4,20
COLA - WEIZEN	3,90	4,10

WEINE

1/8L WEIN GRÜNER VELTLINER ODER ZWEIGELT WINZERHOF FIEGL-RUBY, ENGABRUNN, WACHAU	3,20
1/4L GESPRITZTER WEISS ODER ROT	3,20
1/4L SOMMER-GESPRITZTER WEISS ODER ROT	2,60
1/2L SOMMER-GESPRITZTER WEISS ODER ROT	3,40
1/4L GESPRITZTER SÜSS ALMDUDLER-WEISSWEIN	3,00
1/4L COLA-WEISSWEIN	3,60

SCHNÄPSE

HASELNUSS		3,10
MARILLE		3,10
4 KANTER		3,10
JÄGERMEISTER	0,2L	3,10
MAGENBITTER		3,10

GASTHAUS KOGLER
HENDLSTATION

Markt 14/1
A-4134 Putzleinsdorf
Tel.: +43 7286 83 64
office@gasthaus-kogler.at

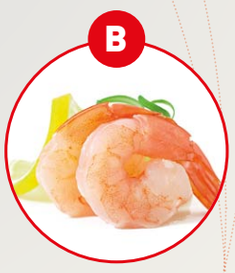
WIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN
DIE GASTRONOMIE
DIE HOTELLERIE

Die 14 Allergene

A

GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

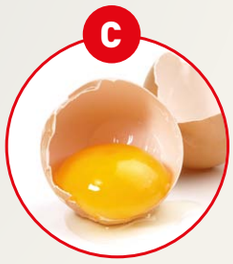
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B

KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C

EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D

FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E

ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

F

SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffeeweißer

G

MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh,Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpürree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

H

SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

M

SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N

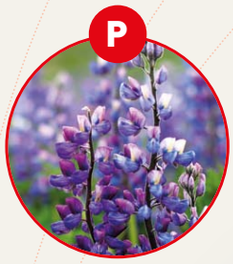
SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P

LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

R

WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

infoseda

» wko.at/ktn/hygiene