



il Massimo
Restaurant & Eis Café

ERDBEER BECHER

- nach Saison
gemischtes Eis, frische
Erdbeeren Sauce und Sahne^{G, A1, F}



8,50 €



8,50 €

SCHOKO BECHER

Gemischtes Eis,
Schokoraspel,
Schoko-Sauce und
Sahne^{G, 2, A1, F}

FRUCHT BECHER

Gemischtes Eis, frisches Obst
nach Saison, Sauce und Sahne^{G, A1, F}



9,50 €

AMARENA BECHER

Gemischtes Eis, Amarenakirschen,
Amarena-Sauce und Sahne ^{G, 1, 2, F,}



8,50 €



8,50 €

NUSS BECHER

Gemischtes Eis, Nüsse,
Nuss-Sauce und Sahne

A1, G, H3, H2, C, G, T, H8

WARMER GETRÄNKE

150. Espresso ¹⁰	Tasse	2,80 €
151. Espresso doppelt ¹⁰	Tasse	4,60 €
152. Kaffee ¹⁰	Tasse	3,80 €
153. Cappuccino ¹⁰	Tasse	4,20 €
154. Latte Macchiato ¹⁰	Glas	4,40 €
155. Tee	Glas	3,00 €
156. Kakao / Schokolade	Glas	4,20 €

FRUCHTSÄFTE

140. Orangensaft	0,2 l	2,90 €
141. ^{2,4,8}	0,4 l	4,70 €
142. Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
143. ^{2,4,8}	0,4 l	4,70 €
144. Kirschnectar	0,2 l	2,90 €
145. ^{1,2,4,8}	0,4 l	4,70 €
146. Bananennektar	0,2 l	2,90 €
147. ^{2,4,8}	0,4 l	4,70 €
148. KiBa	0,2 l	2,90 €
149. ^{1,2,4,8}	0,4 l	4,70 €

APPERITIVO - APERITIFS

1.	Prosecco ¹³	0,1 l	5,50 €
2.	Aperol Spritz ¹³	0,2 l	7,50 €
3.	Rosato Mio ¹³	0,2 l	7,00 €
4.	Campari Orange (Soda) ¹³	0,25 l	7,50 €
5.	Martini Bianco ¹³	0,05 l	7,00 €
6.	Martini Rosso ¹³	0,05 l	7,00 €
7.	Hugo ¹³	0,25 l	7,00 €
8.	Limoncelo Spritz ¹³	0,2 l	7,50 €
9.	Sarti Rosa	0,2 l	7,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

120.	Coca-Cola ^{1,2,8,10}	0,2 l	2,80 €
121.		0,4 l	4,80 €
122.		0,2 l	2,80 €
123.	Fanta ^{1,2,8}	0,4 l	4,80 €
124.		0,2 l	2,80 €
125.	Sprite ^{1,2,8}	0,4 l	4,80 €
126.		0,2 l	2,50 €
127.	Mineralwasser	0,4 l	4,20 €
128.		0,2 l	2,70 €
129.	Apfelschorle ^{2,4,8,70€ - 0,4}	0,4 l	4,40 €
130.		0,2 l	2,90 €
131.	Bitter Lemon ^{8,11}	0,4 l	4,70 €
132.		0,2 l	2,90 €
133.	Ginger Ale ^{1,8}	0,4 l	4,70 €
134.		0,2 l	2,90 €
135.	Tonic Water ^{3,8,11}	0,4 l	4,70 €
136.		0,2 l	2,80 €
137.	Fassbrause – rot ^{1,8}	0,4 l	4,70 €
138.	S.Pellegrino	0,75 l	6,50 €
139.	Acqua Panna	0,75 l	6,50 €



Allergene und Zusatzstoffe...

Buchstaben Code	Name	steht für
A	Gluten	Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizen Abkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Gluten A Namen Dinkel und Chorasana Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn, und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fisch 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, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse, 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 SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff,
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacks Verstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit Phosphat
- 10) Koffein-haltig
- 11) chininhaltig
- 12) enthält Phenylalaninquelle
- 13) enthält Alkohol

- ➔ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- ➔ Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169 / 2011).
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.
- ➔ Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Produktionsprozess in der Küche verwenden.