

# SCHLOSS BAR

Hier, unter dem gotischen Kuppelgewölbe aus dem 16. Jahrhundert scheint bei einem guten Glas die Zeit still zu stehen.

Umgeben von wertvollen Alten Meistern der „Schloss Fuschl Collection“, genießt man in der Schloss Bar untertags österreichische Kaffeehauskultur mit Melange und hausgemachtem Apfelstrudel. Am

Abend bietet die Schloss Bar ein stilvolles Ambiente für anregende Gespräche.

*Time almost seems to stand still for a moment when enjoying a glass of wine beneath the 16th century gothic vaulted cupola. By day, the Schloss Bar is the very place to experience Austrian coffee-house culture, with a cup of Melange and homemade apple strudel amidst the valuable old Masters from the "Schloss Fuschl Collection". In the evening the Schloss Bar presents an elegant ambiance for stimulating conversations.*

# HAUSGEMACHTE WINTERLICHE GETRÄNKE *HOMEMADE WINTER DRINKS*

## GLÜHWEIN

*Mulled wine*

**5,50 €**

## BEERENPUNSCH MIT ALKOHOHOL

**mit Rum, Pfirsichlikör oder Melonenlikör**

*Berries Punch with alcohol*

*with rum, peach liqueur or melon liqueur*

**5,50 €**

## BEERENPUNSCH ALKOHOLFREI

*Non-alcoholic Berries Punch*

**4,50 €**

## FUSCHL PUNSCH

Cognac, Apfel, Karamell und Limettensaft

*Cognac, apple, caramel and lime juice*

**7,00 €**

## FEUERZANGENBOWLE

Jeden Samstag ab 15:00 Uhr entfacht unser Bar-Team das Feuer!

**8,00 €**

Die Feuerzangenbowle ist eine Punsch-Variante und trotz des Namens keine Bowle. Sie ist benannt nach der Zange über dem Getränk, auf die brennender, rumgetränkter Zucker gelegt wird. Große Bekanntheit erlangte der Punsch durch den Film „Die Feuerzangenbowle“ aus dem Jahr 1944 (Roman: Hans Reimann und Heinrich Spoerl).

*“Feuerzangenbowle” is a traditional german alcoholic drink for which a rum-soaked sugar loaf is set on fire and drips into mulled wine. It is often part of a Christmas or New Year's Eve tradition. The name translates literally to fire-tongs punch. The popularity of the drink has been boosted by the 1944 film comedy “Die Feuerzangenbowle”.*

# HEISSE SCHOKOLADEN *HOT CHOCOLATES* 8,50 €

## VALRHONA TANARIVA

### **Vollmilchschokolade**

*milk chocolate / Pur Madagasar / 33% Kakaoanteil*  
mit ausgeprägten Karamellnoten  
*with pronounced caramel notes*

## VALRHONA GUANAJA

### **Dunkle Schokolade**

*dark chocolate / Südamerika / 70% Kakaoanteil*  
intensiver Geschmack mit langem Nachgeschmack  
*intense flavor with a long aftertaste*

## VALRHONA IVOIRE

### **Weißer Schokolade**

*white chocolate / Elfenbeinküste / 35% Schokoladenanteil*  
sanfte Vanillenote und süßer Geschmack  
*gentle touch of vanilla and sweet taste*

**mit Rum, Amaretto oder Baileys**

*with rum, Amaretto or Baileys*

**11,50 €**

# WINTER COCKTAILS

## WINTER COCKTAILS

### APPLE CRUMBLE

**Apfelsaft Naturtrüb, Apfel Sabayon, Butterstreusel, verschiedene Gewürze**

*cloudy apple juice, apple sabayon, butter crumbles, spices*

**7,50 €**

**mit Amaretto / whit Amaretto**

**10,50 €**

### SMOKEY VANILLA

**Cremiges Vanilleeis, Single Malt Whisky, Butterstreusel**

*Creamy vanilla ice, single malt whisky, butter crumbles*

**8,50 €**

### AFTER EIGHT

**Dunkle- und Vollmilchschokolade, Minz-Pesto**

*Dark- and milk chocolate, mint pesto*

**8,50 €**

### HOT SHOT

**Likör 43, Kaffeelikör, Espresso, Schlagobers**

*Liqueur 43, coffee liqueur, espresso, whipped cream*

**6,50 €**

# HAUSGEMACHTE LIKÖRE

## HOMEMADE LIQUER

**5,50 €**

**Pflaumen-Likör / Plum liqueur**

**Dattel-Likör / Date liqueur**

**4 cl**

# EXKLUSIVE RONNEFELDT TEE AUSWAHL

7,50 €

## SCHWARZER TEE / BLACK TEA

### **Darjeeling Summer Gold**

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnet diese  
herausragende Sommerpflückung aus

*This outstanding summer plucking has a flowery elegance and  
a deliciously well-balanced aroma*

### **Spring Darjeeling**

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya.

Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma

*A first plucking from the southern slopes of the Himalayas.*

*A premium tea with a gentle and delicately flowery aroma*

### **Assam Bari**

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten

Aromawerten: kräftig, würzig, malzig

*An extravagant broken with a multitude of golden tips and*

*the richest of aromas: strong, spicy and malty*

### **English Breakfast**

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack

von der Insel: prickelnd und spritzig

*A gentle Ceylon tea with the unmistakable sparkling and lively*

*flavor of the island*

### **Earl Grey**

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit dem

spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte

*A richly aromatic autumn Darjeeling blended with the refreshing*

*citrus aroma of bergamot*

# EXKLUSIVE RONNEFELDT TEE AUSWAHL

7,50 €

## GRÜNER TEE / GREEN TEA

### **Green Dragon**

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit  
einem erfrischenden Moment verbindet

*A rare pleasure for tea connoisseurs when the typical light tartness of  
green tea joins with a flurry of freshness*

## AROMATISIERTE GRÜNTEES / AROMATIC GREEN TEA

### **Morgentau**

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und  
fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack

*A fascinating tea composition with Sencha, flower petals and the subtle  
fruity flavor of mango and lemon*

### **Jasmin Tee**

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen  
chinesischen Grüntee der Sommerernte

*The gentle flavor of freshly plucked jasmine petals blended  
with delicate chinese tea*

## FRÜCHTETEE / FRUIT INFUSIONS

### **Sweet Berries**

Herrlich süße Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma  
über heimische Früchte

*Beautifully sweet berries spread their heady aroma over native fruits*

# EXKLUSIVE RONNEFELDT TEE AUSWAHL

7,50 €

## KRÄUTERTEE / HERBAL INFUSIONS

### **Mint & Fresh**

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension  
durch Zitronengras

*The typical flavor of mint with a new dimension in freshness  
with lemon grass*

### **Fruity Camomile**

Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee komponiert mit der  
leichten Süße von Orangenblüten

*A deliciously wholesome infusion with the gentle sweetness  
of orange petals*

### **Wellness Tee**

Vitalisierender Kräutertee mit Rooibos und frischen Ingredienzen  
wie Minze und Anis

*Revitalizing herbal infusion with rooibos and freshly tasting ingredients  
such as mint and anise*

### **Cream Orange Rooibos Tee**

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma  
und dem Geschmack reifer Orangen

*A full-bodied rooibos from South Africa with a creamy and delicate  
vanilla flavor and the verve of ripe oranges*

**Bitte fragen Sie unser Service Personal nach der  
Ronnefeldt Tee Star Collection Karte**

*Please ask our service staff for the Ronnefeldt Tee Star Collection Menu*

# WARME GETRÄNKE

## COFFEE

Espresso / <i>Single espresso</i>	4,00 €
Großer Espresso / <i>Double espresso</i>	5,80 €
Verlängerter / <i>American coffee</i>	5,00 €
Cappuccino	5,50 €
Latte Macchiato	5,80 €
Heiße Schokolade / <i>Hot chocolate</i> (Valrhona)	8,50 €

# KAFFEE KREATIONEN

## COFFEE CREATION

### **FLAKER**

Rum, Großer Espresso, Rohrzucker <i>Rum, double espresso, brown sugar</i>	8,50 €
--	--------

### **MARIA THERESIA**

Cointreau, Espresso	8,50 €
---------------------	--------

### **PHARISÄER**

Rum, Kaffee, geschlagene Sahne <i>Rum, coffee, whipped cream</i>	9,50 €
---	--------

### **RÜDESHEIMER KAFFEE**

Weinbrand , Kaffee, geschlagene Sahne <i>Brandy, coffee, whipped cream</i>	10,00 €
---	---------

### **IRISH COFFEE**

Irish Whisky, Kaffee, Rohrzucker, geschlagene Sahne <i>Irish Whisky, coffee, brown sugar, whipped cream</i>	12,00 €
--	---------

### **MOZART KAFFEE**

Mozart Likör, Kaffee, Rohrzucker, geschlagene Sahne <i>Chocolate liqueur, coffee, brown sugar, whipped cream</i>	11,00 €
---	---------



LIMONADEN  
*LEMONADE*  
6,50 €

**GINGER ALE / BASILIKUM**

**Ginger Ale, frische Basilikumblätter, Soda, Zitrone**  
*Ginger Ale, fresh basil, soda, lemon*

**HOLUNDER / GURKE**

**Holundersirup, Gurke, Soda, Zitrone**  
*Elderflower syrup, cucumber, soda, lemon*

**INGWER / ZITRONE**

**Ingwer, frischer Zitronensaft, Soda**  
*Ginger, fresh lemon juice, soda*

**ROTE BEEREN / MINZE**

**Rotes Beerenmark, Minze, Limettensaft, Soda**  
*Red beery mousse, mint, lime juice, soda*

**PINK MINT**

**Grenadine, Minze, Zitronensaft, Soda**  
*Grenadine, mint, lemon juice, soda*

# SCHLOSS FUSCHL SIGNATURE COCKTAILS

## SUNSHINE FUSCHL

BARCHEF DAVID BRUCKBAUER  
2. PLATZ BARMAN OF THE YEAR 2009

### **Aperol**

**Mangosaft** / *mango juice*

**Limettensaft** / *lime juice*

**Himbeersirup** / *raspberry syrup*

**Sekt** / *sparkling wine*

**15,00 €**

## RED PASSION

BARCHEF DAVID BRUCKBAUER  
2. PLATZ BARMAN OF THE YEAR 2009

### **Wodka, Galliano**

**Amarena Kirschsafft** / *amarena cherry juice*

**Maracujasaft** / *passion fruit juice*

**Crème de Cacao weiß** / *Crème de Cacao white*

**Limettensaft** / *lime juice*

**15,00 €**

## WHITE MARTINI

SCHLOSS FUSCHL SIGNATURE COCKTAIL  
SELECTION DER DEUTSCHEN LUXUSHOTELS

### **Gin Mare**

**Litschi Saft** / *lychee juice*

**Eiweiß** / *egg white*

**Holundersirup** / *elderflower syrup*

**frisches Basilikum** / *fresh Basil*

**Gurke** / *cucumber*

**16,50 €**

# BARCHEF'S CHOICE

## SCHLOSS MARTINI

**Hendrick's Gin, Holundersirup, Limettensaft, Gurke**

*Gin, elderflower syrup, lime juice, cucumber*

**15,00 €**

## SLOEBERRY GIN SOUR

**Sloeberrie Gin, Limettensaft, Orangensaft, Angostura**

*Sloeberrie Gin., lime juice, orange juice, Angostura*

**16,00 €**

## FUSCHL LAKE BREEZE

**Wodka, Peach Tree, Grapefruitsaft,**

**Preiselbeersaft, Crème de Cassis**

*Vodka, Peach Tree, grapefruit juice, cranberry juice*

*crème de cassis*

**12,00 €**

## WODKA STRAWBERRY

**Wodka, Erdbeeren, Zitronensaft, Holundersirup**

*Vodka, strawberry, lemon juice, elderflower syrup*

**12,00 €**

## PFIRSICH SPRITZ APEROL

**Sekt, Aperol, frisches Pfirsichmark**

*Sparkling wine, Aperol, fresh peach mousse*

**14,00 €**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## *SOFT DRINKS*

### WASSER / WATER

Römerquelle 0,33l	4,50 €
Römerquelle 0,75l	9,00 €
San Pellegrino 0,75l	9,50 €
Aqua Panna 0,75l	9,50 €

### LIMONADEN / LEMONADES

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero	4,50 €
Fanta	4,50 €
Sprite	4,50 €
Almdudler	4,50 €
Spezi	4,50 €
Eistee / <i>Ice tea</i>	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon	4,50 €
Schweppes Ginger Ale	4,50 €
Schweppes Tonic Water	4,50 €
Fentimans Tonic Water	4,50 €
Kombucha Classic / Quitte / Cranberry / Matcha Green Tea	6,50 €
Red Bull Energy Drink, Red Bull Sugarfree	6,50 €
Red Bull Cola	6,50 €

### SÄFTE / JUICES

Rauch Säfte (verschiedene Sorten) <i>Assortment of different juices</i>	4,50 €
Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft 0,25l <i>Freshly squeezed orange- or grapefruit juice</i>	9,50 €

# GRÜLL-KAVIAR MEETS BOLLINGER

**10 g FEINSTER SALZBURGER KAVIAR  
VON WALTER GRÜLL  
MIT KLASSISCHEN BEILAGEN:**

hausgemachte Blinis, gebeizte Fuschlsee-Lachsforelle,  
Sauerrahm, Schalotten, Schnittlauch, gehacktes Eiweiß

***10 g FINEST SALZBURG CAVIAR  
FROM WALTER GRÜLL  
WITH CLASSIC CONDIMENTS:***

*home made blinis, marinated fillet of Lake Fuschl salmon trout,  
sour cream, shallots, chive, chopped egg white*

A, C, D, G

**inclusive**

## **BOLLINGER SPECIAL CUVÉE**

0,1l	Glas	58,00 €
0,375l	Flasche / <i>bottle</i>	114,00 €
0,75l	Flasche / <i>bottle</i>	169,00 €

## VORSPEISEN / *STARTERS*

### **GERÄUCHERTES FORELLENFILET**

aus der Schlossfischerei mit Oberskren,  
Tomaten-Marmelade und Toast

### ***SMOKED FILLET OF TROUT***

*from our castle fishery,  
creamed horseradish, tomato-marmalade and toast*

**19,50 €**

A, D, G, H, O

### **ROH MARINIERTE SCHEIBEN VOM RINDERFILET**

mit Pestocrème, Parmesan, mariniertem Rucola  
und sautierten Pilzen

### ***CARPACCIO OF BEEF FILLET***

*with pesto cream, parmesan, marinated rocket salad  
and sautéed mushrooms*

**21,50 €**

G, H, O

### **GEKOCHTE WÜRSTEL**

Schloss-Würstel oder Debreziner, Senf & Kren

### ***BOILED SAUSAGES***

*“Castle” sausages or debrecener, mustard & horseradish*

**10,50 €**

A, G, M, O

# SUPPEN / *SOUPS*

## **KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE**

klassische österreichische Einlagen

## ***CONSOMMÉ OF PRIME BOILED BEEF***

*austrian garnish*

**13,00 €**

A, C, G, H, L, O

## **CRÈMESUPPE VON DER STRAUCHTOMATE**

mit Pesto-Raviolo und Pinienkerne

## ***CREAM OF TOMATO SOUP***

*with pesto raviolo and pine nuts*

**12,00 €**

A, C, G, H, L, O

# CAESAR SALAD

## CAESAR SALAD

Romana-Salatherzen, Cherry-Tomaten,  
Sardellen, Parmesan & Croutons

## CAESAR SALAD

*Romaine lettuce, cherry tomatoes,  
anchovies, parmesan & croutons*

**16,00 €**

A, C, D, G, H, L, M, O

## MIT GEBACKENEN ABERSEER SCHAFSKÄSE

*with fried Aberseer sheep cheese*

**19,50 €**

G

## MIT 15 MONATE GEREIFTEM VULCANO-SCHINKEN

*with 15 months matured Vulcano ham*

**20,50 €**

G

## MIT SAUTIERTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN

*with sautéed slices of chicken breast*

**22,00 €**

G

## MIT GEBRATENEN FUSCHLSEE-FISCHEN

*with roasted lake Fuschl fish*

**24,00 €**

G



# BAR FOOD / SNACKS

## **„STANITZEL DREIERLEI“**

Beef Tatar mit Dijon-Senf-Mayonnaise, gebeizte Fuschlsee-Lachsforelle  
mit Saiblingskaviar, Aberseer Schafskäse mit Avocado

### ***"STANITZEL TRICYCLE"***

*Beef tartare with Dijon-mustard mayonnaise,  
pickled lake Fuschl salmon trout with char caviar,  
Aberseer sheep cheese with avocado*

**15,00 €**

A, C, D, F, G, H, M, O

## **„DER MINI-BURGER“**

Pikantes Black-Tiger-Garnelen-Laibchen, Zitronen-Mayonnaise,  
Rucola und Sprossen

### ***"THE MINI BURGER"***

*Spicy black-tiger-shrimp patty, lemon mayonnaise  
rocket salad & sprouts*

**12,50 €**

A, B, C, D, E, G, H, L, O

## **„GAENG PED NUA“**

Rotes Curry mit Rinderfilet-Streifen und Duftreis  
Pak Choi – Kräuterseitling – Erdnuss

### ***„GAENG PED NUA“***

*Red curry with beef fillet and rice  
Pak Choi – king oyster mushroom – peanut*

**18,00 €**

A, B, D, E, F, G, H, L, N, O

# SANDWICHES

## **„SCHLOSS-FUSCHL-BURGER“**

Black Angus-Burger, Zwiebel, Tomaten, Gurke, Speck, Spiegelei, Cheddar, Kartoffelstäbe und zweierlei Dip-Saucen

## ***„SCHLOSS FUSCHL BURGER“***

*Black Angus beef, onions, tomato, cucumber, bacon, fried egg, cheddar, potato sticks and two different dips*

**28,50 €**

A, C, G, H, M, O

## **„CLUB-SANDWICH“**

Gebratene Hühnerbrust, Speck, Spiegelei, Tomate, Gartengurke, Kartoffelstäbe

## ***„CLUB SANDWICH“***

*Roasted chicken breast, bacon, fried egg, tomato, garden cucumber, potato sticks*

**22,00 €**

A, C, G, H, M, O

## **„FUSCHLSEE-FORELLEN-SANDWICH“**

Geräucherte Forelle, gebeizte Lachsforelle, Gartengurke, Honig-Dill-Sauce, Kartoffelstäbe

## ***„FUSCHLSEE TROUT SANDWICH“***

*Smoked trout, pickled salmon trout, garden cucumber, honey-dill sauce, potato sticks*

**22,00 €**

A, C, D, G, H, M, O

# HAUPTSPEISEN / *MAIN COURSES*

## **HAUSGEMACHTE NUDELN**

Basilikum-, Roquefort- oder Strauchtomatensauce

### ***HOMEMADE PASTA***

*basil sauce, Roquefort cheese sauce or tomato sauce*

**20,50 €**

A, C, G, H, O

## **RAHMGULASCH VOM MILCHKALB**

mit Crème fraîche und hausgemachten Spätzle

### ***CREAMED VEAL GOULASH***

*with crème fraîche and spaetzle*

**23,00 €**

A, C, G, H, O

## **WIENER SCHNITZEL**

### **VOM MILCHKALB**

mit sautierten Petersilien-Erdäpfeln & Preiselbeeren

### ***VIENNESE SCHNITZEL FROM VEAL***

*with sautéed parsley potatoes & lingonberries*

**28,00 €**

A, C, G, H

## **GEKOCHTER TAFELSPITZ**

Crèmespinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfelkren

### ***PRIME BOILED BEEF***

*creamy spinach, roasted potatoes, chive sauce, apple horseradish*

**29,00 €**

A, C, G, H, M, O

## **IN KRÄUTERN GEBRATENE FUSCHLSEE - LACHSFORELLE**

Kartoffel-Mousseline – junger Spinat – weißer Basilikumschaum

### ***FUSCHLSEE SALMON TROUT ROASTED WITH HERBS***

*potato mousseline – young spinach – white basil foam*

**32,00 €**

A, C, D, G, H, O

## **BLACK-TIGER-GARNELEN**

in frischem Basilikum gebraten, mediterranes Risotto,  
Rucola & Pecorino

### ***BLACK-TIGER-PRAWNS***

*roasted with fresh basil, mediterranean risotto,  
rocket salad & pecorino*

**32,00 €**

B, D, G, H, H, O

## **EIS / ICE CREAM**

### **NOUGAT-KROKANT-EISBECHER**

Schokoladen-, Vanille-, Nougat-Krokanteis,  
karamellisierte Nüsse, Birnenstücke, Vanilleobers, Mozartlikör

### ***NOUGAT BRITTLE SUNDEA***

*chocolate-, vanilla-, nougat-brittle ice cream,  
caramelized nuts, pear and vanilla whipped cream, chocolate liqueur*

**12,00 €**

H, G, C

### **EISKAFFEE / ICED COFFEE**

Bourbon-Vanilleeiscrème mit Espresso und Schlagobers  
*Bourbon-vanilla ice cream with espresso and whipped cream*

**11,00 €**

H, G, C

### **EISSCHOKOLADE / ICED CHOCOLATE**

Bourbon-Vanilleeiscrème mit Schokoladenmilch und Schlagobers  
*Bourbon-Vanilla ice cream with chocolate milk*

**11,00 €**

H, G, C

### **EIS-SHAKES / ICE CREAM SHAKES**

Vanille, Bitterschokolade, Erdbeere oder Banane  
*vanilla, bitter chocolate, strawberry or banana*

**11,00 €**

H, G, C

### **GEMISCHTES EIS / SELECTION OF ICE CREAM**

drei Kugeln nach Ihrer Wahl / *three scoops of your choice*  
mit Schlagobers / *with whipped cream* **8,50 €**  
ohne Schlagobers / *without whipped cream* **7,50 €**

H, G, C

# AUS UNSERER / *FROM OUR* PÂTISSERIE

## **FRUCHTSALAT**

mit Sorbet

## ***FRUIT SALAD***

*with sorbet*

**14,50 €**

## **SCHLOSS-FUSCHL-TORTE**

gefüllt mit Schokoladen- und Marc-de-Champagne-Crème

## ***SCHLOSS FUSCHL CAKE***

*filled with chocolate cream and Marc de Champagne cream*

**6,00 €**

A, C, E, F, G, H

## **HAUCHDÜNNE PALATSCHINKEN**

mit hausgemachter Marmelade

## ***THIN PANCAKES***

*filled with homemade jam*

**11,50 €**

A, C, E, F, G, H

## **POWIDL TASCHERL**

mit Nussbrösel und Eis

## ***„POWIDL TASCHERL“***

*with chopped nuts and ice cream*

**12,00 €**

A, C, E, F, G, H

**HANDGEZOGENER APFEL- ODER  
TOPFENSTRUDEL**

mit Vanillesauce

***HOMEMADE APPLE- OR CURD CHEESE STRUDEL***

*with vanilla sauce*

**8,50 €**

A, C, E, F, G, H

**VARIATION VON ÖSTERREICHISCHEN  
& INTERNATIONALEN KÄSE**

mit verschiedenen Chutneys

***VARIATION OF AUSTRIAN & INTERNATIONAL CHEESE***

*with a selection of chutneys*

**21,50 €**

A, G, H, M, O

**ALLERGENINFORMATION**

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss /  
F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite /  
P-Lupinen / R-Weichtiere

*Allergenic information*

*A-Gluten / B-crustaceans / C-eggs / D-fish / E-peanut / F-soy / G-milk /  
H-edible nuts / L-celery / M-mustard / N-sesame / O-sulfites / P-lupines /  
R-molluscs*