



anno 1849 domini

DER TSCHEBULL® GASTWIRTSCHAFT

Faaker See · Kärnten



Manu factum est

KÄRNTENS KULINARISCHES HEIMATWERK

actum est | Manu factum est | Manu factum est | Manu factum
NDWERK HANDWERK HANDWERK HANDW

Die Tschebull allzeit-Klassiker...

Kalte Tschebull Klassiker...

...aus'n Wirt sein' Speiskammerl!

Eine herzhaft Tschebull-Vorspeise mit Kärntner Seele!

Hendlsulz' vom heimischen Gockl

Zupfsalate, Wildkräuter & Blüten | warme Erdäpfelblattl'n

...Im gelierten Hendlsud g'surte Freiland-Hendlbrust & buntes Wurzelgemüse, mariniert mit Distelöl, Apfel-Balsamessig & rotem Zwiebel

Gelatina di pollo | insalatina selvativa & fiori | fette di patate rosolate in padella
Chickens in gelatine | wildherbs salad & blossoms | pan-roasted potatoes

€ 9,40 (*) Allergene: O | M | I

Mit einem Hauch von Luxusleben – man gönnt sich ja sonst nichts!

Tschebull's Entenleber-Parfait | eingelegte Riesling-Marillen Pfau Marillenschnaps

...Zartschmelzend – cremig, mit einem Sprayhauch von Valentin Latschen's (Brennerei Pfau in Klagenfurt) prämierten Marillenschnaps & weißes Friulaner Landbrot
Paté fegatini d'anatra | albicocche macerate al Riesling | distillato di albicocca Pfau
Parfait of duck - liver | apricots marinated in Riesling | apricot destillate Pfau

€ 9,80 (*) Allergene: A | C | I | G | I

...der noble Tschebull-Klassiker!

Die Tschebull Salatmode in den Konfektionen L & XL...

...im Meer der Vitamine – Bunt ist x'und!

Nicht nur im Sommer – Everybodys darling!

Kunterbunter Wirtshaussalat | Cabernet-Weinessig

...aus heimischen Salaten & Gemüsen der Saison gemischt, mit aromatisch-fruchtigem Dressing aus italienischem Weinessig & heimischen Sonnenblumenöl

Bouquet d'insalata | aceto di vino rosso | olio di girasole nostrano
Bouquet of salads | red wine vinegar | sunflower seed oil

Salatschüssel € 6,90 | XXL € 14,50 Allergene: O | M | I

Warme Tschebull Klassiker...

...unsere Supp'n – löffelweise gut!

Weitere Suppen finden Sie auch auf unserer Wochenkarte...

Der Tschebull Suppenklassiker!

Klare Tafelspitzsupp'n | 6-Dotter Kräuterfrittaten | Schnittlauch

...klare kräftige Tafelspitzsupp'n mit 6-Dotter Kräuterfrittaten & viel Schnittlauch

Brodo di carne | frittatine alle erbe | erba cipollina
Hearty beef broth | thinly cut slices of herb-pancakes | fresh chives

€ 5,20 (*) Allergene: A | C | I | G | I | L | I

Besonders g'schmackig und würzig. Addio bel passato!

Klare Tafelspitzsupp'n | Milchbrot-Entenleber-Pofesen

...klare kräftige Tafelspitzsupp'n mit gerollten Pofesen von der Entenleber, feinem Wurzelgemüse & Gewürzkräuter

Brodo di carne | pane di latte dorato & fegatini d'anatra | erba cipollina
Hearty beef broth | toasted milkbread & duck liver | fresh chives

€ 6,40 (*) Allergene: A | C | I | G | I | L | I

Typisch Tschebull!

❁ Dieses Tschebull-Schmankerl ist auch in unserem Shop für zu Hause erhältlich... (*) ❁

Alpin-mediterrane Alpe Adria Pasta...

Dass Pasta glücklich macht, ist allgemein bekannt. Gerade im Süden Österreichs haben Nudelgerichte daher eine lange Tradition. Alpine Nudelkreationen wurden in der Geschichte der Monarchie und deren multikultureller Kronländerküche, seit jeher mit dem Charme mediterraner Zubereitungsarten geschmackvoll veredelt.

Gewidmet der kulinarischen Kärnten – Initiative: Der Geschmack der Kindheit!
Mittlerweile ein ganz großer Tschebull Küchen-Klassiker!

Topfenhaluschka | Bauerntopfen | Saurer Rahm Grammeln | Wurzelspeck

... Nudelteigblattl'n mit ungerahmtem Bauerntopfen, Knusper-Grammeln (Grieben), Würferln vom Wurzelspeck und Jungzwiebel, mit viel saurem Rahm, Schnittlauch & einem Hauch geräuchertem, edelsüßen Rosenpaprika

Pasta maltagliata all'austriaca | ricotta | panna acida
ciccioli di maiale | speck | erba cipollina
Austrian torn pasta dough | curd cheese | sour cream
greaves of pork | bacon | fresh chives

€ 10,20 Vorspeis' | € 14,50 Hauptspeis' Allergene: A | C | I | G | L | I | O | I

So gut, dass man in Italien unser Pasta Rezept als Geheimtipp handelt!

12-Dotter Tagliatelle aus der Friaul

Paradeis-Basilikum | gerösteter Wurzelspeck

...mit leichter Chilischärfe, sonnengereifte Paradeiserwürferln, confierten Zwieberln & jungem rotstieligen Mangold

Tagliatelle all'uovo | pomodoro | basilico | speck arrostito
Tagliatelle 12 yolk pasta | tomatoe | sweet basil | roasted bacon

€ 9,90 Vorspeis' | € 14,20 Hauptspeis' Allergene: A | C | I | L | I | O | I

12-Dotter Tagliatelle aus der Friaul | Paradeis-Basilikum-solo

...besonders beliebt bei Pasta –Maniacs.

Tagliatelle all'uovo | pomodoro | basilico | spinaci
Tagliatelle 12 yolk pasta | tomatoe | sweet basil | leaf spinach

€ 9,40 Vorspeis' | € 13,50 Hauptspeis' Allergene: A | C | I | L | I

Für Puristen & Vegetarier!

...Wo die Kärntner Nudel ein Krapfen ist!

...selbstverständlich handgekrenzelt!

Tschebull's Kasnudel...

...nach unserem Hausrezept!

Mit der unverkennbaren Fülle von ungerahmten Bauerntopfen, Keferfil (Kerbel), Nudelminze und Annabelle-Erdäpfel. Eingehüllt in Nudelteig und am Rand aufwändig und kunstvoll, der Tradition nach, in Wellenform händisch verschlossen.

Klassisch - mit haselnussbrauner Butter
Serviert mit frisch gehobeltem Krautsalat

Kasnudel - Involtini carinziani | ricotta | menta ed erba cerfoglio
burro nocciolato | erba cipollina
Servito con insalata di crauti al cumino
Kasnudel | Carinthian pasta-pockets | curd cheese | mint and chervil
melted brown butter | fresh chives
Served with cabbage salad with caraway

€ 10,20 Vorspeis' | € 14,40 Hauptspeis' Allergene: A | C | I | G | I | O | I

Flascheuweiue glasweise – unsere besondere Selektion...

18 Grüner Veltliner
Lössterrassen
Weingut Stadt Krems
Krems | Kremstal



Helles Strohgelb mit Grünschimmer in der Farbe. Die Nase ist besonders duftig und frisch mit feiner Obstfrucht. Am Gaumen mineralische Finesse, ausgeprägter pfeffriger Veltliner Charakter, gute Struktur und besonders elegant im Abgang. So macht Veltliner richtig Spaß!

1dl € 3,90 | 2dl € 7,80
Flasche 0,75 € 27,50 (*)

Allergene: O |

17 Sharis –
Chardonnay & Co
Livio Felluga
Brazzano di Cormons | Friaul



Hellgelb strahlend, mit grünlichen Reflexen. Komponiert aus Chardonnay & Ribolla gialla. Eine mediterrane Kräuterwiese, weiße Blüten, Birne & Mango in der Nase. Am Gaumen sehr dynamisch und frisch. Saftige Noten nach weißem Pfirsich. Unser Eigenimport!!

1dl € 4,40 | 2dl € 8,80
Flasche 0,75 € 31,00
Flasche 1,50 (Magnum) € 68,00 (*)

Allergene: O |

17 Cabernet Sauvignon
Selektion Hts
Günter & Regina Triebaumer
Rust | Neusiedlersee Hügelland



Herrliche Johannisbeernoten matchen sich mit intensiver Herzkirschenaromatik, kühle Grundausrichtung. Viel Frucht und Extrakt, passender Tanninauftritt, etwas Lakritzbonbon und angedörrte Zwetschken und eingelegte Dirndl (Kornelkirschen), stets auf der saftigen Seite verbleibend, konzilianter Abgang.

1dl € 4,30 | 2dl € 8,60
Flasche 0,75 € 30,00 (*)

Allergene: O |

16 Vertigo –
Merlot & Co
Livio Felluga
Brazzano di Cormons | Friaul



Warme, sonnige Duftfülle aus getrockneten Rosen, kandierten Zitrusfrüchten und Minze. Am Gaumen überaus charmant akzentuiert, schultert der Wein eine überzeugende Fuchttiefe und steuert besonders harmonisch in's Finale. Perfekt zur Tschebull – Ente!

Unser Eigenimport!!
1dl € 4,40 | 2dl € 8,80
Flasche 0,75 € 31,00 (*)

Allergene: O |

Die Tschebull allzeit-Klassiker...

Die Klassiker vom großen Herd...

Butterschmalz-Gebackenes – "Die österreichische Seele"...

...in Bäcker Bröseln eingebettet!

...was gibt es denn Feineres, als in Butterschmalz Herausgebackenes, schön blond und knusprig? Wir sind richtig stolz auf unsere schmalzgebackenen Klassiker, die alle in's Butterschmalz-Pfandl gelegt und wellig gebacken werden. Sie werden den großen Unterschied merklich schmecken!

Damit es schön saftig ist, schneiden wir unser Schnitzel ausschließlich aus dem Kalbs-Kaiserteil!

Wiener Schnitzel - das Original

Kärntner Grant'n | Annabelle-Erdäpfel | Petersilie

...vom heimischen Tutt'lkalb (Milchkalb), zwei mittlere Schnitzel aus dem Butterpfandl, mit eingekochten Kärntner Grant'n (Preiselbeeren) & Annabelle-Erdäpfeln mit gehackter Petersilie

La vera Wiener Schnitzel | vitello di latte impanato | patate al prezzemolo mirtilli rossi fatti in casa

The original Wiener Schnitzel | crumbed carinthian veal potatoes with chopped parsley | mountain cranberries

€ 19,80 Allergene: A | C | G

Der Tschebull Publikumsliebbling für den großen Hunger!

Großes Kaiserschnitzel - Altwiener-Tradition unser Erdäpfelsalat

...vom heimischen Schwein (circa 200 Gramm) mit dem wahrscheinlich besten Erdäpfelsalat der Region, mit feiner „Senssüße“ vom Wenger

Kaiserschnitzel alla maniera viennese | carne di maiale impanato migliore insalata di patate della zona, agli aromi di senape dolce

Kaiserschnitzel viennese style | crumbed pork escalope | with the region's (probably) best potato salad, aromatized with sweet mustard

€ 15,90 (*) Allergene: A | C | G | O |

...gerne auch mit pommes frites / Aufpreis € 1,80

...anche con patatine fritte / aumento

...or with french fries / additional charge

Gekochtes & Gesottenes – aus dem Wurzeldampf...

„Wer nicht über mindestens ein Dutzend Stücke von gekochtem Rindfleisch sachkundig sprechen konnte“, schrieb Joseph Wechsberg, der Altösterreicher unter den großen Feuilletonisten, „gehörte in Wien nicht dazu, gleichgültig, wieviel Geld er verdiente, oder ob der Kaiser ihm den Titel eines Hofrats oder Kommerzialrats verliehen hatte.“

Schon der Kaiser ist einst der Vielfalt von Tafelspitz, Hüferschwanzel & Schulterschmelze erlegen!

Gesottener Tafelspitz | Apfelkren | kalte Schnittlauchsauce Wurzelgemüse | zerrissener Kren-Erdäpfelschmarr'n

...dieses feine Gustostückerl wird mit Wurzelgemüse, welches in der Suppe mitgegart wird, serviert.

Tafelspitz - Punta di rosa di manzo lessa | legumi vari salsetta di erba cipollina | kren alle mele | patate arroste

Tafelspitz - Prime boiled beef simmered in its broth assorted root vegetables | chive sauce | apple-horseradish | roasted potatoes

€ 19,80 Allergene: A | C | G | L | M | O |

Tschebull's vollENTEter Genuss – das gibt's nur bei uns!...

...Die ENTE ist unsere große, kulinarische Leidenschaft

½ Tschebull Ente In der Bratenrein' serviert! gebutterter Hausknödel Apfel-Holunder Rotkraut

...die beste, vollfleischige Entenqualität am Markt, mit idealem Fettanteil, sehr zart & saftig.

Bei mäßiger Hitze im Ofen mit Rosmarin, Apfel, Lorbeerlaub & einem Tschebull Geheimnis, auf Feldwurzeln knusprig gebraten.

Diese geben der Tschebull- Ente das feine Aroma.

½ anatra croccante dal forno | canederli di pane della casa capuzzi rossi alle mele e sambuco

½ crusty duck, fresh from the oven | home-made bread dumpling red cabbage flavored with apples and elder flower

€ 21,90 Allergene: A | C | G | L | O |

...Das Tschebull Backhendl – dem Wirt sein Leibgericht!

...wir legen in unserem Gasthof besonderen Wert auf die Verwendung von hochwertigem, Freiland Geflügel. Diese Qualität erreicht man nur, wenn die Tiere mit Liebe und Sorgfalt mit viel Mais und Ölsaaten gefüttert und von verantwortungsvollen Bauern aufgezogen werden.

Mehrmals wöchentlich wird dieses hervorragende, frische und vor allem heimische Produkt beim Tschebull angeliefert!

Der Hausklassiker – leidenschaftlicher Evergreen!

½ Tschebull Backhendl | Butterschmalz unser Erdäpfelsalat | Serviert im Almheu

...Vom 1200 Gramm Hendl, in garantiert zarter Qualität, nach der Wiener Schule – ohne Haut & fast ohne Knochen. In Butterschmalz knusprig gebacken.

Dazu: der beste Erdäpfelsalat der Region, mit leichter „Senssüße“.

½ Pollo impanato | fritto in burro migliore insalata di patate della zona, agli aromi di senape dolce

½ Carinthian crumbed chicken | fried in butter

with the region's best potato salad, aromatized with sweet mustard

€ 15,90 Allergene: A | C | G | O |

Klassisches vom Grill...

...seit mehr als 50 Jahren ein Publikumsliebbling!

Der Allzeit Klassiker – Gestern wie Heut' !

Großer Tschebull Grill-Filetspieß | buntes Marktgemüse Erdäpfel-Schifferl à la Pommes frites | istrianischer Ayvar

... Saftige Filetstück vom Schweinsfilet, mit Speckwürfel & rotem Zwiebel, mit pikantem Paprika-Knoblauchdip.

Grande spiedino del filetto di maiale | legumi vari | patate fritte | Ajvar istriano

Giant spit of porc filet medaillons | assorted vegetables | french fries

Istrian sauce of red bell pepper and garlic

€ 18,90 Allergene: G | M | O |

Besonders herzhaft, seit eh & je!

Cremiges & Gezuckertes aus der Backstub'n – freuen Sie sich auf unsere Dessertkarte!

Von der Villacher Brauerei | Unser ältester Lieferpartner seit 1938!



Tschebull Privat-Bräu Süffiges Hausbier vom Fass

Mischbier, gebraut aus feinsten Spezialmalzen

Pfiff 0,2 lit € 2,40

Seidl 0,3 lit € 3,40

Halbe 0,5 lit € 4,40



Franziskaner Hefe-Weissbier vom Fass

Perlende Frische und harmonische Cremigkeit – dezent würzig

0,3 lit € 3,60

0,5 lit € 4,60

Allergene: O |

Schleppe N° 1 / Pale Ale Klagenfurt am Wörthersee



Europas bestes Pale Ale! Orange schimmernde Farbe, feinporiger, dicht cremefarbener Schaum und ein paradiesisch exotischer Duft nach reifen Früchten, wie Maracuja.

Hopfen: Citra, Cascade, Aurora
Malz: Wiener Malz, Karamellmalz

Flasche 0,33 lit € 4,90 (*)

Allergene: O |

Schleppe Weizenbock Klagenfurt am Wörthersee



Mit der honiggoldenen Färbung, der feinporigen Schaumkrone und den Duft nach reifen Bananen. Eine wahre Geschmacksexplosion am Gaumen.

Hopfen: Aurora, Topaz
Malz: Weizenmalz, Pilsner Malz,

Flasche 0,33 lit € 4,90 (*)

Allergene: O |

Schleppe Belle Saison Klagenfurt am Wörthersee



Das naturtrübe Schleppe Belle Saison zeichnet sich durch eine sehr feinporige Schaumkrone und eine leichte Bananennote aus. Fruchtig – erfrischend.

Hopfen: Single hopped
Malz: Helles Pilsner Malz

Flasche 0,33 lit € 4,90 (*)

Allergene: O |



Tue Gutes rein und sprich' darüber!
 170 Jahre - Der Tschebull
 Wirtshaus- Klassiker versus Zeitgeist!

Als Wirt stelle ich mir immer wieder diese eine entscheidende Frage:
 Wie können wir weiterhin mit leidenschaftlichen Wohlgefühlgerichten die Seele der Menschen „berühren“ ?

Die Social-media Welt diktiert in immer schnelleren Rhythmen, wie wichtig es sei, sich immer wieder ausgefallen, neu zu erfinden. Der sogenannte Zeitgeist torpediert reizüberflutend mit Must-haves und mit den neuesten Trends.

Was ist die Alternative?

Ich denke, der **Tschebull** über Generationen gewachsen, ist eine respektable Alternative. Mit dem z.B. bewusst gelebten Retrobegriff des guten alten Küchen-Handwerks, zeigen wir mit unseren „Allzeitklassikern“, Flagge für unsere kulinarische Tschebull-Wertelandschaft.

Wir lieben es immer wieder auf's Neue, die saisonale „Sommer-Frische“ unserer Produkte mit der beim **Tschebull** gelebten, erdigen Bodenhaftung zu verbinden. Darum gehen wir auch sehr sensibel mit der nächsten Frage um, nämlich wie wir unsere Küchenklassiker noch verbessern können, ohne diesen Ihre Charakteristik und ihre Geschichte zu nehmen.

Luxus bedeutet für den **Tschebull**, die Unverkennbarkeit und Einzigartigkeit unserer Handschrift, verbunden mit einem Hauch Exklusivität, im Sinne einer schmackhaften kulinarischen Alleinstellung. Und weiters eine selbstverständliche Zeitlosigkeit, einer sich sanft verändernden, aber lebendigen Geschichte. Ich glaube fest daran, dass wenn wir nachdrücklich diese Werte und Grundsätze fest verinnerlichen, unsere Wohlgefühlgerichte weiterhin über Jahrzehnte und Generationen begeistern können und auch werden.

Was für die 1986 gegründete Slowfood Bewegung im Allgemeinen gilt, galt für den **Tschebull**, im Besonderen, erst recht. Viele Jahre zuvor, hatte Seniorwirt Hans Tschernjak unermüdlich die Uridee des Slowfood-Gedankens mit einer neuen, verbindlichen Qualität an Zusammenarbeit zwischen Bauer und Gastwirt in Österreich vorgelebt und somit auch visionär-antizipiert. Im Zeitalter des „Fast Life“ und hektischen Treibens, in einer modernen Zeit, stellten wir als Antwort darauf, unsere Philosophie des grenzüberschreitenden, kulinarisch-sinnlichen Alpe-Alpe Genusses entgegen. Also eine leidenschaftlich-vital, alpin-mediterrane Küche, welche die nahen und angrenzenden Kronländer der ehemaligen K&K Monarchie als historisch-gewachsenes Selbstverständnis miteinschließt. Wir vom **Tschebull**, erheben als „kulinarisches Urmeter im Land“ von jeher den Anspruch darauf, an der „Liebe“ zum „Altherbrachten in der Region“ und „so lange Überliefertem“ festhalten zu dürfen. Und das aus innerer Überzeugung.

Die Küche war und ist, das Herzstück unserer Gastwirtschaft. Und das ist auch gut so. Der Mittelpunkt unserer kleinen kulinarischen Welt, unseres Seins. Um das sich in der Familie alles dreht. Sie gibt uns eine wohltuende Art von Geborgenheit, weil wir uns in unserem Innersten mit ihr sehr verbunden fühlen. Sie gibt uns als Gastgeber gleichsam aber auch Sicherheit und Seelenfrieden. Weil es kein zentraleres Thema für uns gibt, dessen Lebendigkeit wiederum in einer täglich gelebten Dynamik von saisonal-marktorientierter, wie behutsamer Anpassung an großen Traditionen beruht. Die selbstverständliche und abgewogene Verbindung dieser Traditionen mit einem Hauch Modernität, aber vor allem mit Bescheidenheit und großer Demut vor dem Grundprodukt, ohne kulinarischem Kniefall oder Verrenkungen, sind uns täglich beständige Herausforderung.

Wir zollen dieser über Jahrhunderte gepflegten, kulinarischen Handwerkskunst größten Respekt, ohne jemals in Versuchung zu geraten, schnelllebige Moden voreilig kopieren zu wollen. In diesem Spannungsfeld entwickelt die Familie Tschernjak eben nicht kurzlebige Trends, sondern mit Nachdruck, Lieblingsgerichte für Generationen von **Tschebull** Gästen. Das verstehen wir unter echter Nachhaltigkeit und Verlässlichkeit über Generationen. Nur so, bleibt das große Wissen um diese handwerklichen Traditionen und fast schon vergessenen Fertigkeiten und überlieferten Rezepturen über Jahrzehnte erhalten. Ein Schatz an Wissen, dokumentiert in hunderten Seiten von **Tschebull** Kochbücher-Zyklopedien und Essays, die wohl schon zur kulinarisch-etablierten Volkskultur dieses Landes zählen.

...authentische marktfrische

Wir wollen aber auch mit unermüdlichem Nachdruck, transparent darüber philosophieren, wo unsere Produkte herkommen und was wir uns bei der einen oder anderen kreativen Umsetzung so gedacht haben. Dieses ausgetüftelte Gedankengut wollen wir gerne transparent und offen mit Ihnen teilen. Uns ist es wichtig, diese unsere Werte nie aus den Augen zu verlieren, welche schlussendlich die Marke **Tschebull** ausmachen. Werte, die über Generationen gewachsen sind, unserem Charakter entsprechen und unsere kulinarische Identität verkörpern. Authentizität und bestmögliche Qualität im saisonalen Einklang, sind unverrückbare Prinzipien und oberste Maxime zugleich. Ich verspreche, dass wir heute wie morgen, unseren Grundsätzen und Überzeugungen treu bleiben und uns trotzdem behutsam in den Jahren weiterentwickeln.

Manche Dinge brauchen eben viel Zeit, viel Liebe zum Haus unserer Väter, Beharrlichkeit aber auch Geduld. Und vor allem ein gehöriges Maß an Herzblut. Im Wissen, dass Gutes nur gut bleibt, wenn es immer besser wird. Daher... Es gibt nur ein Original – Der **Tschebull** seit 1849.

Für die Gastgeberfamilie
 Hannes Tschernjak | Wirt



Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

Informazioni allergeni nel rispetto delle raccomandazioni Codex | Allergy information according to Codex recommendation:

A – glutenhaltiges Getreide / Cereali contenenti glutine / Grains containing gluten | **B** – Krebstiere / Crostacei / Crustaceans | **C** – Eier von Geflügel / Uova / Egg
D – Fisch / Pesci / Fish | **E** – Erdnüsse / Arachidi / Peanuts | **F** – Soja / Soja / Soy | **G** – Milch oder Laktose / Latte o lattosio / Milk or lactose
H – Schalenfrüchte / Carriosidi / Edible nuts | **L** – Sellerie / Sedano / Celery | **M** – Senf / Senape / Mustard | **N** – Sesam / Sesamo / Sesame
O – Schwefeldioxid / Diossido di zolfo / Sulphites | **P** – Lupinen / Lupini / Lupines | **R** – Weichtiere / Molluschi / Molluscs

Trotz sorgfältiger Zubereitung können neben den gekennzeichneten Zutaten, je nach Marktlage, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07. 2014, BGBl Nr. II/175/2014

*) Enthält eine Phenylalaninquelle | **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Informazioni relative ai dolcificanti (ai sensi del Regolamento del Ministero della Salute Federale del 10.07.2014, Gazzetta Ufficiale n. II/175/2014)

*) Contiene una fonte di fenilalanina | **) In caso di consumo eccessivo può avere effetti lassativi

Information about sweeteners (in accordance with FMH [Federal Ministry of Health] regulation from 10/07/2014, Federal Law Gazette No. II/175/2014)

*) Contains a source of phenylalanine | **) Can have a laxative effect if consumed excessively

