

APERITIVI – Apéritifs

01	Prosecco	0,1 l	€	3,90
	<i>Prosecco Flasche</i>	0,7 l	€	27,30
02	Champagner Piccolo Perrier	0,2 l	€	16,50
03	Kir Royal (Champagner, Crème de Cassis)	0,1 l	€	4,00
04	Negroni (Gin, Wermuth rot und Campari ¹)	4 cl	€	4,50
05	Sherry Dry	5 cl	€	3,50
06	Portwein	5 cl	€	3,50
07	Campari ¹	4 cl	€	3,50
08	Campari ¹ Soda	4 cl	€	3,80
09	Campari ¹ mit Orangensaft	4 cl	€	4,00
10	Aperol ^{1,4}	4 cl	€	4,50
11	Cynar	4 cl	€	3,50
12	Wermuth bianco / Wermuth ¹ rosso	5 cl	€	3,50
14	Gingerino (alkoholfrei)	0,1 l	€	3,50

ANTIPASTI E INSALATE – Vorspeisen und Salate – STARTERS & SALADS

15	Carpaccio di manzo		€	9,50
	<i>geeistes Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesan</i> <i>ICED BEEF WITH PARMESAN AND RUCOLA</i>			
16	Carpaccio di salmone		€	9,50
	<i>mariniertes und geeistes Lachsfilet mit Olivenöl und Rucola</i> <i>SALMON FILET WITH OLIVE OIL AND RUCOLA</i>			
17	Prosciutto di parma		€	8,90
	<i>Parmaschinken</i> ³ <i>mit Butter und Brot</i> <i>ROUGHLY PARMA HAM WITH BUTTER AND BREAD</i>			
18	Vitello Tonnato		€	9,50
	<i>kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern</i> <i>COLD CALF ROAST WITH TUNA SAUCE AND CAPERS</i>			
19	Antipasto misto della casa		€	9,50
	<i>eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti</i> <i>A DAILY CHANGING VARIATION OF ITALIAN ANTIPASTI</i>			
1919	Antipasto misto della casa per due		€	16,90
	<i>eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti für 2 Personen</i>			
20	Insalata mista		€	4,60
	<i>gemischter Salat nach Saison - MIXED SALAD AFTER SEASON</i>			
21	Insalata Italia media		€	6,40
	<i>Salat mit Käse</i> ¹ , <i>Vorderschinken</i> ^{3,5,6,7} , <i>Ei und Zwiebeln (mittlere Größe)</i> <i>WITH CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS (MEDIUM SIZE)</i>			
22	Insalata Italia grande		€	8,50
	<i>Salat mit Thunfisch, Käse</i> ¹ , <i>Vorderschinken</i> ^{3,5,6,7} , <i>Ei und Zwiebeln</i> <i>WITH TUNA, CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS</i>			
23	Insalata „Gionti“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eier, gebratener Putenbrust und Mozzarella		€	9,20
	<i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, ROASTED PUT CHEST AND MOZZARELLA</i>			
24	Insalata „Linea Bella“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eiern, Krabben, Mozzarella und frischen Paprikas		€	9,20
	<i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, CRABS, MOZZARELLA AND PAPRIKAS</i>			
25	Insalata Salmone ...bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet, Eiern, getrockneten Tomaten und Mozzarella		€	9,20
	<i>WITH ROASTED SALMON FILET, EGGS, DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA</i>			

Salate werden mit Balsamico¹-Essig und Öl serviert, sind aber auf Wunsch auch mit hausgemachtem Sauerrahm-Dressing erhältlich. SALADS ARE SERVED WITH BALSAMICO VINEGAR AND OLIVE OIL, WHEN DESIRED ALSO AVAILABLE WITH HOUSE-MADE FRENCH DRESSING.

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

ZU IHREM SALAT EMPFEHLEN WIR IHNEN:

- | | | | |
|----|---|---|------|
| 26 | Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano
<i>PIZZA BREAD WITH GARLIC, OLIVE OIL AND OREGANO</i> | € | 3,90 |
| 27 | Bruschetta con Gorgonzola e Prosciutto crudo
Geröstete Brotscheiben mit Gorgonzola und Roher Schinken, Tipo Parma
<i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH GORGONZOLA CHEESE AND HAM</i> | € | 5,10 |
| 28 | Bruschetta con pomodori , Knoblauchbrot mit frischen Tomatenwürfeln
<i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH FRESH TOMATO CUBES</i> | € | 3,90 |

ZUPPE – Suppen – SOUPS

- | | | | |
|----|--|---|------|
| 29 | Minestrone Italienische Gemüsesuppe <i>ITALIAN VEGETABLE SOUP</i> | € | 4,90 |
| 30 | Zuppa di pomodori Tomatensuppe <i>TOMATO SOUP</i> | € | 4,50 |
| 31 | Zuppa Romana Eierflaumsuppe mit Parmesan <i>EGG FLUFF WITH PARME</i>
Zuppa di pesce Fischsuppe <i>FISCHSOUP</i> | € | 4,50 |
| | | € | 7,90 |

PASTA – Teigwaren – PASTAWERE

Wählen Sie zu der gewünschten Zubereitungs-Art Ihre Lieblings-Pasta
SELECT TO THE DESIRED KIND OF PREPARATION YOUR FAVOURITE PASTA

Spaghetti, Rigatoni, Gnocchi, Tagliatelle oder Tortellini

Alle Pastagerichte können auch als **KLEINE PORTION** zubereitet werden. € -1,00

- | | | | |
|-----|--|---|------|
| 32 | alla bolognese mit Hackfleischsauce <i>MINCED MEAT SAUCE</i> | € | 7,80 |
| 33 | all arrabiata Pikant mit Knoblauch <i>SPICY WITH GARLIC</i> | € | 7,40 |
| 34 | all'aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl (scharf)
<i>WITH GARLIC, OLIVE OIL (SPICY)</i> | € | 7,40 |
| 37 | alla panna mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , in Sahnesauce
<i>WITH HAM ¹, IN CREAM SAUCE</i> | € | 8,30 |
| 38 | al Gorgonzola | € | 8,50 |
| 40 | ai quattro formaggi in einer Vier- Käsesauce <i>IN A FOUR CHEESE SAUCE</i> | € | 8,50 |
| 41 | al pomodoro e salvia mit Tomatensauce und Salbei
<i>TOMATOES SAUCE AND SAGE</i> | € | 7,60 |
| 202 | Spaghetti Carbonara mit mit Sahnesauce, Ei und Speck | € | 8,90 |
| 36 | Spaghetti frutti di mare mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i> | € | 9,90 |
| 45 | Linguine ai calamaretti
dünne Bandnudeln mit Tintenfisch in Tomatensauce
<i>THIN FETTUCINES WITH CUTTLEFISH IN TOMATONSAUCE</i> | € | 9,50 |
| 46 | Strozzapreti al tacchino con funghi
mit Putenbruststreifen und Egerlingen in einer Cognac- Sahnesauce
<i>WITH PUT BREAST STRIPS AND HORSE MUSHROOM IN A COGNAC CREAM SAUCE</i> | € | 9,30 |
| 39 | Lasagna al forno | € | 8,70 |
| 35 | Rigatoni al forno
mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , Champignon, Erbsen, Hackfleisch und Käse ¹ überbacken
<i>WITH HAM ¹, CHAMPIGNON, PEAS, MINCED MEAT AND CHEESE OVER-BAKE</i> | € | 8,70 |
| 43 | Cannelloni all' Emiliana
mit Hackfleisch gefüllt und mit Käse überbacken
<i>WITH MINCED MEAT FILLED AND WITH CHEESE OVER-BAKE</i> | € | 8,70 |
| 44 | Cannelloni al salmone con gamberetti e asparagi verdi
mit Lachs, Krabben und grünem Spargel gefüllt
<i>FILLED WITH SALMON, CRABS AND GREEN ASPARAGUS</i> | € | 8,90 |
| 42 | Duetto di pasta Zweierlei Nudelsorten mit verschiedenen
Saucen (ab zwei Personen, Preis pro Person)
<i>TWO DIFFERENT NOODLE SORTS WITH DIFFERENT SAUCEN PRICE PRO PERSON</i> | € | 9,90 |

RISOTTI – Reisgerichte – RICE COURTS

- | | | | |
|----|--|---|------|
| 47 | Risotto ai funghi mit frischen Pilzen <i>WITH FRESH MUSHROOMS</i> | € | 8,80 |
| 48 | Risotto alla marinara mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i> | € | 9,90 |

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

CARNE – Fleischgerichte – MEAT DISHES

- 49 Filetti di maiale alle Sorrentina** € 14,90
Schweinelende mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Mozzarella in Tomatensauce
TENDERLOIN PORK WITH HAM AND MOZZARELLA IN A TOMATO SAUCE
- 50 Filetti di maiale al Balsamico** € 14,90
Schweinelende in Balsamicosauce ¹ mit Ruccola
TENDERLOIN PORK IN BALSAMIC SAUCE WITH ARUGULA
- 51 Filetti di maiale ai funghi** € 14,90
Schweinelende mit Pilzen in Sahnesauce
TENDERLOIN PORK WITH MUSHROOMS IN CREAM SAUCE
- 52 Saltimbocca alla romana** € 15,50
Schweinelende mit Salbei und Parmaschinken ³
PORK TENDERLOIN WITH SAGE AND PROSCIUTTO PARMA
- 53 Filetto argentino alla griglia** € 19,90
argentinisches Filetsteak vom Grill ca. 200g
ARGENTINEAN FILLET STEAK 200G
- 54 Filetto argentino al pepe verde** € 21,90
argentinisches Filetsteak in einer grünen Pfeffersauce
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GREEN PEPPER SAUCE
- 55 Filetto argentino al gorgonzola** € 21,90
argentinisches Filetsteak in einer Gorgonzolasauce
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GORGONZOLA SAUCE
- 56 Grigliata mista** € 20,50
eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten vom Grill
A SELECTION OF VARIOUS MEATS FROM THE GRILL

PESCE – Fischgerichte – FISH DISHES

- 57 Calamari diavolo** € 15,90
Tintenfisch in Tomatensauce (scharf)
OCTOPUS IN TOMATO SAUCE (SPICY)
- 58 Calamari alla griglia** € 15,50
Tintenfisch vom Grill GRILLED OCTOPUS
- 59 Calamari fritti** € 14,50
Tintenfisch gebacken BAKED OCTOPUS
- 60 Filetto di salmone alla griglia** € 16,50
Lachsfilet vom Grill GRILLED SALMON FILLET
- 61 Scampi all' aglio** € 19,90
gedünstete Garnelen mit Knoblauchsauce
SMOTHERED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 62 Scampi alla griglia** € 19,90
gegrillte Garnelen mit Knoblauchsauce
GRILLED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 63 Grigliata del marinaio** € 20,50
eine Auswahl an gegrillten Edelfischen
A SELECTION OF GRILLED GAME FISH

CARNE E PESCE – Fleisch&Fisch-Kombi – MEAT & FISH COMBINATION

- 64 Sorpresa Gionti** € 20,50
eine interessante Kombination mit verschiedenen Sorten Fleisch und
Fisch vom Grill AN INTERESTING COMBINATION WITH DIFFERENT
KINDS OF MEAT AND FISH GRILLED
- 65 Filetto e Scampi** € 21,90
ein zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, dazu Scampis
A TENDER ARGENTINE BEEF GRILLED, SERVED SCAMPI

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

MENU - Menüs

- 66 **Menu Gionti – 3 Gänge Menü** € 22,50
Antipasto della casa, frische Nudeln – Duett und gemischter Dessertteller
ANTIPASTO DELLA CASA, FRESH PASTA - DUET AND MIXED DESSERT PLATE
- 67 **Menu goloso – 4 Gänge Menü** € 36,00
wie 3 Gänge Menü, zusätzlich ein Fleisch- oder Fischgericht des Tages
SUCH AS 3-COURSE MEAL, IN ADDITION OF A MEAT OR FISH DISH OF THE DAY

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert
ALL MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH DAILY SUPPLEMENTS

PIZZA 30 cm Ø – Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella belegt
All Pizzas are topped with tomato and mozzarella

- 68 **Pizza mozzarella** mit Basilikum *WITH BASIL* € 7,20
- 69 **Pizza Napoli** mit Sardellen und Oliven *WITH ANCHOVIES AND OLIVES* € 7,90
- 73 **Pizza tonno** mit Thunfisch und Zwiebeln *WITH TUNA AND ONIONS* € 9,00
- 74 **Pizza salame e prosciutto** mit Salami ^{3,5,1} Vorderschinken ^{3,5,6,7}
WITH SALAMI AND HAM € 8,50
- 75 **Pizza boscaiola** mit fr. Egerlingen und Vorderschinken ^{3,5,6,7}
WITH FRESH HORSE MUSHROOMS AND HAM € 8,50
- 76 **Pizza mista** mit Salami ^{3,5,1}, Vorderschinken ^{3,5,6,7}, und fr. Paprika
WITH SALAMI ³, HAM ², AND FRESH PEPPER € 8,80
- 77 **Pizza diavolo** mit pikanter Salami ³ und frischen Egerlingen
WITH SPICY SALAMI AND FRESH HORSE MUSHROOMS € 9,00
- 78 **Pizza marinara** mit Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie
WITH SEAFOOD, GARLIC AND PARSLEY € 9,20
- 80 **Pizza gamberini** mit Krabben, Knoblauch und Petersilie
WITH SHRIMP, GARLIC AND PARSLEY € 9,20
- 81 **Pizza Parma** mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan
WITH PARMA HAM AND PARMESAN CHEESE € 9,20
- 82 **Pizza speciale** mit Vorderschinken ^{3,5,6,7}, fr. Egerlingen,
fr. Paprika, Salami ³, Peperoni und Zwiebeln
WITH HAM, FRESH HORSE MUSHROOMS SALAMI ³, PEPPERS AND ONIONS € 9,00
- 13 **Pizza HAWAII** mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Ananas
WITH HAM AND PINEAPPLE € 8,80
- 83 **Pizza quattro stagioni** mit fr. Egerlingen,
Thunfisch, Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Artischocken
WITH FRESH HORSE MUSHROOMS, TUNA, HAM AND ARTICHOKE ² € 9,00
- 84 **Pizza Gionti** mit Vorderschinken ^{3,5,6,7}, frischer Paprika,
Peperoni, frischen Egerlingen und Ei
WITH HAM ², FRESH PEPPERS, PEPPERONI, FRESH EGG FRESH HORSE MUSHROOMS € 9,20
- 85 **Pizza quattro formaggi** mit 4 verschiedene
Käsesorten und frischen Tomatenstücken (Knoblauch)
WITH FOUR DIFFERENT CHEESES AND FRESH CHOPPED TOMATOES (WITH GARLIC) € 9,00
- 86 **Pizza giardiniera** mit Spinat, Brokkoli,
Egerlingen, Zucchini, Paprika und Knoblauch
WITH SPINACH, BROCCOLI, MUSHROOMS, ZUCCHINI, PEPPERS AND GARLIC € 9,00
- 87 **Pizza calzone** mit Vorderschinken ^{3,5,6,7}, fr Egerlingen und Salami ³ gefüllt
FILLED WITH HAM, TWO FRESH SALAMI AND HORSE MUSHROOMS ³ € 9,00
- 88 **Kinder Pizza** mit Tomaten und Mozzarella belegt
CHILDREN PIZZA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA € 6,20

ZUSÄTZLICHE AUFLAGEN – ADDITIONAL INGREDIENTS:

*z.B. Vorderschinken ^{3,5,6,7}, Salami ^{3,5,1} Peperoni, Sardellen, Mozzarella, Egerlinge
Gorgonzola, Ruccola, , Thunfisch oder Meeresfrüchte*

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

GELATO – Eis – ICE CREAM

89	Gemischtes Eis ¹ MIXED ICE	€	4,00
90	Gemischtes Eis mit Sahne ¹ MIXED ICE WITH CREAM	€	4,50
91	Tartufo Eis	€	4,50
92	Eiscafe ICE COFFEE	€	5,50
93	Amarena Becher CHERRY CUP	€	5,50
94	Maraschino Becher MARASCHINO CUP	€	5,50

FORMAGGI- Käse – CHEESE

95	Gemischte Käseplatte ¹ nach Gionti Art	€	7,90
----	---	---	------

VINO DA DESSERT – Dessertweine – DESSERT WINES

96	Passito di Pantelleria Bianco DOC 0,4 cl	€	3,50
----	--	---	------

BEVANDE CALDE – Kaffee & warme Getränke – COFFEE & HOT DRINKS

97	Espresso ²	€	2,00
98	Espresso doppio ²	€	3,50
99	Espresso corretto ² (con Grappa oder Brandy)	€	3,50
100	Tazza grande di caffè ²	€	2,20
101	Cappuccino ²	€	2,40
103	Tee	€	2,50
104	Amaretto caldo con panna	€	3,50

BIRRE – Biere – BEERS

105	Edelpils vom Faß	0,4 l	€	2,90
	Edelpils vom Faß groß	0,5 l	€	3,30
106	Weisse vom Faß	0,5 l	€	3,30
108	Leichtes Hefeweizen Flasche	0,5 l	€	3,30
109	Schwarze (Dunkles) Hefe	0,5 l	€	3,30
110	Schwarzes Zzzisch Flasche	0,5 l	€	3,30
112	Radler	0,4 l	€	2,90
113	Lammsbräu Alkoholfrei	0,33 l	€	2,70
114	Alkoholfreis Weizen	0,5 l	€	3,30



**Neumarkter
Lammsbräu**

ANALCOLICHE – Alkoholfreie Getränke – ALCOHOL FREE DRINKS

115	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,25 l	€	2,00
	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,50 l	€	3,30
116	San Pellegrino (Mineralwasser)	0,75 l	€	4,50
117	Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,50 l	€	3,30
118	Tafelwasser	0,25 l	€	1,90
118	Tafelwasser	0,4 l	€	2,50
118	Tafelwasser	1,0 l	€	4,50
		0,3 l		0,4 l
119	Coca Cola ^{1,2}	€ 2,60		€ 3,40
120	Limonade gelb ^{3,5}	€ 2,60		€ 3,40
121	Limonade weiß	€ 2,60		€ 3,40
122	Spezi ^{1,2,3,5}	€ 2,60		€ 3,40
129	Apfelsaftschorle	€ 2,60		€ 3,40
123	Bitter Lemon ^{4,5}	0,2 l	€	2,50
124	Tonic Water ⁴	0,2 l	€	2,50
...	Ginger Ale ⁴	0,2 l	€	2,50
125	Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Pfirsichnektar	0,2 l	€	2,50

LONGDRINKS 4 cl	€	GRAPPE 2 cl	€
130 Bacardi orange mit Orangensaft	4,90	137 Grappa Julia	3,00
131 Bacardi Cola ^{1,2} mit Cola	4,90	138 Andrea da Ponte Prosecco	3,70
132 Wodka lemon ⁴ mit Bitter Lemon	4,90	139 Banfi – Brunello	5,10
133 Wodka orange mit Orangensaft	4,90	140 Antinori – Tignanello	7,10
134 Gin Tonic ⁴ mit Tonicwasser	4,90	141 Nonino – Fragolino	7,30
135 Jack Daniel's Cola ^{1,2}	5,50	142 Terre antiche – Chardonnay	3,10
136 Chivas Regal Cola ^{1,2}	5,70	143 Terre Antiche – Moscato Riserva	3,40

LIQUORI, BRANDY E COGNAC 2 cl	€	WHISKEY 4 cl	€
144 Vecchia Romagna Brandy	3,50	151 Chivas Regal 12 Jahre	5,40
145 Remy Martin Cognac VSOP	3,50	152 Glenfiddich "Malt"	4,90
146 Maurice Granier Cognac XO	10,50	153 Jack Daniel's	4,90
147 Amaretto di Saronno	3,00		
148 Sambuca Molinari	3,00		
149 Baileys ^{1,2}	3,00		
150 Calvados	3,50		

DISTILLATI DI FRUTTA 2 cl	€	DIGESTIVI 2 cl	€
154 Williams	2,50	157 Fernet Branca	3,00
155 Himbeergeist	2,50	158 Fernet Menta	3,00
156 Kirschwasser	2,50	159 Ramazzotti	3,00
		160 Amaro Averna	3,00
		161 Amaro Montenegro	3,00

ITAL. QUALITÄTSWEINE

VINI BIANCHI offene Weißweine	€	VINI ROSSI offene Rotweine	€
	0,2l		0,2l
162 Chardonnay DOC	4,40	167 Montepulciano D'Abruzzo	4,40
163 Frascati secco (Lazio) DOC	4,40	168 Nero D'Avola DOC	4,40
164 Pinot Grigio (Veneto) IGT	4,40	169 Cabernet Sauvignon DOC	4,40
Bianco di Custoza IGT	4,40	476 Primitivo DOC	4,50
165 Rosato DOC	4,40	170 Lambrusco DOC	4,40
166 Weinschorle (0,3 l)	3,90	(Roter Perlwein)	

Aus der Weinkarte!	€	Aus der Weinkarte!	€
VINI BIANCHI Glasweise für Sie!	0,1l	VINI ROSSI Glasweise für Sie!	0,1l
171 Arneis Roero DOCG	3,70	176 Primitivo DOC	3,20
172 Donnafugata Anthilia IGT	3,10	177 Aglianico Fidelis DOC	3,20
173 Falanghina Taburno DOC	3,70	178 Nero D'Avola Gibilmoro IGT	3,30
174 Greco di Tufo DOC	3,70		
175 Lugana Tenuta Roveglia DOC	3,60		

¹ Farbstoffe ² Koffeinhalzig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhalzig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen