



SEESPITZ

Ammersee

Das Restaurant ist täglich von
11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr

an Sonn- und Feiertagen durchgehend von
11:30 - 23:00 Uhr

für Sie geöffnet

Warme Küche
11:30 - 14:15 Uhr & 17:30 - 21:15 Uhr

Restaurant Seespitz
Mühlfeld 2 | 82211 Herrsching am Ammersee | 08152 - 48 49 654
info@seespitz-ammersee.de | www.seespitz-ammersee.de

Verehrte Gäste,

der Name *Seespitz* steht in Herrsching seit jeher für diesen besonderen Platz am Ammersee, der mit dem besten Blick auf den Sonnenuntergang und die flanierenden Menschen auf der längsten Seepromenade Deutschlands zum Verweilen einlädt.

Inmitten der Herrschinger Bucht gelegen, ist das *Seespitz* der ideale Ort für Menschen, die sich nach einer Verbindung aus Leichtigkeit und Vergnügen sehnen und die es zu schätzen wissen, nicht nur unser Gast, sondern Teil der *Seespitz* Familie zu sein. Die mit Freude erleben wollen, wofür das *Seespitz* steht:

Genuss und Entspannung

Das Restaurant *Seespitz* möchte Ihnen das gesamte Jahr über ein echtes Zuhause bieten, einen Ort, an dem Sie sich wohlfühlen und den Alltagsstress hinter sich lassen können. Bei uns finden Sie die Gelegenheit, Sinne und Seele kulinarisch in Einklang zu bringen. Entdecken Sie Ihren persönlichen Lieblingsplatz, genießen Sie die neuesten Kreationen der Küche und lassen Sie sich von unserem Servicepersonal verwöhnen.

Ihr

Andreas Stäblein, Felix Schuck
& das *Seespitz* Team



**Review
us on
Tripadvisor**



**Bewerten Sie uns
auf Google**





Vorspeisen

SEESPITZ Dippers 8,60

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

Seespitz Dippers - three small bread rolls with artisan dips

Carpaccio vom Rind 18,90

mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen und Trüffelcrème

Beef Carpaccio with arugula, grana padano, pine nuts and truffle cream



Jakobsmuscheln und Garnelen 19,90

mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen und Avocadocrème

Scallops and Shrimp on a bed of couscous salad, with pomegranate and avocado cream

Gratinierte Ziegenkäserolle 18,70

mit mariniertem Kürbis, Trüffelhonig und Babyleaf

Gratinated Goat Cheese with marinated pumpkin, truffle honey and baby leaf



Duett von Lachs und Hecht 19,90

mit Honig-Senf Sauce, Meerrettich, Spinat und Babyleaf

Duet of salmon and pike with honey mustard sauce, horseradish, spinach and baby leaf



Geräucherte Entenbrust 18,20

mit marinierten Linsen, Sauce Cumberland und Salatbukett

Smoked duck breast with marinated lentils, Cumberland sauce and salad bouquet



Gebratene Kräutersaitlinge 16,40

mit Erbsen-Minz Püree, Rote Bete und Salatbukett

Fried herb mushrooms with pea and mint puree, beetroot and salad bouquet



Suppen

Mangosuppe 10,90

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini

Mango Soup with salmon ceviche, spring onion and a crosstini



Schaumsuppe von der Marone 11,90

mit Birnen und Hähnchen-Dörrozetschgen Spieß

Chestnut foam soup with pears and chicken and dried plum skewers





Salat

Knackige Blattsalate 12,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +12,50

mit Hähnchenbrust +8,90

mit Ziegenkäse +5,20

Mixed Salad with an herb dressing, grana padano, cherry tomatoes, cucumbers, radishes and mixed seeds

add shrimp +12,50 / add chicken breast +8,90 / add goat cheese +5,20



Feldsalat 15,80

mit geräuchertem Mozzarella, Pancetta, Feigen

Croûtons und Kartoffeldressing

Lamb's lettuce with smoked mozzarella, pancetta, fig, croutons and potato dressing

Pasta

Spaghetti 14,20

Aglio, Olio et Peperoncini

Spaghetti with aglio, olio e peperoncini



Penne all'arrabbiata 16,40

mit frischen Tomaten, Schalotten

Knoblauch und Chili

Penne all' Arrabbiata in a fresh tomato, garlic and chili sauce and shallots



Tagliatelle 20,90

mit Tranchen vom Entenbraten, Preiselbeeren, Pinienkernen und Pecorino

Tagliatelle with slices of roast duck, cranberries, pine nuts and pecorino

Spaghetti Gamba 25,90

mit Pesto aus getrockneten Tomaten

und sautierten Riesengarnelen

Spaghetti with Sautéed Shrimp tossed in a sun dried tomato pesto





Vegane & Vegetarische Hauptgänge

Gemüsespaghetti 17,40

mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch
Kichererbsen und Avocado

Vegetable Noodles with olive oil, herbs, garlic, chickpeas and avocado



Gemüsecurry 17,90

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis

mit Garnelen +12,50

mit Hähnchenbrust +8,90

Curry with fine julienned vegetables, chickpeas and rice

add shrimp 12,50 / add chicken 8,90



Trüffelrisotto 21,90

mit sautierten Pilzen und Kräutern

Black Truffle Risotto with sautéed mushrooms and herbs



Veggie Burger 18,90

mit hausgemachtem Quinoa Pattie

Tomaten-Basilikum Salsa, Pecorino

Rucola, roten Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

Veggie Burger with a tomato basil salsa, arugula, pecorino, red onions, roasted new potatoes and sour cream



Fleisch vom Grill



SEESPITZ Burger vom Rind 22,90

mit Tomaten-Basilikum-Salsa, Rucola, Tomate, Pecorino rote Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

Beef Burger with a tomato basil salsa, arugula, pecorino, red onions, roasted new potatoes and sour cream

Gebratene Maishühchenbrust 28,90

mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocchi

Sautéed Corn Fed Chicken with cherry tomatoes, leeks and truffle gnocchi

Hirschgulasch 28,90

mit Blaukraut, Preiselbeerbirne und Kartoffelknödeln

Venison goulash with red cabbage, cranberry pear and potato dumplings

Kalbsteber „Berliner Art“ 29,90

mit karamellisierten Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

Veal liver "Berlin style" with caramelized apples, fried onions and mashed potatoes

Rosa gebratene Entenbrust 34,90

mit getrüffeltem Wirsinggemüse und Süßkartoffelpüree

Pink roasted duck breast with truffled savoy cabbage and mashed sweetpotatoes



Rosa gebratener Reh Rücken 39,90

mit sautiertem Rosenkohl, Preiselbeeren und Haselnussspätzle

Pink roasted saddle of venison with sautéed brussels sprouts, cranberries and hazelnut spaetzle

Rosa gebratenes Rinderfilet 45,90

mit Schwarzwurzel-Tomaten Gemüse und Ofenkartoffeln

Beef Tenderloin with salsify, tomato vegetables and baked potatoes



Fisch vom Grill

Gambas Saganaki 28,90

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo mit Feta gratiniert

Shrimp Saganaki - Sautéed shrimp in a tomato ouzo suzo sauce with gratinated feta



Gebratenes Filet vom Seesaibling 31,90

mit Fregola Sarda, Ratatouille und Kirschtomaten

Arctic Char with fregola sarda, ratatouille and cherry tomatoes

Gebratenes Zanderfilet 29,90

mit Schwarzwurzel-Tomaten-Gemüse und Ofenkartoffeln

Pike Perch with salsify-tomato vegetables and baked potatoes



Gebratenes Filet vom Adlerfisch 32,90

mit Safranrisotto und Babyspinat

Fried fillet of eagle fish with saffron risotto and baby spinach





Dessert

Limetten Mascarpone Crème 10,90

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Kuchlein

Lime Mascarpone Cream with basil granite and a petit almond cake



Lebkuchen Crème Brûlée 11,80

mit marinierten Zwetschgen und Karamelleis

Gingerbread Creme Brûlée with marinated plums and caramel ice cream

Lauwärmes Schokoküchlein 11,60

mit Birnenmousse und Acai-Parfait

Lukewarm chocolate cake with pear mousse and acai parfait

Weihnachtliche Dessertvariation 12,90

mit Spekulatiusmousse, Lebkuchentiramisu, Glühweinparfait und Kumquats

Christmas dessert variation with speculoos mousse, gingerbread tiramisu, mulled wine parfait and kumquats

Tartufo Cioccolato 8,50

Abfogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 4,90



Abfogato Borghetti - Espresso mit Vanilleeis 4,90



Lust auf Eis?

Fragen Sie uns nach der Eiskarte mit allen Eisbechern und Eisspezialitäten

War die Portion zu groß?

Gerne packen wir Ihnen den Rest Ihrer Speise zum Mitnehmen ein. Für das Verpackungsmaterial berechnen wir €0,50 pro Box.

Wasser 



Adelholzener Classic	0,25	3,50
Adelholzener Naturell	0,25	3,50
Adelholzener Classic	0,75	6,50
Adelholzener Naturell	0,75	6,50

Wolfra Säfte und Nektare



Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit, Birne	0,20 0,40	2,90 4,90
Saftschorlen	0,20 0,40	2,70 4,60

Hausgemachte Erfrischer

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50	5,50
Hausgemachte Ingwer Limonade	0,50	5,50
Hausgemachter Zitroneneistee	0,50	5,50

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,12}	0,20	3,60
Coca-Cola light ^{1,12, 14}	0,20	3,60
Coca-Cola Zero ^{1,12, 14}	0,20	3,60
Paulaner Valencia Zitronenlimonade ¹	0,20	3,60
Paulaner Limo Orange ^{1, 4}	0,33	4,20
Paulaner Spezi ^{1, 4, 12}	0,33	4,20
Fever Tree Ginger Ale ¹	0,20	3,60
Fever Tree Tonic Water ¹³	0,20	3,60
Fever Tree Ginger Beer ¹⁴	0,20	3,60
Red Bull ^{1,12,15}	0,20	4,80



Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	3,00
	0,50	4,60
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	4,60
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	4,60
Hopf Helle Weiße	0,10	1,20
	0,30	3,20
	0,50	4,80
Hopf Dunkle Weiße	0,50	4,80
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,80
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,80
Fürstenberg Pils	0,33	3,90
Hacker Radler	0,30	3,00
	0,50	4,60
Hopf Russ	0,30	3,20
	0,50	4,80





Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee ¹²	3,70
Espresso ¹²	3,00
Espresso Macchiato ¹²	3,30
Espresso Doppio ¹²	4,00
Cappuccino ¹²	4,30
Latte Macchiato ¹²	4,30
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,70
Haferl Heiße Schokolade	4,40
Haferl heißer Chai Kakao von 	4,70
White Chocolate Moccha	4,40
Goldene Milch Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	4,60
Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Heißgetränke mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink	0,50

Bio Tee von Keo

Haferl Tee	3,90
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere	

Allegretto

KEO



Aperitif

Geldermann Carte Blanche Sekt		0,10	5,80
Waldfrucht - Winterkräuter Spritz		0,20	8,40
Lillet Wintersonne ¹³	Birne, Zimt, & Lillet	0,20	8,40
See Spritz	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	8,40
Sarti Spritz	Sizilianischer Blutorange Spritz	0,20	8,40
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer, Soda	0,20	8,40
Passion Spritz	Prosecco, Maracuja-Minz Fruchtreduktion	0,20	8,40
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	8,40
Aperol Spritz ^{1,13}	Prosecco, Aperol & Soda	0,20	8,40
Lillet Wild Berry ¹³	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	8,40
Prosecco Limoncello		0,10	6,90
Americano ¹		0,20	7,90
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda ¹		0,20	6,40

Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	5,90
Virgin Passion	Maracuja-Minz Fruchtreduktion, Soda	0,20	5,90
San Bitter Soda ¹		0,20	5,90
Crodino Soda ¹		0,20	5,90

Vermouth

Punt E Mes	16% vol	5cl	3,90
Carpano Classic Rosso	16% vol	5cl	3,90
Carpano Bianco	14,9% vol	5cl	3,90
Carpano Extra Dry	18% vol	5cl	3,90

Sherry

Sandeman Medium Sweet Sherry	15% vol	5cl	3,90
Sandeman Fino Sherry	15% vol	5cl	3,90

Bitter

Aperol Bitter ^{1,13}	15% vol	5cl	3,90
Campari Bitter ¹	25% vol	5cl	3,90
Carpano Bitter ^{1,13}	25% vol	5cl	3,90



Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,70
-------------	------	------

Weißwein

Sandstein Grauburgunder	0,10	3,20
2023 Weingut Seyffer, Baden, Deutschland	0,20	6,30

Lugana D.O.C.	0,10	3,80
2023 Donini, Venetien, Italien	0,20	7,50

Colbaraca Soave Classico Superiore D.O.C.G.	0,10	6,20
2023 Masi, Venetien, Italien	0,20	12,30

Roséwein

Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,30
2023 Folonari, Venezien, Italien	0,20	6,50

Rotwein

Herzblut Lemberger	0,10	3,20
2021 Weingut Seyffer, Baden, Deutschland	0,20	6,30

Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,50
2021 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	6,90

Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.	0,10	3,30
2021 Umani Ronchi, Abruzzen, Italien	0,20	6,50



Schaumwein

Geldermann Carte Blanche Sekt	12%	0,75	34,50
Schloss Biebrich Sekt <i>Alkoholfrei</i>	0%	0,75	17,50
Piper-Heidsieck Champagner Brut	12%	0,75	105,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	12%	0,75	119,00
Taittinger Champagner Brut	12%	0,75	99,00
Taittinger Rosé	12,5%	0,75	109,00



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

Roséwein

Saigner Rosé 2023 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	23,90
Jungspund <i>Alkoholfrei</i> Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0%	0,75	17,50
Rosé Cuvée 2022 Salzl, Burgenland, Österreich	13%	0,75	32,50
Sainte Victoire A.O.C. 2023 Domaine Houchart, Côtes de Provençes, Frankreich	13,5%	0,75	28,50
Pipoli Rosato 2023 Vigneti del Vulture, Basilicata, Italien	13%	0,75	24,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2023 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	39,50

Jahrgangsänderung vorbehalten

Inklusivpreise



Weißwein

Silvaner QbA 2023 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	25,50
Rheingau Riesling 2023 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	39,50
Sandstein Grauburgunder 2023 Weingut Seyffer, Württemberg, Deutschland	13,5%	0,75	19,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2023 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	27,50
Sauvignon Blanc „Terrorist“ 2023 Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland	12%	0,75	24,50
Chardonnay 2023 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	23,50
Grüner Veltliner Stein 2023 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	35,50
Pinot Grigio Collio 2022 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	25,50
Gavi di Gavi 2022 Marchesi di Barolo, Piemont, Italien	12,5%	0,75	32,90
Colbaraca Soave Classico Superiore D.O.C.G. 2023 Masi, Venetien, Italien	13%	0,75	46,50
Bianco di Custoza 2023 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	26,50
Lugana D.O.C. 2023 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	30,90
Chablis 1er Cru 2023 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	53,50
Sauvignon Blanc 2023 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	69,00

Rotwein



Dornfelder 2018 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	13%	0,75	25,50
Herzblut Lemberger 2021 Weingut Seyffer, Württemberg, Deutschland	13,5%	0,75	19,50
Carnuntum Cuvée 2022 Markowitsch, Carnuntum, Österreich	13%	0,75	31,50
Cuvée Haideboden 2018 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Blaufränkisch Seewinkelhof 2022 Salzl, Burgenland, Österreich h	13%	0,75	32,50
Merlot Riserva D.O.P 2022 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	24,50
Primitivo di Puglia I.G.T. 2023 Fantini, Apulien, Italien	14%	0,75	27,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2022 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	27,50
Cabernet Sauvignon D.O.C. 2022 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13,5%	0,75	22,50
Chianti Nipozzano 2021 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	32,50
Amarone della Valpolicella 2018 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	89,00
Rioja Gran Reserva 2017 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50
"Marqués del Hueco" Tempranillo Viñas Viejas 2020 Bodegas Heras Cordón, Rioja, Spanien	14%	0,75	25,50
Fabelhaft Tinto Douro D.O.C. 2020 Nieport Vinhos, Portugal	13,5%	0,75	32,40
Shiraz 1685 2020 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	47,50
Cabernet Sauvignon 2022 Beringer, Napa Valley, USA	13%	0,75	28,50



Spirituosen

Grappe

Sibona Grappa di Barolo	40% vol	2cl	3,90
Nonino Grappa Vuisinar Riserva 2y	41% vol	2cl	3,90
Marzadro Giare Amarone Grappa	41% vol	2cl	4,90

Edelbrände

Lantenhammer Williams Birne	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Haselnuss Brand	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Marillen Brand	42% vol	2cl	4,90

Brandy

Remy Martin XO	40% vol	4cl	12,50
----------------	---------	-----	-------

Whisk(e)y

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	43% vol	4cl	6,90
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	4cl	6,90
Oban 14y Single Malt Scotch Whisky	43% vol	4cl	7,90
Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	45% vol	4cl	6,90

HUMBOLDT
Spirits



Gin

Humboldt Rye Dry Gin	43% vol	4cl	6,90
Geilster Gin der Welt	40% vol	4cl	5,90
Gin Sul	43% vol	4cl	6,90
Tanqueray No. Ten	47,3% vol	4cl	6,90
The Illusionist	45% vol	4cl	5,90
Monkey 47	47% vol	4cl	6,90
The Duke „Entgeistert“	0% vol	4cl	4,90

Vodka

Vodka Stolichnaya	40% vol	4cl	4,90
Humboldt Rye Dry Guarana Vodka	40% vol	4cl	5,90

Tequila

Clase Azul Reposado	40% vol	2cl	12,00
Jose Cuervo Reposado Blue Agave	40% vol	2cl	3,90

Rum

Mount Gay Eclipse	40% vol	4cl	5,90
Matusalem 15y	40% vol	4cl	6,90

Liköre

Ramazotti	30% vol	4cl	4,90
Averna	35% vol	4cl	4,90
Fernet Branca	39% vol	4cl	4,90
Branca Menta	30% vol	4cl	4,90
Cynar	16,5% vol	4cl	4,90
Jägermeister Manifest	38% vol	4cl	5,90
Lazzaroni Limoncello	18% vol	2cl	3,90
Cointreau	40% vol	2cl	3,90
Molinari Sambuca	40% vol	2cl	3,90
Borghetti Espressolikör	25% vol	2cl	3,90
Amaretto Di Saronno	28% vol	2cl	3,90



Longdrinks

Gin&Tonic Humboldt Rye Dry Gin, Fever Tree Tonic Water ¹³	9,90
Moscow Mule Humboldt Rye Dry Guarana Vodka, Ginger Beer ⁴ , Gurke	10,50
Dark&Stormy Mount Gay Eclipse, Ginger Beer ⁴ , Limette	10,50
Bourbon&Coke Maker`s Mark, Coca-Cola ^{1,12}	9,90
Cuba Libre Mount Gay Eclipse, Limette, Coca-Cola ^{1,12}	10,50

Zigarren

Cumpay Churchill Tubos 14,50
Eine ausdrucksstarke Zigarre aus Nicaragua. Nussiger Beginn, süße Zeder und etwas weißer Pfeffer. Bald sehr würzig, intensiv. Aschefall nach 30 Minuten. Im zweiten Drittel ein Reigen aus würzigen Aromen, Süße, Kardamon und Malz. Im letzten Drittel dann deutlich Holz mit Kakao.

Länge: 178 mm
Durchmesser: 19 mm (Ringmaß 52)
Rauchdauer: ca. 80 min.

Belmore Connecticut Robusto Tubos 9,50
Ein echter Klassiker aus der Dominikanischen Republik. Nussiger Beginn mit Heu und Pfeffer. Später nach frischem Gras mit Süße. Aschefall nach 30 Minuten. Im letzten Drittel legt sie noch mal an Süße zu.

Länge: 127 mm
Durchmesser: 20,6 mm (Ringmaß 50)
Rauchdauer: ca. 60 min.



Translate our Menu to any language by your Smartphone Camera with the „Google Translate“ App



Переведите меню на любой язык с помощью камеры смартфона с помощью приложения «Google Translate»



Traduci il tuo menu in qualsiasi lingua con la fotocamera del tuo smartphone con l'app "Google Translate"



Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion.

Alle Preise verstehen sich in €.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal bei Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten.

Gerne händigen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Zusatzstoffe

- | | | |
|---|--------------------------|-----------------|
| 1 - Farbstoff | 2 - Konservierungsstoff | 3 - Nitrat |
| 4 - Antioxidationsmittel | 5 - Geschmacksverstärker | 6 - Geschwefelt |
| 7 - Geschwärzt | 8 - Süßungsmittel | 9 - Gewachst |
| 10 - Phosphat | 11 - Milcheiweiß | 12 - Koffein |
| 13 - Chinin | 14 - Phenylalaninquelle | 15 - Taurin |
| 16 - Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) | | |

Alle Weine können Sulfite enthalten.