



I WOKE UP LIKE THIS

M

MuseumsCafé

HERZLICH WILLKOMMEN.

Zwar waren die Franziskaner der Armut verpflichtet, dennoch ermöglichten mächtige Stifter ihnen prachtvolle Bauten. So auch im Jahre 1221 in Regensburg, als Bischof Konrad, Pfalzgraf Otto VIII. von Bayern und König Heinrich zusammenwirkten, um das Minoritenkloster St. Salvator zu erbauen.

Heute ist davon nur noch die gotische Kirche erhalten - übrigens eine der größten Ordenskirchen in Süddeutschland und heute Teil des Historischen Museums. Genau dort befindet sich das MuseumsCafé. Ein gemüthlicherer und schönerer Ort für ein Frühstück, einen Lunch, eine Feier kann man sich nicht wünschen.

Gefällt es Ihnen bei uns, dann melden Sie sich gerne und wir planen mit Ihnen Ihr ganz persönliches Fest - in jeder Farbe dieser Welt!

Wir freuen uns auf Sie!



.....
Bitte beachten Sie bei vorreservierten Tischen:

Liebe Gäste, um unseren Betrieb wirtschaftlich gesund zu halten, Ihnen entsprechende Qualität bieten zu können und das Ambiente gewohnt liebevoll zu gestalten, bitten wir Sie Folgendes zu beachten: Wir gehen davon aus, dass bei vorreservierten Tischen zum Einen die für diesen Tisch bestellte Personenanzahl erscheint (falls nicht, bitte kurz telefonisch melden und korrigieren, so können wir die frei gebliebenen Plätze weitervergeben). Zum Anderen, dass wir Ihnen pro reserviertem Gast mindestens ein Frühstück servieren dürfen.

Wenn Sie ein Frühstück teilen, berechnen wir ein Tellergeld von 3,00 €. An Wochenenden können Sie entweder zwischen 09:00-11:00 Uhr reservieren, oder ab 11:00 Uhr ohne zeitliche Begrenzung Platz nehmen.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.
.....

Warme Getränke

Kaffee

Große Tasse Kaffee	3,90 €
Espresso	2,30 €
Espresso macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Cappuccino Hafer/Soja	4,20 €
Milchkaffee	4,50 €
Milchkaffee Hafer/Soja	4,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Macchiato Hafer/Soja	4,90 €

Frisch gepresster O-Saft 0,2l | 4,60 €

Schokolade

Glas Schokolade mit Sahne	4,90 €
Glas Schokoccino per Bambino	4,50 €
Glas Soja-Schokolade	5,20 €
Glas Hafer-Schokolade	5,20 €

Frischer Ingwer-Minz-Limetten-Tee mit Honig 4,60 €

Chai Latte

David Rio Chai Tiger Spice	4,90 €
Gewürzteesmischung mit aufgeschäumter Milch	Hafer/Soja 5,20 €

Süßer Nachmittag

Probieren Sie unsere Kuchen ...

Bluberry Cheesecake	4,20 €
Karotten-Walnuss-Zimt-Kuchen	4,50 €
Zwetschgen-Butterstreusel-Kuchen	3,90 €

Weißes Schokoladen-Soufflet 8,90 €
mit Beerenragout und Zimteis

Kaiserschmarrn 8,90 €
mit Zwetschgenröster

Warmer Apfelstrudel 7,90 €
mit Vanilleeis

Eis geht immer - wir haben eine Eiskarte

Tee im Kännchen (2-3 Tassen)

Schwarzer Tee

••••••••••

Earl Grey

Traditionsreiche britische Teesorte mit dem Aroma der Bergamotte (lose)

4,70 €

Grüner Tee

••••••••••

Bio Sencha

Grüntee mit fein-herb aromatischem Geschmack (lose)

4,70 €

Früchtetee

••••••••••

Früchtegarten

Aromatisierte Früchteteeemischung (lose)

4,70 €

English Breakfast - das Original unter den Tees:

kräftig und reich an Holz- und Malznoten - Teebeutel im Glas 0,2l

3,50 €

••••••••••

Red Spring - Sommerlich und durststillend entwickelt er sein vollmundiges Beerenaroma

Chamomile Mix - Kräuter-Kombi aus Kamillenblüten, Fenchel, Melisse und Rooibos

FreshMint - Minze, perfekt an heißen Sommertagen oder nach einer üppigen Mahlzeit

Pure Green - Leicht, feine Kräuteraromen verleihen diesem Tee seinen unaufdringlich-süßen Geschmack

Auf Wunsch servieren wir Milch zum Tee. Jeder weitere Aufguss mit heißem Wasser kostet 1,50 €.

Frühstück

9-16 Uhr



Petit dejeuner

8,80 €

Große Tasse Milchkaffee mit Croissant, Butter, Honig, Konfitüre und Obst

Museum

14,90 €

Glas Prosecco oder Orangensaft (0,1l),
Joghurt mit Zimt-Granola¹¹, Domschinken^{2/8}, Bauerngeräuchertes,
zweierlei Salami^{2/8}, Putenschinken, internationale Käseauswahl,
Räucherlachstatar^{8/9}, Butter, Marmelade, Obst und Gemüse - inkl. Brotkorb

Museum veggie

14,90 €

Smoothie (0,1l),
Großer Joghurt mit Obstsalat und Zimt-Granola¹¹, Bulgursalat „Tabouleh“,
Tomaten-Basilikum- Frischkäse, Sesam- und Rote-Bete-Hummus, internationale
Käseauswahl, Gemüse, Honig, Margarine - inkl. Brotkorb

Museum für Zwei

36,50 €

2x Prosecco (0,1l), 2x Orangensaft (0,1l), Domschinken^{2/8},
Bauerngeräuchertes, Putenschinken, zweierlei Salami^{2/8}, Räucherlachstatar^{8/9},
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, internationale Käseauswahl, Marmor-
gugelhupf, 2x Obstsalat, 2x Joghurt mit Zimt-Granola¹¹, Butter, Marmelade, Honig,
Obst und Gemüse - inkl. Brotkorb für Zwei

Veggie für Zwei

34,50 €

2x Smoothie (0,1l), Sesam-Chili- und Rote-Bete-Hummus, Basilikum-Aufstrich,
Quinoasalat, Bulgursalat „Tabouleh“, Tomate-Mozzarella mit Pesto, internationale
Käseauswahl, Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse, Marmorgugelhupf, 2x Joghurt mit
Zimt-Granola¹¹ und 2x Obstsalat, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, frisches Obst
und Gemüse - inkl. Brotkorb für Zwei



Vegan

14,50 €

Smoothie (0,1l), lauwarmer Cranberry-Vanille-Couscous mit Chia, orientalischer
Quinoasalat, Bulgursalat „Tabouleh“, Fruchtaufstrich, Erdnussbutter, Margarine,
Obstsalat, kleiner Sojajoghurt mit Müsli¹¹, Hummus, Schmelz-Scheibe
Wilmsburger, frisches Obst und Gemüse - inkl. Brotkorb

Shakshuka - das perfekte israelische Frühstück

13,90 €

versunkene Eier in Gemüsesoße

Tomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Feta, Za'Atar und Kreuzkümmel,
Chili, Petersilie und 2 Eier, dazu Brotkorb

Cilbir - Türkische Eier

14,90 €

4 pochierte Eier in Joghurt, mit Knoblauch, Chili-Butter, roter Zwiebel,
Dill und Petersilie, dazu geröstetes Brot

Jeder zusätzlich bestellte Brotkorb 3,50 €

Frühstück

9-16 Uhr



Colazione Borghese **15,90 €**

Parmaschinken, Salami Milano^{2/8}, Mortadella, Parmesan, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, Basilikumaufstrich, Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse, Cornetto, Melone und Ananas, Butter, Marmelade - inkl. Brotkorb

Côte d'Azur **16,90 €**

Glas Prosecco (0,1l), Butter, Honig, Marmelade, Croissant, Camembert, Obstsalat, Joghurt mit Zimt-Granola¹¹, Räucherlachstatar^{8,9}, Paté di Tonno, franz. Salami^{2/8}, Ziegenkäse mit Feigensenf, Rührei, Obst und Gemüse - inkl. Brotkorb

Croque Madame **13,90 €**

Knuspriges Brot - weiche Füllung
aus geschmolzenem Bergkäse, Frischkäse, Avocado, Bacon⁸ und
on top ein Spiegelei

Avocado & Lachs & Ei **14,90 €**

Geröstetes Weizenmischbrot mit Guacamole, Tomaten-Basilikum-Frischkäse, Räucherlachs^{8/9}, Rucola/Babyleaf und Rührei, Glas Orangensaft (0,1l)

Schinken & Avocado & pochiertes Ei **14,90 €**

Geröstetes Weizenmischbrot mit Guacamole, gekochtem Schinken^{2/8}, Sauce Hollandaise, Rucola/Babyleaf und pochiertem Ei, Glas Orangensaft (0,1l)

Spicy Tuna **14,90 €**

Geröstetes Weizenmischbrot mit Thunfisch-Creme, roter Zwiebel, Kapernäpfel, Gurke, Babyleaf und Spiegelei, Glas Orangensaft (0,1l)

Avocado & Spiegelei & krosser Bacon **14,90 €**

Geröstetes Weizenmischbrot mit Avocado, Guacamole, Tomaten-Basilikum-Frischkäse, krossem Bacon⁸, Rucola und Spiegelei, Glas Orangensaft (0,1l)

Khubz Alhimas **14,90 €**

Geröstetes Weizenmischbrot mit Sesam-Hummus, Kichererbsen, Babyleaf, gebratenem Halloumi, Tomatenrelish und Tahini Topping, Glas Orangensaft (0,1l)

Eier dazu? (gerne in Verbindung mit einem Frühstück)

Freiland Frühstücksei medium	2,00 €
2 Freiland Rühr- oder Spiegeleier	3,90 €
2 Freiland Rühr- oder Spiegeleier mit Speck ⁸	4,50 €
2 Freiland Rühreier mit Frühlingszwiebel und Tomaten	4,50 €
2 Freiland Rühreier mit Frühlingszwiebel, Tomaten und Schinken	5,50 €

Happy Bowls

9-16 Uhr

Soja- oder Vollmilch-Joghurt 7,90 €

mit Beerenragout und Zimt-Knusper-Granola¹¹

Frischer Obstsalat 7,90 €

erfrischende Vitamine!

Rote Smoothie-Beeren-Bowl 8,90 €

Magerquark, Banane, Himbeeren, Honig

Kokoschips, Leinsamen, Granola¹¹



Grüne Smoothie-Super-Bowl 8,90 €

Banane, Mango, Mandelmilch, Spinat, Minze

Kiwi, Zimt-Granola¹¹, Blaubeeren, Quinoa-Pops, Chiasamen



Chai-Mango-Smoothie-Bowl 8,90 €

Banane, Mango, Pfirsich, Joghurt, Homemade Granola, Him-

beeren, Chiasamen und Kokoschips

Pancakes

9-16 Uhr

Beeren Pancakes 8,90 €

frischen Heidelbeeren, Beerenragout, Ahornsirup und Sahne

Schoko-Bananen Pancakes 8,90 €

mit Honig und Schokochips

Mango Pancakes 9,90 €

mit Minze, Kokosraspel, Passionsfruchtsorbet und Mangomus

Bacon Pancakes 10,90 €

Deftige Pancakes mit Speck^{2/8}, Tomaten-Basilikum-Aufstrich und Rucola

Noch was Extra? (gerne in Verbindung mit einem Frühstück)

Croissant 3,00 €

Breze 1,50 €

zusätzlicher Brotkorb 3,50 €

Suppe & Pasta

12-16 Uhr

Fruchtige Tomatensuppe 5,90 €
mit Parmesan & Croutons

Amatriciana 11,90 €
mit Speck^{2/8}, Knoblauch, Tomate, Chili

Salmone e spinaci 13,50 €
Räucherlachs^{8/9}, Spinat, Rucola in cremiger Sahnesoße

Pomodoro 11,90 €
mit Tomate und viel Parmesan

Carbonara 13,50 €
Speck^{2/8}, Ei, Pfeffer, Parmesan, bissi Sahne

Buddha Bowls

12-16 Uhr

Lachs-Avocado-Bowl 13,90 €
Jasminreis, Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Eisbergsalat, rote Bete --- Sesamdressing



Quinoa-Hummus-Bowl 12,90 €
Kichererbsen, Quinoa, Chili-Sesam-Hummus, Kirschtomate, Gurke, Eisbergsalat, Paprika, Sesam --- Zitrone

Habibi Bowl 13,90 €
Bulgursalat „Tabouleh“, gebratener Halloumi, Paprika, Kichererbsen, Spinat, Eisbergsalat, Granatapfel --- Kräuteröl

Da Vinci-Bowl 13,90 €
Gebratene Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Mozzarella, Kirschtomate, Gurke, Crostinwürfel, Pinienkerne --- Basilikumöl

Warum eigentlich „Buddha Bowl“?

Die einen leiten den Begriff davon ab, dass die traditionell prall gefüllte Schüssel an den runden Bauch eines Buddhas erinnert.
Andere sagen, es käme schlicht daher, dass der Genuss so satt und zufrieden macht, wie die namensgebende Gottheit stets dargestellt wird.

Original römische Pinsa

12-16 Uhr



Pinsa Pane

9,90 €

Olivenöl, Knoblauch, Oregano

Pinsa Originale

10,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Oregano,
Basilikumöl, grober Pfeffer

Pinsa Salami Rustico

13,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, italienische Salami, Rucola,
Parmesan, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Pinsa Grilled Veggie

13,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Gemüse, rote Zwiebel, Oliven,
Fetawürfel, Rucola, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Pinsa Caprese

13,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Kirschtomaten, Mozzarella,
Rucola, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Pinsa AvocadoLiebe

14,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Rucola, frische Avocado,
rote Zwiebel, Kirschtomaten, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

Pinsa Salmone

14,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Räucherlachs, Rucola,
rote Zwiebel, Kirschtomaten, Basilikumöl, grober Pfeffer

Pinsa Parma

14,50 €

Tomatensauce, Mozzarella, Gouda, Parmaschinken, Rucola,
Parmesan, Oregano, Basilikumöl, grober Pfeffer

dazu bunt gemischter Salat

5,90 €

Pinsa? Noch nie gehört?

Dann wird es Zeit, denn hierbei handelt es sich um nichts Geringeres als die Mutter der Pizzen. Ihren Ursprung hat die Pinsa Romana im antiken Rom. Der Name leitet sich vom lateinischen Wort „pinsere“ ab, was soviel wie „zerdrücken“ bedeutet. Bauern zermalmten damals Gerste, Hirse und Dinkel zu einem besonders bekömmlichen Mehl und schufen so zusammen mit Kräutern und Salz den einzigartigen Teig der Pinsa. Noch heute orientieren wir uns an diesem Originalrezept.

Es ist Zeit, Pinsa endlich zu probieren!

„OH HAPPY DAY“

An einer dekorierten, eingedeckten Tafel(n). Ab 6 erwachsenen Gästen.
Perfekt für fröhliche Geburtstage, glückliche Hochzeiten und alle anderen lässigen Gruppen.

Frühstücks-Tischbuffet mit Getränken

39,00 € pro Person

Kinder bis 3 Jahre frei - bis 9 Jahre halber Preis

Auf dem Tisch gedeckt

Verschiedene Brotsorten, frische Brezen, Croissants und Baguette, kleiner Marmorkuchen
Butter, Margarine, Marmeladen, Honig und Nutella

Rote-Bete- und Chili-Sesam-Hummus, Tomaten-Basilikum-Frischkäse, Aprikosen-Rosmarin-
Aufstrich, Basilikum-Creme, Bulgursalat "Tabouleh" und bunter Quinoa-Mandarinen-Salat

A toast to you

Mit Kartoffel-Rosmarin-Frischkäse überbackene warme Brote, mit und ohne Bacon,
Räucherlachstatar und Paté di Tonno, Kirschtomaten-Mozzarellabällchen mit Basilikumöl,
frisches Gemüse zum Dippen und eine Obstschale

Domschinken, Schwarzwälder Schinken, Putenschinken, Salami Milano, Frühlingssalami,
Käsesorten aus aller Welt mit Feigensenf und Trauben

Für jeden im Glas

Joghurt mit Zimt-Knusper-Müsli und Obstsalat

Warm serviert

Rührei mit und ohne Speck im Gläschen (frisch zubereitet und serviert)

Getränke

1 Glas Prosecco zum Empfang, Wasser und Orangensaft (ohne Limit)
und 1 Heißgetränk pro Person

Zusätzlich möglich, jeweils pro Portion

Bunte Antipasti-Gemüseauswahl 5,00 €

Französische Käseauswahl mit Birnen (Brie de meaux, Reblochon, Roquefort, Comté) 6,00 €

Italienische Wurstausswahl (Mortadella, Bresaola, Spianata romana) 6,00 €

1 Paar Weißwürste mit Breze 6,00 €

Geburtstagstorte mit Kerzen (12 Stück) 39,00 €



FEIERN IM HERZEN DER ALTSTADT

Museumscafé mieten für Ihre Veranstaltung ...

Wer das Besondere sucht, ist im MuseumsCafé an der richtigen Adresse. Von außen dem Blick der Passanten entzogen, verbirgt es sich hinter dem gotischen Mauerwerk der Minoritenkirche am Dachauplatz. Doch wagt man einen Blick in dessen Inneres, so wird man nicht enttäuscht. Mit sehr viel Liebe zum Detail haben wir einen Wohlfühlort mit Charme geschaffen.

Einen schöneren Ort für ein Frühstück, ein Glas Sekt, einen Lunch oder auch ein wunderbares Fest kann man sich nicht wünschen: Auf dem Rasengeviert des gotischen Kreuzgangs stehen Stühle und Tische unter Schirmen, sowie Lounge Ecken. Der Blick schweift über Spitzbögen und Säulen zum Schiff der Minoritenkirche. Lässig - mediterran wirkt die Atmosphäre, deshalb wird hier auch gern gefeiert, in dieser Oase der Ruhe.

Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen, wie wir Feste feiern: manchmal sanft und leise, aber manchmal auch bunt und pompös. Ganz nach Geschmack und Anlass.

Gefällt es Ihnen, dann melden Sie sich gerne bei uns und wir planen mit Ihnen Ihr Fest, in jeder Farbe dieser Welt!

IDEEN SIND UNSERE BASIS. LOCATIONMIETE MUSEUMSCAFÉ EXCLUSIV

maximale Kapazität - 50 Personen im Café und 80 Personen im Sommerzelt

Freitags 16.00 - 01.00 Uhr
Samstags 10.00 - 01.00 Uhr
16.00 - 01.00 Uhr

jeder andere Tag nach Absprache ab 18.00 Uhr möglich

BEISPIELE: MENÜ I - AB 10 PERSONEN

MEDITERRANER GEMÜSETATAR
mit Sprossen und Wasabi-Creme, dazu Crostini

Lauwarmes BASILIKUM-SÜPPCHEN IM GLAS

KALBS-SALTIMBOCCA oder
LACHS-GARNELE-ZANDER „AM SPIESS“
auf Kartoffel-Parmesanpüree, mit Pinienkernen
und geschmorten Kirschtomaten

MaracujaSORBET mit Brownie und Blondie

MENÜ III - AB 20 PERSONEN

PAPRIKA-PARMESAN-SÜPPCHEN mit Pinsa-Croutons

RINDERHÜFTE „sous vide gegart“
dann gebraten mit Blüten-Kräuterbutter oder
LACHS IM PERGAMENT
mit Ingwer, Frühlingszwiebel und Chili
auf mediterranem Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

ZITRONENTARTE
mit Baiser und Cassis-Sorbet

DAS SALZ IN DER SUPPE: BESONDERES. FREIE TRAUUNG IM KLOSTERGARTEN





Kalte Getränke

Wasser EAU[®]

Tafelwasser spritzig/still	0,25l 3,00 €
Tafelwasser spritzig/still	0,5l 4,70 €
1 Liter Wasser spritzig/still	1,0l 6,90 €



Alkoholfreie Getränke

Weißes Limo	0,2l 2,80 €	fuzetea Zitrone / Pfirsich	0,3l 3,80 €
Cola Mix ^{1/5}	0,4l 4,00 €	Fanta ^{1/2} , Coca Cola ^{1/5} , zero ^{3/4/5}	0,2l 3,40 €
Bionade (schwarze Johannisbeere-Rosmarin, Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte)	0,33l 4,00 €		

Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2l 3,20 €
Orangensaft	0,2l 3,20 €
Traubensaft	0,2l 3,20 €
Maracujanektar	0,2l 3,50 €
Rhabarbernektar	0,2l 3,50 €
Johannisbeernektar	0,2l 3,50 €

Bier

Heineken Pils	0,33l 3,60 €
Hacker-Pschorr Bügel	0,33l 3,60 €
Hefeweizen	0,5l 4,40 €
Alkoholfreies Weizen	0,5l 4,40 €
Alkoholfreies Bier	0,5l 4,20 €

Alle Säfte auch als Schorle 0,4l | 4,60 €

Cocktails

Rosato Sprizz – Prosecco, Martini Rosato, Orange	0,2l 7,50 €
Aperol Sprizz - Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,2l 7,50 €
Black Hugo - Prosecco, Cassis, Limette, Minze	0,2l 7,50 €
Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l 7,50 €
Lillet Wildberry - Lillet, Prosecco, frische Beeren, Minze	0,2l 7,50 €
Lillet Rosé white Peach – Lillet rosé, Schweppes white Peach, Pfirsich	0,2l 7,50 €
White Peach Sprizz – Prosecco, Schweppes white Peach, Pfirsich	0,2l 7,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Fruity Punch - Pfirsichsaft, Lime, Erdbeersaft, Maracujasaft	0,2l 6,90 €
Orangen Spritz - alkoholfreier Sekt, Zitrone, Sprudelwasser, Orange	0,2l 6,90 €

Prosecco & Sekt

Glas Prosecco 0,1l	0,1l 4,50 €
Prosecco on Ice 0,2l	0,2l 6,50 €
Prosecco Valdo Superiore DOCG	0,75l 36,00 €
Crémant de Loire	0,75l 36,00 €
Crémant de Loire rosé	0,75l 36,00 €

Weisswein

Pinot Grigio	0,2l 6,50 €
Weißburgunder	0,2l 6,50 €
Lugana	0,2l 6,50 €

Rotwein

Merlot	0,2l 6,50 €
Rioja	0,2l 6,50 €
Primitivo	0,2l 6,50 €
Weinschorle	0,2l 5,50 €

Gin

zu jedem Gin 0,2l Thomas Henry Tonic

Tanqueray	6cl 7,90 €
Bombay Sapphire	6cl 8,90 €
Hendricks	6cl 10,90 €
Malfy	6cl 10,90 €

Longdrink

Cuba Libre Havana 3J.	0,2l 8,50 €
Bacardi Cola	0,2l 7,90 €
Campari Orange	0,2l 7,90 €

Shots

Jägermeister	2cl 3,50 €
Ramazotti	4cl 4,60 €
Tequila	2cl 3,50 €
Willi	2cl 3,50 €
Himbeere	2cl 3,50 €



Zusatzstoffe

- 1 Enthält Farbstoffe-kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen
- 2 Enthält Antioxidationsmittel
- 3 Enthält Süßungsmittel
- 4 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 Koffeinhaltig
- 6 Enthält Phosphate
- 7 Enthält Säuerungsmittel E260
- 8 Enthält Konservierungsstoffe
- 9 Enthält Chinin
- 10 Enthält Geschmacksverstärker
- 11 Geschwefelt
- 12 Geschwärzt
- 13 Gewachst

Eine Allergenkarte liegt bei Bedarf für Sie bereit!



M

MuseumsCafé