

... griäß entk

OPENING HOURS:

12.00 A.M. TO 02.00 P.M.
06.00 P.M. TO 09.30 P.M.

SNACKS, CAKES & ICE CREAM:

02.00 P.M. TO 06.00 P.M

LAVENDEL SPA MIT INFINITY POOL

Täglich von 10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch und Samstag bis 21:00 Uhr

S' LIFTRADL

In summer - you are getting married or are organizing some other kind of get-together but are still looking for the perfect location? How about the Liftrادل?

STAILERAI - SPORTSHOP, RENT

MO - FR from 09.00 A.M. TO 12.00 A.M. &
03.00 P.M. TO 05.00 P.M.

HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

Friday - 03:00 to 06:30 p.m.
„KUH“LSCHRANK
24 H / 365 DAYS

- Gratis WLAN im ganzen Haus!
Code: Penzinghof
- Highspeedinternet gegen Gebühr



AMA-Gastrosiegel 100 059



„We are proud,
that the cooperation between
old & young harmonizes so well.
This gives us the opportunity to
convey a particularly warm,
affectionate and individual
care to our guests!„

Your hostess - Christine,
the Lindner Family and many
happy employees



Tiroler

Almsommer



With a refreshing variety of
delicacies, Tyrolean tavern culture
invites you to a culinary „Alp Summer“.

Summer joy in Penzinghof's World ...
culinary & musical!

Regional, creative & traditional!

Wednesday, June 26th, 2019
Traditional Penzinghof Grill Evening -
with the "Kerschhagglmoos Buam"
from Oberndorf in Tirol

Sunday, July 7th, 2019
Trial shooting for target contest at
Bogenparcour Penzing
from 10:30 - 4:00! pfeilundbogen.at pfeilundbogen.at



2 x **GRAUKAS**
sour gray cheese & gray
cheese mousse, grape jelly &
farmers bread € 11,90

leichte
WEISSWEIN-KÄSESUPPE
white wine-cheese soup
with radish bread Topf € 5,30

zweierlei **NOCKEN**
• wheaten cheese nocken with brown butter &
mountain cheese
• bloodwurst nocken with
cream sauerkraut € 12,90

EIERSCHWAMMERL-GRÖSTL
chanterelle-gröstl with
fried eggs & coleslaw € 10,70

zweierlei vom **KALBSKOPF**
• baked calf's head
with potato salad
• gratined calf's head
with warm tomatoes € 13,20

vom Scheffauerer, Trixl Leo Fieberbrunn
SAIBLING im Ganzen gebraten
char fried whole with brown butter,
parsley potato € 19,70

LAMM-BRATL vom Hasenberg
lamb-brat cooked along
with potato & vegetables € 19,70

Dessert

erfrischende
HOLLUNDER-JOGHURT-CREME
refreshing elderberry-yogurt-
cream with fresh berries &
elderberry sorbet € 6,50



LIFTRADL

In summer the ideal place for a seminar or a party!

liftradl.at

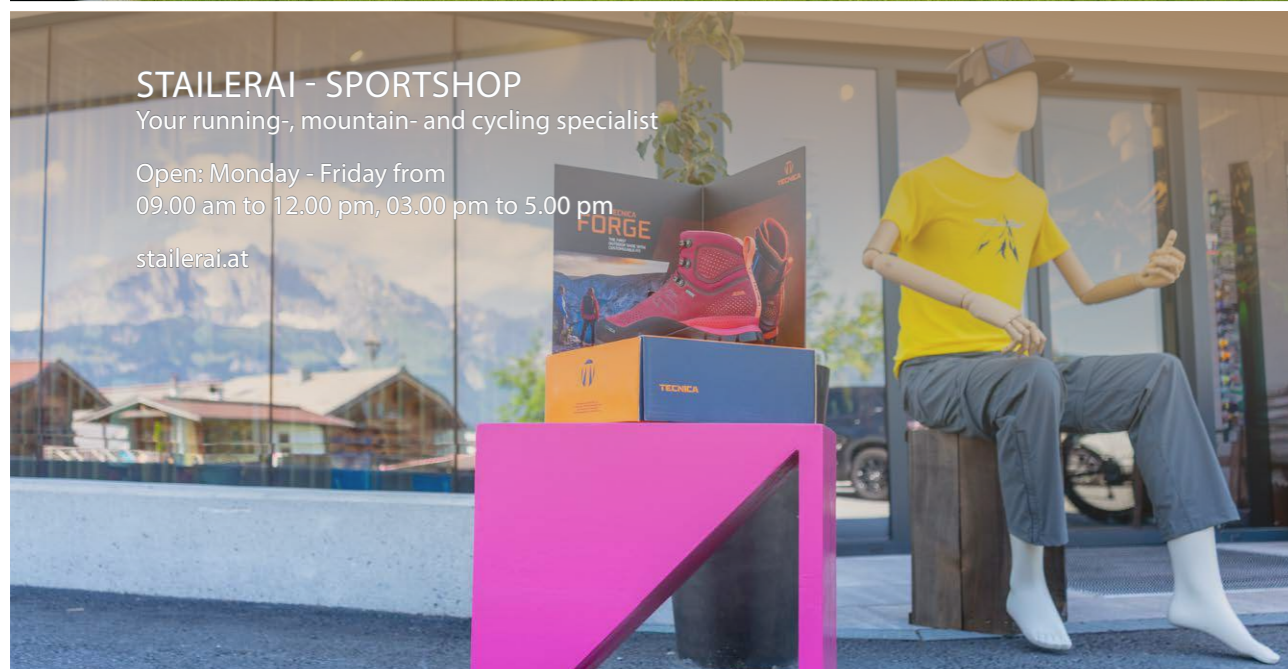


STAILERAI - SPORTSHOP

Your running-, mountain- and cycling specialist

Open: Monday - Friday from
09.00 am to 12.00 pm, 03.00 pm to 5.00 pm

stailera.at



HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

FARM SHOP: Friday - 03:00 to 06:30 p.m.

„KUH“LSCHRANK
24 H / 365 DAYS

schoergerer.at



unser Saftladen

großes Saft-Kino

TRILOGIE VOM FRUCHTSAFT

Apfelsaft naturtrüb, Weingartenpfirsich,
roter Traubensaft 3 x 0,1l € 4,70

APFELSAFT naturtrüb

der Fruchtige ¼l € 2,90
Franz Josef Rauch ½l gespritzt € 3,10

KIRSCHWEICHSEL Nektar

der Verführerische ¼l € 3,50
Obsthof Kaufmann, Raabau
Süd-Oststeiermark

WEINGARTENPFIRSICH Nektar

der Vollmundige ¼l € 3,50
Obsthof Kaufmann, Raabau
Süd-Oststeiermark

ROTER TRAUBENSAFT

unendlich traubig ¼l € 3,50
von der Rösler & Blaufränkisch Traube
Weingut Gager, Burgenland ½l gespritzt € 3,70

ZITRONEN-THYMIAN-EISTEE

auf Apfelsaftbasis - der Erfrischende ¼l € 3,30
Obsthof Kaufmann, Raabau
Süd-Oststeiermark

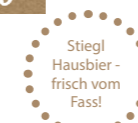
LIMETTE-MELISSE oder HOLLERSAFT

duftig & belebend ½l € 2,40
... mit Granderwasser ½l € 2,80
... mit Sodawasser

Craft Bier - bä'ee'rig

ROSAMUNDE

Berliner Style - Himbeer-Weiße
spritzig, hinreißend-rot, das
Sommerbier frisch vom Faß 0,25l € 3,30



PARACELTUS - ZWICKL

frisch vom Fass, naturbelassene
Bierspezialität mit samtiger Anmutung 0,2l € 2,40
ungefiltert, natürliche Trübung 0,3l € 3,10
von der Stieglbrauerei zu Salzburg 0,5l € 4,00



WILDSHUTER SORTENSPIEL

„alles aus einer Hand - vom Feld ins Glas“
aus Wildshuter Urgetreide & Mühlviertler
Aromahopfen gebraut 0,25l Flasche € 4,20
Magnum Flasche € 32,90
Doppel-Magnum Flasche € 64,50



prickelnd & anregend

edle Perlen mit Botschaft bio.

SECCO ROSÉ 1dl € 4,10
Weingut Leo Hillinger 0,75l € 26,80
Jois, Leithaberg Vinothek € 14,60

einer der „ganz Großen in Österreich“

BUCHEGGERS SEKT extra Brut 1dl € 7,20
Große Reserve 0,75l € 46,90
Buchegger, Dross, Kremstal Vinothek € 35,10

fruchtig, herzhaft
intensive Fruchtaromen

PROSECCO FILI D.O.C. Spumante 1dl € 3,90
Cantine Sacchetto 0,75l € 25,30
Trebaseleghe, Veneto Vinothek € 13,50

süß-fruchtig, cremig

BELLINI 1dl € 4,90
mit Weingarten-Pfirsichsaft aus
der Steiermark & Prosecco Fili

nach altem Hausrezept angesetzt - mit Zitronen und
Wermutkraut - die neueste Kreation vom Senior

ROSA WERMUT 6cl € 4,90
Wolfgang Maitz sen., Ratsch Vinothek 0,5l € 18,90
Süd-Steiermark

herrlich-fruchtiger

ALMROS(É)N HUGO ¼l € 4,90
Rosé vom Jamek
mit Limetten-Melissensirup,
Soda, Minze, Limette

ganz NEU!

SPRIZZ BITTER ¼l € 4,90
Prosecco Fili, Sanbitter weiß,
Limette & Minze

PORT TONIC

dry white Port von Niepoort
& Fentimans Tonic ¼l € 5,50

the Alpine Vodka

EDELWEISS Freihof 4cl € 6,80
... mit Thomas Henry Bitter Lemon € 9,90



organic and handcrafted - der neue Geheimtipp
Styrian Dry Gin - Wacholder, Holler, Koriandernote

THE STIN 4cl € 6,80
Firmenich & Jagerhofer
Wielitsch, Steiermark
... dazu Fentimans Tonic 0,125l € 3,10
... dazu Thomas Henry Tonic 0,200l € 3,10
... dazu Tribute Tonic 0,200l € 4,10



Share a picture with your favorite dish from Penzinghof on our Facebook-Fanpage or Instagramm with the hashtag #penzinghof and win a surprise menu for 2 persons!

Raise the curtain for our kitchen!

to start with

gratinierter
ZIEGEN-FRISCHKÄSE
grated FRESH GOAT CHEESE
with grilled zucchini, artichokes,
apples & apple marinade
VEGETARIAN



€ 12,10

im Speckmantel gebratene
„KLEINE MUH“
bacon wrapped „LITTLE MUH“ with
grilled watermelon,
herb salad & pepper stangerl
VEGAN WITHOUT „LITTLE MUH“



€ 11,90
€ 7,90

2 x vom **THUNFISCH**
2 x TUNA FISH tartare & sashimi
with sweet potatoes, lime marinade &
house-made focaccia

€ 13,90

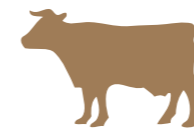
... einmal anders -
TAFELSPITZSULZE
... a little different - TAFELSPITZ TERRINE
with fried chanterelles & thistle marinade



€ 11,90

knackiger, sommerlicher
SALATTELLER
crisp, summery SALAD PLATE
VEGAN

€ 4,90



What is the „LITTLE MUH“?
Fresh mozzarella-style cheese
from Hofkäserei Schörgerer.

from the soup pot

kräftige **RINDSUPPE**
mit Frittaten hearty
BEEF BROTH with fries

Cup € 4,10
Bowl € 4,80

KAROTTEN-CAPPUCCINO
CARROT CAPPUCCINO with
tarragon foam & poppy stangerl
VEGETARIAN

Glass € 5,60

tomatisierte **GEMÜSE-SUPPE**
tomatoed VEGETABLE SOUP
with garlic white bread
VEGAN

Topf € 4,90

würzige
ERDÄPFEL-STEINPILZ-SUPPE
spiced POTATO BOLETE SOUP
with fresh marjoram
VEGETARIAN

Cup € 4,60
Bowl € 5,90



KOCHART & TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR:

- Organization of hosts who work with the products of local farmers and producers
- Traditionally & innovatively prepared - with an eye on forgotten specialties!
- We make a significant contribution to positioning our home as a culinary region!

GRANDER WATER
... free – a service from us!





surprise menu

... 3 KREATIVE GÄNGE
3 CREATIVE COURSES - conjured
up by our kitchen team ... € 32,90

... 5 KREATIVE GÄNGE
5 CREATIVE COURSES - conjured
up by our kitchen team ... € 48,50

... 4x interessante WEINE
4x interesting WINE for tasting,
selected by Sommelière Barbara
1 x white 2 x red, 1 x sweet 4 Glasses - 1 dl € 15,90

... 4x alkoholfreie SÄFTE
... 4x alcohol-free JUICE for tasting,
selected by Sommelière Barbara
4 Glasses - 1/8l € 7,60



Christine Lindner
Küchenchefin



Barbara Buter-Lindner
Sommelière

Eine tolle Idee für einen besonderen Menschen!
Geburtstag, Hochzeitsjubiläum, ...


! Einfach Freude schenken!
Mit persönlich gestalteten Gutscheinen vom
Penzinghof & Liftradl!

Hotel, Wirtshaus & Lavendel Spa!
penzinghof-shop.at

aus der ideenküche

heimisches **LACHSFORELLEN-FILET**
local SALMON TROUT FILLET
with kohlrabi ragout, fresh
peas & rosemary potatoes 
small € 14,40
large € 21,60

frisches **WOLFSBARSCH-FILET**
SEA BASS FILLET and long ravioli filled
with sweet and sour white cabbage &
fried chanterelles € 23,70

vegetarische **VARIATION** 
• wheaten cheese nocken
• asmonte risotto with chanterelles
• house-made ravioli & herb salad
VEGETARIAN € 14,30

geschmorte **KALBSWANGERL** 
braised VEAL CHEEKS
with krenpolenta
and green beans
small € 12,90
large € 19,40

frische **TAGLIATELLE**
fresh TAGLIATELLE and
fried chanterelles with
summer garden herbs
VEGETARIAN
small € 8,10
large € 12,20





mmmh ...
that tastes good!

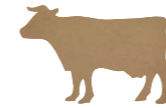
host & farmer invite

you to the table

CORDON BLEU vom Kalb
CORDON BLEU of veal with
„little Muh“ and filled with
molkespeck, mixed salad plate

KochArt
Wirtshaus zur den Kitzbüheler Alpen

€ 19,90



What is the „LITTLE MUH“?
Fresh mozzarella-style cheese
from Hofkäserei Schörgerer.

PENZINGHOF GRILLTELLER

← **PENZINGHOF GRILL PLATTER**
Pork fillet, beef fillet, chicken fillet, veal
sausage, peasant fritters, spring vegetables,
herb butter & mango and paprika jam € 17,70

FILET vom heimischen Rind
FILLET of local beef with bacon
beans, rosemary potatoes &
pepper cream sauce

KochArt
Wirtshaus zur den Kitzbüheler Alpen

160 g € 21,50
220 g € 27,90

PENZINGHOF LAMMKRONE

PENZINGHOF LAMB CROWN ROAST
with ratatouille vegetables, house-made
chanterelle gnocchi and thyme sauce € 26,30

WIENER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL of pan-fried
pork with french fries &
cranberry marmalade € 13,10

WIENER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL of pan-fried
veal with roasted potatoes &
cranberry marmalade € 18,90



rosa gebratener
Rücken vom heimischen **KALB**
rare back of local **VEAL**
with Asmonte risotto, fresh
mushrooms & port wine sauce

KochArt
Wirtshaus zur den Kitzbüheler Alpen

€ 25,80

im Speckmantel gebratene
MAISHENDL-BRUST
bacon fried **CORN-FED CHICKEN BREAST**
with grilled vegetables and garlic bread € 18,60

rosa gebratener
ESTERHAZY-ROSTBRATEN
rare **ESTERHAZY ROSTBRATEN**
braised sirloin of Schörgerer beef
with potato leek strudel € 19,60

KochArt
Wirtshaus zur den Kitzbüheler Alpen



Sweets for the sweet-toothed

„DAS BESTE VON DER SCHOKOLADE & KIRSCH“
souffléed RHUBARB STRAWBERRY TARTLET
with yoghurt ice cream



€ 8,20

CREMÉ BRÛLÉÉ

3x SORBET - green apple, strawberry, elderberry with fresh fruits

€ 8,00

herrliche TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

white MOCCA MOUSSE with berry salad & strawberry sorbet

€ 8,20

SALZKARAMELL-PARFAIT

celestial STRAWBERRY TIRAMISU with
white chocolate pistachio ice cream

€ 7,80

uno, due, TRESTER

Schokoladekuchen ohne Mehl
mit Preiselbeer-Zimtsauerrahm,
Espresso & Tresterbrand vom Maitz

€ 8,20



3 x KÄSE von unserer Hofkäserei Schörgerer
dazu Feigensenf, Honignüsse & Kletzenbrot

€ 8,90

MÄNNERDESSERT

... mit Edelbitter-Schokolade - Confiserie Berger
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Y aus Venezuela

2 cl € 4,10
4 cl € 7,70

QUINTA DO NOVAL Portwein LBV 2009
Vila Nova de Gaia, Portugal

5 cl € 5,10

GREEN PANTHER

Likör aus steirischem Kürbiskernöl & bester Sahne

4 cl € 4,80

AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis & Kracker

4 cl € 4,60

small hunger

alle herrlichen
SUPPENSCHMANKERL
all the great soup delicacies
(see further up on the menu)

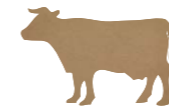


BUNTE BLATTSALATE

mit „KLEINER MUH“
rainbow leaf salad with „little Muh“
roasted in Molkespeck



€ 11,20



What is the „LITTLE MUH“?
Mozzarella-style fresh cheese
from the Schörgerer Dairy.

knackiger, sommerlicher

SALATTELLER

crisp, summery SALAD PLATE
VEGAN

€ 4,90

3 x KÄSE

3 x cheese from our own Schörgerer
cheese dairy, with fig mustard,
honey nuts & fruitcake
VEGETARIAN



€ 8,90

die echte TIROLER MAREND

salted roast of pork, ham, horseradish,
cheese, pâté, house sausage & Molkespeck



€ 9,90

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

ham and cheese toast

... with salad € 5,90
... without salad € 4,60

FRANKFURTER oder

ST. JOHANNER WÜRSTL

with mustard, fresh horseradish & bread

€ 4,20

€ 4,40

GRILLWÜRSTL

grilled sausages with french fries

€ 6,90

PASTA

pasta with meat sauce

€ 9,20

KNACKER-WURSTSALAT

€ 7,50

WIENER SCHNITZEL

of pork baked in the pan with french
fries and cranberry marmalade

€ 13,10

PENZINGHOF KAISERSCHMARREN

... with all that goes with it!
Takes about 20 minutes

VEGETARIAN

€ 10,90

täglich frische, hausgemachte

KUCHEN UND TORTEN

fresh daily, homemade cakes and pies
Please ask!



LIFTRADL

In summer the ideal place for a seminar or a party!

liftratl.at

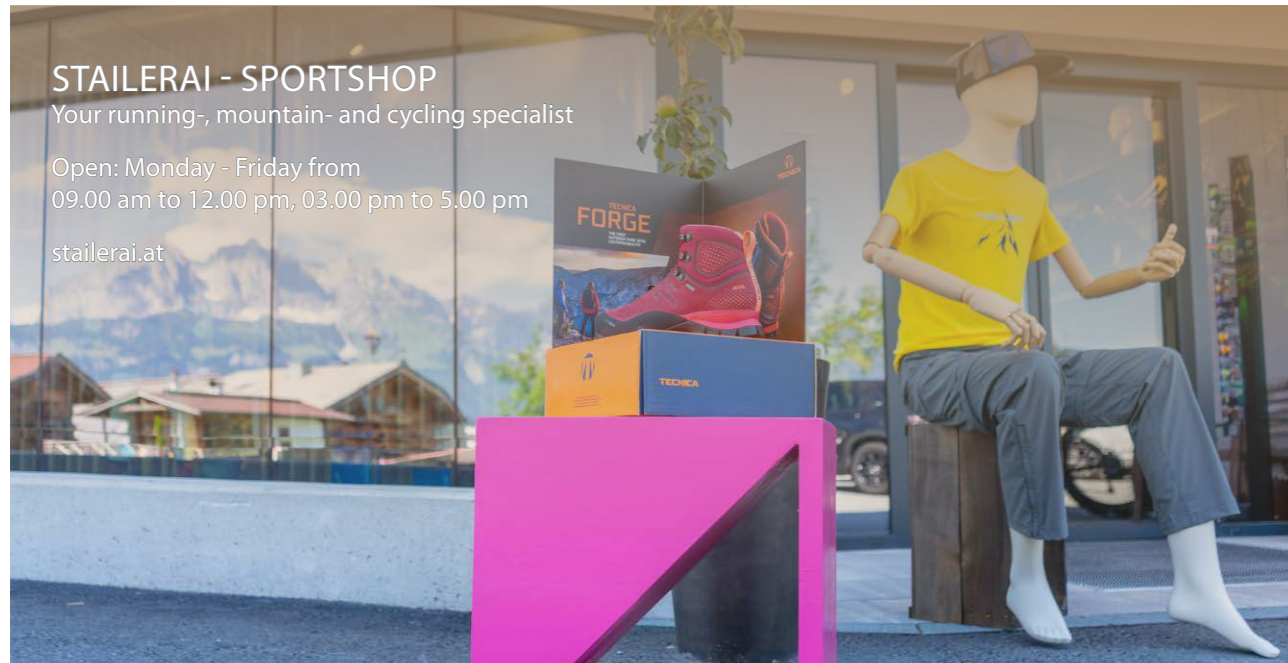


STAILERAI - SPORTSHOP

Your running-, mountain- and cycling specialist

Open: Monday - Friday from
09.00 am to 12.00 pm, 03.00 pm to 5.00 pm

stailera.at



HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

FARM SHOP: Friday - 03:00 to 06:30 p.m.

„KUH“LSCHRANK
24 H / 365 DAYS

schoergerer.at



ein herrliches

„Vergelt's Gott“

an unsere Partner



... **Km 0** - SCHÖRGERER
BAUERNHOF &
HOFKÄSEREI VON
MEINEN BRÜDERN
STEFAN & ANDREAS

Rind & Kalbfleisch, Molke-
schwein, Hauswurst, Eier,
Milch, Obst, Schnaps & Edelbrände,
schmackhafte Käsesorten und Milchprodukte – Zie-
genfrischkäse produziert mit Milch vom Schneiderer;
Zahlreiche Prämierungen beim
Kasermundl & der Käsiade

... **Km 0** - GOGGEIMOBIL GANZ NEU
Andreas Lindner

ÖRTLERHOF, DORF TIROL
Apfelsaft, Äpfel, Weinessig

WOLFGANG MAITZ,
SÜDSTEIERMARK
Wein, Schnaps

SCHWARZL, PISTORF
Honig, Kernöl

... **Km 0** - SCHNEIDERBAUER, SCHROLL
- OBERNDORF
alles von der Ziege

... **Km 0** - BÄCKEREI LINSINGER,
OBERNDORF
Brotspécialitäten

... **Km 0** - METZGEREI HUBER,
KITZBÜHEL
Fleisch, Wurst, Wurzelspeck ...
regionale Spitzenprodukte

... **Km 0** - OBERMOSER, SÖLL
Metzgerei

... **Km 0** - TRIXL, FIEBERBRUNN
Saibling, Forelle, Lachsforelle

... **Km 0** = wir kaufen vor Ort ein!

Im Rahmen der Initiative
„Regional Aufgetischt“ wurden wir
vom Bundesminister Rupprechter für
unsere gelebte Partnerschaft zwischen
Gast- und Landwirt ausgezeichnet!



... **Km 0** - KERSTIN FISCHER,
OBERNDORF
Eier aus Bodenhaltung

... **Km 0** HÜTTSCHADER, KIRCHDORF
Biogemüse

... **Km 0** - BÄCKEREI RASS, ST. JOHANN
Brotspécialitäten

... **Km 0** - MISSI-EIS, ST. JOHANN
Mein liebstes Eis vom Lafferhof, Familie Mayr

NORDTIROLER GEMÜSEBAUERN
Gemüse, Salat, Kartoffeln

TIROL MILCH
Die weiße Milchpalette

EUROGAST SINNESBERGER,
KIRCHDORF
Lebensmittel mit Qualität

VAN STAA BENEDIKT, MIEMING
Kartoffeln

LINDLHOF, ST. ANDRÄ
Lavanttaler Frühlings-Enten

CONFISERIE BERGER, LOFER
Schokolade

FIRMENICH, JAGERHOFER
The Stin - Styrian Dry Gin

FRAUWALLNER, STRADEN
Kernöl, Kürbiskerne, Käferbohnen, Wein

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker
und mit Ursalz.

Was ist Ursalz? Ursalz ist nicht jodiert und
hat volle Würzkraft mit intensivem Aroma.
Genießen Sie gratis unser Granderwasser!
Sehr gesund!



DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



Glutenhaltiges Getreide **A**
 Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
 ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Schalenfrüchte **H**
 Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
 ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



Krebstiere **B**
 alle Arten von Krebstieren
 z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
 ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Sellerie **L**
 alle Selleriearten
 ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



Eier **C**
 alle Arten von Nutzgefügleiern
 z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
 ... und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)



Senf **M**
 alle Senfsorten
 ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfbl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Fisch **D**
 alle Fischarten
 ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



Sesamsamen **N**
 alle Sesamsorten
 ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Erdnüsse **E**
 alle Erdnussarten
 ... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Schwefeldioxid und Sulfite **O**
 E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
 ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Soja **F**
 alle Sorten von Sojabohnen
 ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Lupinen **P**
 alle Lupinenarten
 ... und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Milch **G**
 alle Arten von Nutztiermilch
 z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
 ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchsücker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



Weichtiere (Mollusken) **R**
 alle Arten von Weichtieren
 z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
 ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.