



# SAN BENNO

---

Trattoria Italiana



SPEISEKARTE



# SAN BENNO

---

Trattoria Italiana

## S P E I S E K A R T E

**Jeden Samstag: Pizzatag**

**von 11.30–15.00 Uhr**

**Jede Pizza 8,60 € \***

**San Benno  
Trattoria Italiana**

Lorstraße 14 · 80335 München

Telefon: 089/200 62 930 · Telefax: 089/200 62 932  
info@san-benno.de

\*nicht einlösbar bei Veranstaltungen, Feiern etc.

# SAN BENNO

## SPEISEN

### Aperitivi

<b>Sanbitter oder Crodino Alkoholfrei</b> <sup>1</sup>	0,2 l	<b>5,90</b>
<b>Sanbitter oder Crodino mit Maracujasaft</b> <sup>1</sup>	0,25 l	<b>6,20</b>
<b>Glas Prosecco</b> <sup>1</sup>		<b>4,90</b>
<b>Valdo Origine Spumante Brut</b> <sup>1</sup>	Flasche	<b>29,50</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,13,G</sup> Prosecco mit Aperol, Weißwein und Mineralwasser	0,3 l	<b>7,20</b>
<b>Hugo Prosecco</b> <sup>2</sup> mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Mineralwasser	0,3 l	<b>7,20</b>
<b>Aperitivo Rosato</b> <sup>1,G</sup> Prosecco mit Ramazotti Rosato, Mineralwasser und Basilikumblätter	0,3 l	<b>7,20</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Soda	0,3 l	<b>5,80</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange	0,3 l	<b>6,20</b>
<b>Martini bianco, rosso</b> <sup>1,2,G</sup> <b>oder dry</b>	5 cl	<b>5,20</b>
<b>Sherry medium, dry</b>	5 cl	<b>5,20</b>

### Zuppe

<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>D,E,I<sup>1</sup></sup> mit gerösteten Croutons und frischen Basilikum		<b>6,50</b>
<b>Minestrone</b> <sup>E</sup> Italienische Gemüsesuppe		<b>6,50</b>
<b>Klare Spinatsuppe</b> klare Bouillon mit frischen Spinatblättern und pochiertem Ei		<b>6,90</b>

# SAN BENNO

## SPEISEN

### Antipasti

<b>Bruschetta</b> <sup>1</sup> mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum und roten Zwiebeln im Holzofen geröstet	<b>6,90</b>
<b>Antipasto „San Benno“</b> <sup>A,B,C,D,G,L</sup> Italienischer gemischter Vorspeisenteller	<b>13,80</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>A,B,G,L</sup> Kalbfleischcarpaccio rosa gebraten mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce	<b>13,50</b>
<b>Rinderfiletcarpaccio</b> <sup>D</sup> mit gehobelten Parmesanblättern und Rucola	<b>13,50</b>

### Insalate

<b>Gemischter Salat</b> <sup>L</sup>	<b>5,50</b>
<b>Tomatensalat</b> <sup>L</sup> mit roten Zwiebeln und frischen Basilikum	<b>5,20</b>
<b>Salat „Rucola“</b> <sup>D,L</sup> mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	<b>9,90</b>
<b>Salat „Nizza“</b> <sup>A,B,G,L,2</sup> frischer Marktsalat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und schwarzen Oliven	<b>13,80</b>
<b>Salat „Toscana“</b> <sup>D,G,L,2</sup> frischer Marktsalat mit geröstetem Speck, gegrilltem Ziegenkäse und Oliven	<b>14,50</b>
<b>Salat „Bufalina“</b> <sup>D,L</sup> mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum auf Rucolabeet	<b>13,80</b>
<b>Salat „Calamari“</b> <sup>I<sup>1</sup>,L,N</sup> frischer Marktsalat mit gegrillten Baby Calamaris	<b>16,80</b>
<b>Salat „Salmone“</b> <sup>B,L</sup> frischer Marktsalat mit gegrilltem Lachs und Zitronenfilet	<b>16,80</b>
<b>Salat „San Benno“</b> <sup>C,I<sup>1</sup>,L</sup> frischer Marktsalat mit gegrillten Riesengarnelen	<b>17,90</b>

# SAN BENNO

## SPEISEN

### Pizze

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse belegt.

<b>Pizza Pane rossa oder bianca</b> <sup>1</sup>	<b>5,90</b>
<b>Pizza Margherita</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Mozzarella und Tomatensauce	<b>8,60</b>
<b>Pizza Funghi</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit frischen Champignons	<b>9,20</b>
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>D,G,I<sup>1,1</sup></sup> mit Vorderschinken	<b>9,90</b>
<b>Pizza Salame</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Salami	<b>9,90</b>
<b>Pizza Hawaii</b> <sup>D,I<sup>1,1,2</sup></sup> mit Vorderschinken und Ananas	<b>10,20</b>
<b>Pizza Regina</b> <sup>D,I<sup>1,1</sup></sup> mit Vorderschinken und frischen Champignons	<b>10,40</b>
<b>Pizza Tonno</b> <sup>B, D,I<sup>1</sup></sup> mit Thunfisch und roten Zwiebeln	<b>10,90</b>
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>D,G,I<sup>1,1,2</sup></sup> mit Artischocken, Vorderschinken, frischen Champignons und schwarzen Oliven	<b>11,90</b>
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>D,G,I<sup>1,1,2</sup></sup> mit Peperoni, Vorderschinken, frischen Champignons und schwarzen Oliven	<b>11,90</b>
<b>Pizza Parmigiana</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Auberginenscheiben, Tomatensauce und gehobelten Parmesanblättern	<b>10,80</b>
<b>Pizza con Spinaci e Gorgonzola</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit frischem Blattspinat und Gorgonzola	<b>11,90</b>
<b>Pizza Calabrese</b> <sup>D,I<sup>1,2</sup></sup> mit pikanter Salami und Peperoni	<b>11,20</b>
<b>Pizza Salmone</b> <sup>B,D,I<sup>1</sup></sup> mit Lachswürfel und frischem Blattspinat	<b>13,80</b>
<b>Pizza Italiana</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Büffelmozzarella, frischem Rucola und Kirschtomaten	<b>13,90</b>
<b>Pizza Calzone Vegetale</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Ricotta und frischem Blattspinat	<b>10,20</b>

# SAN BENNO

## SPEISEN

### Pizze

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse belegt.

<b>Pizza Napoli</b> <sup>B,D,G,I<sup>1</sup></sup> mit Sardellen und Kapern	<b>9,90</b>
<b>Pizza Calzone</b> <sup>D,I<sup>1</sup>, 1</sup> mit Vorderschinken und frischen Champignons	<b>10,60</b>
<b>Pizza Contadina</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Zucchini, Auberginen, frischen Champignons und Paprika	<b>11,40</b>
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit vier Käsesorten	<b>11,60</b>
<b>Pizza Rucola</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Rucola, gehobelten Parmesanblättern und Kirschtomaten	<b>11,40</b>
<b>Pizza Bianca</b> <sup>D,G,I<sup>1</sup></sup> mit Ziegenkäse, Ricotta, Speck und Kirschtomaten	<b>11,80</b>
<b>Pizza Speciale</b> <sup>D,G,I<sup>1</sup>, I,2</sup> mit Vorderschinken, Champignons, Peperoni, schwarze Oliven, Zwiebeln und Paprika	<b>12,90</b>
<b>Pizza Tirolese</b> <sup>D,I<sup>1</sup>,G</sup> mit Südtiroler Speck und roten Zwiebeln	<b>10,80</b>
<b>Pizza Marinara</b> <sup>C, D,I<sup>1</sup>,N</sup> mit frischen Meeresfrüchten und Flußkrebsschwänzen	<b>13,80</b>
<b>Pizza Vitello Tonnato</b> <sup>A,B,D,G,I<sup>1</sup>,L</sup> mit Kalbscarpaccio und Thunfisch-Kapern-Sauce	<b>13,80</b>
<b>Pizza Parma</b> <sup>D,G,I<sup>1</sup>, 1</sup> mit Parmaschinken, Rucola und gehobelten Parmesanblättern	<b>14,50</b>
<b>Pizza Carpaccio</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Rucola, gehobelten Parmesanblättern und Rinderfiletcarpaccio	<b>13,80</b>
<b>Pizza „San Benno“</b> <sup>C, D,I<sup>1</sup></sup> mit Riesengarnelen, Gamberini und Kirschtomaten	<b>17,90</b>
<b>Pizza Tartufo</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit gehobeltem Trüffel und Kartoffelcarpaccio	<b>17,90</b>
<b>Pizza Papagallo</b> <sup>D,I<sup>1</sup>, 1,2</sup> mit Vorderschinken, Salami und Peperoni	<b>11,40</b>

# SAN BENNO

## SPEISEN

### Paste

Alle unsere Nudeln sind hausgemacht.

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>I</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	9,40
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>E,G,I</sup> mit hausgemachter Fleischsauce	10,20
<b>Tagliolini Napoli</b> <sup>A,D,I</sup> mit Tomatensauce, Babymozzarella und Basilikum	10,20
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A,D,G,I</sup> mit Speck, Ei und Sahne	10,80
<b>Spaghetti Marinara</b> <sup>C,D,N,I</sup> mit frischen Meeresfrüchten, Gambas und einer Riesengarnele	15,80
<b>Spaghetti Riesengarnelen</b> <sup>C,I</sup> mit Riesengarnelen	17,50
<b>Tagliatelle Vegetariane</b> <sup>A,D,I</sup> mit frischem Gemüse und gehobelten Parmesanblättern	11,90
<b>Tagliolini Salmone</b> <sup>B,E,I</sup> mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln	13,50
<b>Tagliatelle „San Benno“</b> <sup>A,I</sup> mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons	16,80
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>I</sup> mit pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce	9,80
<b>Penne Gorgonzola</b> <sup>D,I</sup> mit frischem Blattspinat und Gorgonzola	10,90
<b>Lasagne al Forno</b> <sup>A,D,I</sup> Nudelblätter mit Fleischsauce, Bechamel und Mozzarella im Holzofen überbacken	10,90
<b>Rigatoni al Forno</b> <sup>D,I,I</sup> mit Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Erbsen im Holzofen überbacken	10,90
<b>Risotto „San Benno“</b> <sup>D</sup> mit Kalbsstreifen und frischen Champignons	14,50
<b>Risotto Marinara</b> <sup>C,D,E,N</sup> mit frischen Meeresfrüchten und einer Riesengarnele	14,80
<b>Risotto Parmigiano</b> <sup>D</sup> mit Rucola, Kirschtomaten und gehobelten Parmesanblättern	12,90

# SAN BENNO

## SPEISEN

### Pesce

<b>Lachsfilet alla griglia</b> <sup>B</sup> mit frischen Kräutern gegrillt und Zitronenpesto	<b>19,90</b>
<b>Baby Calamari alla griglia</b> <sup>I<sup>1</sup>,N</sup> mit frischen Kräutern gegrillt	<b>20,90</b>
<b>Pesce misto alla griglia</b> <sup>B, C,I<sup>1</sup>,N</sup> Gegrillte Fischvariation (Lachs, Dorade, Calamari, Scampi) mit frischen Kräutern	<b>26,90</b>
<b>Riesengarnelen alla griglia</b> <sup>C,I<sup>1</sup></sup> Riesengarnelen vom Grill in Chili-Kräuterbrösel gewendet	<b>27,50</b>
<b>Edle Fischsuppe</b> <sup>B,C,I<sup>1</sup>,N</sup> mit Einlage von Dorade, Calamari, Lachs und Scampi mit Crostini	<b>19,80</b>

Zu allen Fischgerichten\* servieren wir Kartoffeln und frisches Tagesgemüse.

### Carne

<b>Tagliata di manzo</b> <sup>D</sup> Rinderlende vom Grill, tranchiert, auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	<b>21,50</b>
<b>Piccata Lombarda</b> <sup>D,G,I<sup>1</sup></sup> Kalbsmedaillons in Zitronensauce	<b>26,90</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>D,G,I<sup>1</sup></sup> Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Sauce	<b>21,90</b>
<b>Rinderfilet alla griglia</b> mit frischen Kräutern gegrillt, dazu Pfeffersauce	<b>29,50</b>

Zu allen Fleischgerichten\* servieren wir Bratkartoffeln und frisches Tagesgemüse.

\* außer Fischsuppe

\* außer Tagliata di manzo



# SAN BENNO

## NACHTISCH

### Dolci

<b>Tiramisú</b> <sup>A,D,I<sup>1</sup></sup> in der Glaskuppel	<b>7,20</b>
<b>Panna Cotta</b> <sup>D,H</sup> auf Fruchtspiegel	<b>6,80</b>
<b>Profiteroles</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> kleine gefüllte Windbeutel mit Schokoladenguss	<b>6,80</b>
<b>Warme Mohnravioli</b> <sup>A,D,I<sup>1</sup></sup> mit Vanilleeis	<b>7,60</b>
<b>„San Benno“ – Teller</b> <sup>A,D,I<sup>1</sup></sup> gemischte Dessertvariation	<b>9,20</b>
<b>Tartufo „Classico“</b> <sup>A,D</sup> halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern umhüllt von Kakao und kandierten Haselnussstückchen	<b>7,90</b>

### Gelati

<b>1 Kugel Eis</b> <sup>D</sup> Schoko, Vanille, Erdbeere und Zitrone	<b>1,50</b>
<b>Gelato Misto (3 Kugeln)</b> <sup>D,I<sup>1</sup></sup> mit Sahne und Waffel	<b>4,40</b>
<b>Eiskaffee mit Sahne</b> <sup>D</sup> 2 Kugel Vanilleeis mit Sahne	<b>5,80</b>

### Formaggi

<b>Gorgonzola</b> <sup>D</sup>	<b>7,20</b>
<b>Parmigiano</b> <sup>D</sup>	<b>8,80</b>
<b>Formaggio Misto</b> <sup>D</sup>	klein <b>12,50</b>
Gemischter Käseteller	groß <b>18,80</b>

Wir servieren unseren Käse auf dem Holzbrett mit hausgemachtem Feigen-Walnuss-Senf

# SAN BENNO

## GETRÄNKE

### Aqua e Succhi

<b>Hausgemachte Johannisbeer-Schorle</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l	<b>4,20</b>		
<b>Hausgemachte Holunder-Schorle</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l	<b>4,20</b>		
<b>Hausgemachte Limetten-Limonade</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l	<b>4,20</b>		
<b>Wolfra Saft-Schorlen:</b> Apfel, Maracuja, Orange, Rhabarber und Mango	0,4 l	<b>3,90</b>		
<b>Bad Brambacher Naturell</b>	0,25 l	<b>2,80</b>	0,75 l	<b>6,20</b>
<b>Bad Brambacher Medium</b>	0,25 l	<b>2,80</b>	0,75 l	<b>6,20</b>

### Bevande analcoliche

<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,2,G</sup>	0,4 l	<b>3,90</b>
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b> <sup>2,13</sup> ,	0,2 l	<b>3,60</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>2,13</sup> , <b>Ginger Ale</b> <sup>1,2</sup>		
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,G</sup> , <b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1,2,3,G</sup> , <b>Fanta</b> <sup>2</sup>	0,33 l	<b>3,80</b>
<b>Tradewinds Eistee Pfirsich</b> <sup>1,2</sup>	0,33 l	<b>3,80</b>

### Caffé e bevande calde

<b>Espresso</b>	<b>2,20</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,40</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,80</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>D</sup>	<b>3,40</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>D</sup>	<b>3,80</b>
<b>Doppio Espresso</b>	<b>3,80</b>
<b>Espresso „affogato“</b> <sup>D</sup> mit einer Kugel Vanilleeis	<b>4,40</b>
<b>Espresso Corretto</b> Grappa/Sambuca	<b>4,60</b>
<b>Eiskaffee</b> <sup>D</sup> 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	<b>5,80</b>

# SAN BENNO

## WEINE / BIERE

### Vini aperti

Offene Weißweine	0,25l	0,5l	Flasche
<b>Weinschorle Weiß oder Rot</b> <sup>G</sup>	<b>3,90</b>	<b>7,60</b>	-
<b>Pinot Bianco</b> Colli Euganei Venetien DOC <sup>G</sup>	<b>6,90</b>	<b>13,70</b>	<b>20,50</b>
<b>Grillo Zabú</b> Siciliane IGT <sup>G</sup>	<b>7,80</b>	<b>15,90</b>	<b>23,50</b>
<b>Lugana Palazzo Maffei</b> Verona DOC <sup>G</sup>	<b>9,80</b>	<b>19,50</b>	<b>29,00</b>
Offene Roséweine			
<b>Zenato Bardolino Rosé</b> Venetien DOC <sup>G</sup>	<b>6,90</b>	<b>13,70</b>	<b>20,50</b>
<b>Serra Lori Rosato</b> Argiolas Sardinien IGT <sup>G</sup>	<b>9,50</b>	<b>18,80</b>	<b>28,00</b>
Offene Rotweine			
<b>Merlot</b> Colli Euganei Venetien DOC <sup>G</sup>	<b>6,90</b>	<b>13,70</b>	<b>20,50</b>
<b>Cabernet Sauvignon Colli Euganei</b> Venetien DOC <sup>G</sup>	<b>7,90</b>	<b>15,60</b>	<b>23,50</b>
<b>Nero D'Avola Zabú</b> Sicilia IGT <sup>G</sup>	<b>8,40</b>	<b>16,90</b>	<b>25,00</b>

Sprechen Sie unser Servicepersonal auf unsere Weinkarte an.

Gerne beraten wir Sie, welcher Wein am besten zu Ihrem Menü harmoniert.

### Birre

<b>Kleines Bier vom Fass oder Schnitt vom Fass</b> <sup>12</sup>	0,33 l	<b>3,40</b>
<b>Hacker-Pschorr Braumeister Pils</b> <sup>12</sup>	0,33 l	<b>3,80</b>
<b>Hacker-Pschorr Münchner Hell vom Fass</b> <sup>12</sup>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>Hacker-Pschorr Münchner Dunkel</b> <sup>12</sup>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>Hacker-Pschorr Hefe Weisse</b> <sup>11</sup>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Hacker-Pschorr Dunkle Weisse</b> <sup>12</sup>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Hacker-Pschorr Leichte Weisse</b> <sup>12</sup>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Hacker-Pschorr Anno 1417 Kellerbier</b> <sup>12</sup>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Radler</b> <sup>1,2,G,12</sup>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>Russ'n</b> <sup>1,2,G,11</sup>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Cola Weizen</b> <sup>1,2,G,11</sup>	0,5 l	<b>4,30</b>
<b>Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei</b> <sup>12</sup>	0,5 l	<b>4,10</b>
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei</b> <sup>11</sup>	0,5 l	<b>4,30</b>



# SAN BENNO

## TEE / SPIRITUOSEN

### Té

Zur Entspannung bieten wir Ihnen feinen Tee-Genuss. Unser Angebot umfasst verschiedene aromatische Teesorten, der Marke Teekanne, für jeden Geschmack.



#### **Teekanne Luxury Bag**

The Assam Adventure, English Breakfast Club, Mount Darjeeling, Vitalizing Herbs, Sencha Morning Blossom, Wild Berry Wonder, Queen Camomile, Cool Peppermint

**Portion**

**3,90**

### Digestivi

<b>Amaretto Disaronno</b> <sup>K1,1</sup>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Averna</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Williams Birne – Pircher</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Baileys</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Vecchia Romagna (Cognac)</b> <sup>1</sup>	2 cl	<b>5,50</b>
<b>Limoncello</b>	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Portwein weiß oder rot</b>	2 cl	<b>3,90</b>

### Grappe

<b>Hausgrappa</b> <sup>G</sup>	2 cl	<b>4,20</b>
<b>Nonino Hausgrappa</b> <sup>G</sup>	2 cl	<b>5,20</b>
<b>Nonino Vuisinar</b> <sup>G</sup>	2 cl	<b>5,90</b>
<b>Nonino Merlot</b> <sup>G</sup>	2 cl	<b>6,20</b>
<b>Nonino Chardonnay</b> <sup>G</sup>	2 cl	<b>6,20</b>
<b>Nonino Antica Cuvée</b> <sup>G</sup>	2 cl	<b>7,90</b>

# SAN BENNO

## SPIRITUOSEN

### Whiskey

<b>Jack Daniels</b>	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Dimple</b>	4 cl	<b>8,40</b>
<b>Chivas Regal</b>	4 cl	<b>8,40</b>
<b>Johnny Walker</b>	4 cl	<b>6,50</b>
<b>zusätzliche Sorten auf Anfrage</b>		

### Rum

<b>Rum Havana 3 Jahre</b>	4 cl	<b>5,50</b>
<b>Rum Havana 7 Jahre</b>	4 cl	<b>6,90</b>

### Gin

<b>Fifty Pounds</b> mit Zitronenscheibe und Rosmarin	mit Tonic	<b>11,40</b>
<b>Gin Bombay</b> mit Gurke und Pfeffer	mit Tonic	<b>9,80</b>
<b>Hendrick's</b> mit Limettenscheibe	mit Tonic	<b>10,90</b>
<b>London Gin</b> mit Olive und Zitronenscheibe	mit Tonic	<b>11,90</b>
<b>Monkey 47</b> mit Limette und Minze	mit Tonic	<b>12,90</b>

### Wodka

<b>Absolut</b>	4 cl	<b>5,50</b>
<b>Grey Goose</b>	4 cl	<b>7,20</b>
<b>Belvedere</b>	4 cl	<b>6,90</b>
<b>Smirnoff</b>	4 cl	<b>5,50</b>

# SAN BENNO

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### Allergene

#### **A, Eier**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier von Geflügel

#### **B, Fisch**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Fischarten, Kaviar

#### **C, Krebstiere**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

#### **D, Milch**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel

#### **E, Sellerie**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

#### **F, Sesamsamen**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### **G, Schwefeldioxid und Sulfide**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

E 220 – E 228 - Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

#### **H, Erdnüsse**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Erdnussorten

#### **I, Glutenhaltiges Getreide**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern

#### **J, Lupine**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### **K, Schalenfrüchte**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse

#### **L, Senf**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### **M, Sojabohnen**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Sorten von Sojabohnen

#### **N, Weichtiere**

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

### Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin

5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

10 chininhaltig

11 koffeinhaltig

12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt

14 gewachst

15 gentechnisch verändert

SAN BENNO

