

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Speise- und Getränkeauswahl und Rahmendaten Restaurant Öventhütte

Gerne geben wir Ihnen hiermit eine Übersicht über die Rahmendaten und Zusatzleistungen sowie die Speise- und Getränkeauswahl in unserem Restaurant Öventhütte.



Jagdstube



Öventhütte mit Terrasse



Uhrenstube

Inhaltsverzeichnis

- Rahmendaten und Zusatzleistungen
- Fingerfood & Vesperbrett
- Menükomponenten
- Buffet-Varianten
- Barbecue-Buffet-Varianten
- Mitternachtsimbiss
- Fondue
- Longdrink- & Cocktaileauswahl
- Candy- & Saltybar
- Kuchen & Torten

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Rahmendaten und Zusatzleistungen

Raumkosten – Mindestverzehr

Jagdstube	4.500,00* €
Uhrenstube	2.250,00* €
Öventhütte gesamt	8.000,00* €

Der Mindestverzehr gilt ausschließlich bei exklusiver Buchung der Räumlichkeit. Sollte der vorgenannte Mindestverzehr (Speisen & Getränke) nicht erreicht werden, wird der Differenzbetrag als Raumkosten berechnet.

**Der Mindestverzehr versteht sich pro Serviceperiode.*

Nachtzuschläge

Küchenpersonal ab 22:00 Uhr	65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter
Servicepersonal ab 01:00 Uhr	65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter

Bitte beachten Sie die Sperrstunde um 04:00 Uhr.

Tischwäsche

Mitteldecken rot- oder grün-weiß kariert	kostenfrei
Papierservietten (verschiedene Farben)	kostenfrei
Stofftischdecke weiß	3,50 €/Person
Stoffserviette weiß	2,00 €/Person

Weißer Tischwäsche für die Terrasse wird zusätzlich berechnet.

Edles Set-Up

Silberbesteck	6,50 €/Person
Weiße Porzellan Teller (ohne Emblem)	6,50 €/Person

Dekoration & Drucksachen

Blumenschmuck hauseigen	kostenfrei
Blumenschmuck über eigene Floristik	auf Anfrage
Menü-/Getränkekarten individuell kreiert	2,50 €/Person
<i>Integrieren von Ihrem Anlassstext inklusive Bild auf der Menü- und Getränkekarte.</i>	
Tischplan inklusive Tischnummern	pauschal 150,00 €
Namenskarten	2,00 €/Karte

Technik

Beamer und Leinwand	150,00 €*
Soundanlage inklusive Mikrofon	180,00 €*

*Verfügbare Anschlüsse: Mikrofoneingang, 3,5 mm Stereoeingang, RCA-Stereoeingang, 1/4"-TRC-Kabelanschluss. *Die Kosten verstehen sich pro Serviceperiode.*

Lagerfeuer

Lagerfeuer	pauschal 150,00 €
------------	-------------------

Gerne entzünden wir das Lagerfeuer an der Feuerstelle nahe der Hütten-Terrasse. Die Brenndauer beträgt wetterabhängig ca. eine Stunde. Bei Regen ist ein Entzünden nicht möglich, in diesem Fall entfällt die Berechnung.

Bitte beachten Sie, dass die Öventhütte Montag und Dienstag ihre Ruhetage hat.

Gerne bieten wir Ihnen zusätzliche Unterstützung unserer Mitarbeiter an und berechnen hierfür 65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter.

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Fingerfood

Preise pro Stück

Laugengebäck – verschieden belegt 

Gluten/Weizen | Milch | 8 | 9 | 16

4,50 €

Mini Fleischpflanzerl

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf | 9

4,00 €

Iberico Pulled Pork Burger
Roten Zwiebeln | Brioche

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

5,50 €

Carpaccio vom Servietten Knödel 

Himbeere | Belper Knolle

Eier | Gluten/Weizen | Milch | 9

4,00 €

Mini-Flammkuchen

Hüttenkäse | Trüffel 

Gluten/Weizen | Milch | 9 | 16

4,50 €

Roastbeef

Sellerie | Salat | Bauernbrot

Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie

4,00 €

Warmer Zwiebelkuchen | Sauerrahm

Eier | Gluten/Weizen | Milch

4,50 €

Karottentatar

Sauerrahm | Kerbel

Milch | Sesam

6,00 € 

Vesperbrett

Als Vorspeise 23,00 € pro Person

Schwarzwälder Schinken | Regionaler Bergschinken | Brat-, Blut- und Leberwurst
Bergkäse | Obazda | Selchkarree | Butter | Griebenschmalz | Kirschtomaten
Gewürzgurken | rote Zwiebeln | Apfelkren-Sahnemeerrettich | Bauernbrot

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Menükomponenten

Bitte wählen Sie Ihr einheitliches Menü.

Vorspeisen

Gemischter Salat 

Hüttendressing

Milch | Sellerie | Senf | 9

8,00 €

Ziegenkäse 

Mit Honig und Thymian gratiniert

Kürbiskerndressing | Walnuss

Blattsalat

Milch | Sellerie | Senf | 9

16,00 €

Kleiner gezupfter Salat 

Granatapfel | Walnüsse

Orangenvinaigrette

Gluten/Weizen | Nüsse | 9

9,00 €

Suppen

jeweils 10,50 €

Rinderkraftbrühe

Flädle | Grießklößchen

Markklößchen | Gemüsestreifen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Kartoffelcremesuppe

Speck | Kracherle | Kräuter

Milch | Sellerie | 9 | 16

Waldpilzessenz  

Gemüsestreifen | Kartoffelperlen

Röstbrot

Gluten/Weizen | Sellerie

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Fischgerichte

jeweils 30,00 €

Lachsforelle aus der Region
in Mandelbutter gebraten

Fisch | Milch | Schalenfrüchte

Schnitte vom heimischen Zanderfilet
Dill-Zitronensoße

Fisch | Milch | 9

Gegrilltes Saiblingsfilet
Rieslingsoße

Fisch | Milch | 9

Vegetarisch und Vegan

Knuspriger Rösti 

Champignons | Tomaten | Zwiebeln
Kräutersauerrahm | Gemüsegarntur

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

18,00 €

Herzhaftes Käsespatzen-Pfännchen 

Bergkäse | gebackene Zwiebeln

Eier | Gluten/Weizen | Milch

18,00 €

Veganer Hüttenburger 

Eingelegte Zwiebeln | Essiggurke

Steinofenbun | Barbecuesoße

Erbsenpatty

Gluten/Weizen | Sellerie | 2 | 3 | 9

20,00 €

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Fleischgerichte

Hüttenschnitzel vom Schwein

Eier | Gluten/Weizen | Milch

19,50 €

Halbe Bauernente aus dem Ofen

Thymian-Orangensauce

Milch | Sellerie | 9

32,00 €

Hausgemachte Rinderroulade

im Ofen geschmort

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 9

29,00 €

Medaillons vom Rinderfilet

Wiesenchampignons | Belper Knolle

Trüffeljus

Sellerie | 9

48,00 €

Medaillon vom Freiland Schwein

mit Pinien-Kräuterkruste

Preiselbeer-Rahmsoße

Milch | Sellerie | Senf | 9

28,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Gemüse der Saison,
sowie einer Beilage Ihrer Wahl.
Ergänzend hierzu, dürfen Sie gegen Aufpreis gerne weitere Beilagen wählen.

 = vegetarisch

 = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Gemüsebeilagen

jeweils 5,00 € pro Portion

Sauerkraut 
Milch | Sellerie | 9

Burgunder-Rotkohl 
Milch | Sellerie | 9

Ofengemüse der Saison 
Milch | Sellerie

Sättigungsbeilagen

jeweils 5,00 € pro Portion

Bratkartoffeln 
Milch

Salzkartoffeln 

Eier-Maultaschen 
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Semmelkloß 
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Spätzle 
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Kroketten 
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Pommes frites  

Für große Gruppen servieren wir bis
maximal 4 verschiedene Beilagen.

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Sharing

Tartar vom Rind
Marinierte Gemüse | Pflücksalat
Senf

Zwiebelrostbraten
Saisonales Gemüse
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Wienerschnitzel
Zitrone | Kartoffel-Gurkensalat | Cranberrys
Eier | Gluten/Weizen | Sellerie

Käsespätzle
Eier | Gluten/Weizen | Sellerie

Lachforelle mild geräuchert, Pellkartoffel | Bauernbutter | Speck
Fisch | Milch

Kaiserschmarren
Preiselbeeren | Mandel | Apfelkompott
Rumrosinen | Vanille
Eier | Gluten/Weizen | Milch | 11

Gesamt 95,50 €

als Menü inklusive zwei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und kleiner Portion Dessert
70€

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Dessert

Dessertvariation Öventhütte
Salat von frischen Früchten
Vanillecreme im Glas | Himbeersoße
Schokoladenmousse | Beeren
Eier | Gluten/Weizen | Milch
17,00 €

Warmer Apfelstrudel
Vanillesoße
Eier | Gluten/Weizen | Milch
13,00 €

Kaiserschmarrn
Rumrosinen | Mandeln
Apfelkompott | Vanillesoße
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9
17,50 €

Marillenknödel
Rösterl | Kirschsorbet
Eier | Gluten/Weizen | Milch
13,00 €

Veganes Schokoladenmousse 
Beeren | Haferflocken
Gluten/Weizen | Soja
12,00 €

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Buffetvariation Wasen

Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung ab 30 Personen.

Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.

72,00 € pro Person

Auf dem Holzbrett

auf dem Tisch eingesetzt

Pfefferbraten vom Schweineschopf

Schnittlauch-Sauerrahm

Kirschtomaten

Luftgetrocknete Salami

Oliven | Schwarzwälder Schinken

Pfeffercornichons

Heublumen- und Bergkäse | Biersenf

Weinbeeren | Ei

Eier | Fisch | Milch | Sellerie | Senf

1 | 8 | 9 | 13 | 16

Bauernbrot | Baguette

Butter | Apfel-Griebenschmalz

Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Salate

Blattsalate 

Hüttendressing

Milch | Sellerie | Senf | 9

oder

Weißweinvinaigrette

Senf | 9

Gurkensalat 

Sauerrahm | Dill

Milch | Senf | 9

Karottensalat 

Orangendressing

9

Badischer Krautsalat

Speck

9

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Warme Speisen

Gebratene Forellenfilets
Mandelbutter

Fisch | Gluten/Weizen | Milch

Kleine Kalbsschnitzel

Eier | Gluten/Weizen

Überbackener Ziegenkäse 
Thymianhonig

Milch

Kroketten | Serviettenknödel 

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Buntes Gemüsearrangement 

Milch

Dessert

Vanillecreme
Erdbeersoße

Eier | Milch | Schalenfrüchte

Salat von frischen Früchten

Haselnuss-Mokka-Parfait
Karamellsahne

Eier | Milch | Schalenfrüchte | 11

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Barbecue Buffetvariante 1

Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung der gesamten Öventhütte oder der Jagdstube ab 40 Personen. Bei exklusiver Buchung der Uhrenstube nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass unsere Barbecues einen an die Außentemperatur angepassten Standort benötigen und es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.

62,00 € pro Person

Vorspeise

Flädelsuppe
Kräuter

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Vom Lavasteingrill

Gegrillte Kikok-Hähnchenkeule
Paprikaglasur

Soja

Salate

Tomatensalat 
Basilikum
9

Karottensalat 
Orangendressig
9

Blattsalate 
Hüttendressing
Milch | Sellerie | Senf | 9

Kartoffel-Gurkensalat 
Sellerie | Senf | 9

Ofenbaguette | Bauernbrot 
Gluten/Weizen

Gegrillte Aubergine 
Limette | Piment d'espelette | Sojacreme
Soja

Aus dem Smoker

Rinderrücken aus dem Langzeitrauch
Barbecuelack
Sellerie | Senf | Soja | 9

Geräucherte Lachs
Mit Barbecuelack
Fisch | Soja | 9

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Beilagen

Röstkartoffeln | Kartoffelkroketten 

Gluten/Weizen | Milch

Saisonales Gemüse 

Milch | Sellerie

Café de Paris Butter 

Milch

Kräutersauerrahm 

Milch

Dessert

Beerenkompott | Vanilleeis | Sahne
knuspriger Krokant

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9

Apfelstrudel

Vanilleeis | Schlagsahne

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Barbecue Buffetvariante 2

Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung der gesamten Öventhütte oder der Jagdstube ab 40 Personen. Bei exklusiver Buchung der Uhrenstube nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass unsere Barbecues einen an die Außentemperatur angepassten Standort benötigen und es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.

74,00 € pro Person

Vorspeise

Kartoffelcremesuppe 

Bauernbrot

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Aus dem Smoker

Irish Hereford Prime Beef Ribs
mit Barbecuesoße mariniert

Gluten/Weizen | Sellerie | 9

Salate

Krautsalat
Speck | Zwiebeln

9 | 16

Karottensalat 
Orangendressing

9

Blattsalate 
Hüttendressing

Milch | Sellerie | Senf | 9

Kartoffelsalat 
Frische Kräuter

Sellerie | Senf | 9

Baguette | Holzofenbrot 

Gluten/Weizen

Vom Lavasteingrill

Filet vom Saibling

Fisch | Milch

Rinderfiletspitzen
Scharfe Glasur

Sellerie | Soja | 6

Veganer Hütten Burger 

Gluten/Weizen | 2 | 3 | 9

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Beilagen

Überbackener Ziegenkäse 
Wildkräuter
Milch

Kartoffelecken 
Kräutersauerrahm
Gluten/Weizen | Milch

Bunte Bohnen mit Speck
Sellerie | 16

Geschwenkte Kartoffeln 
Milch

Butter Variation 
Milch

Dessert

Zweierlei von der Marille
Rösterl und Topfenknödel
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9

Dunkler Schokoladenschaum
Karamellsahne
Eier | Milch | Schalenfrüchte

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Barbecue Buffetvariante 3

Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung der gesamten Öventhütte oder der Jagdstube ab 40 Personen. Bei exklusiver Buchung der Uhrenstube nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass unsere Barbecues einen an die Außentemperatur angepassten Standort benötigen und es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.

87,00 € pro Person

Vorspeise

Rinderkraftbrühe
Flädle | Grießklößchen
Markklößchen | Gemüsewürfel
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Salate

Tomatensalat 
Frühlingszwiebeln | rote Zwiebeln
Milch | 9

Kartoffelsalat 
Frische Kräuter
Sellerie | Senf | 9

Auswahl an Blattsalaten 
Sellerie | Senf

Karotten-Apfelsalat 
Haselnuss | Rosinen
Schalenfrüchte | 9

Krautsalat mit Speck
9 | 16

Baguette | Holzofenbrot
Gluten/Weizen

Aus dem Smoker

Riesengarnelen mit Knoblauch
Krustentiere | Sellerie

Irish Hereford Prime Beef Ribs
Schalenfrüchte | Sellerie | Soja

Vom Lavasteingrill

Gegrillte Kalbsfiletstreifen
grobes Meersalz
gestoßener Pfeffer

Gegrillte Lammhüfte
Kräuter der Provence
Fetajoghurt
Milch

Salsiccia Würstchen
16

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Beilagen

Kartoffelgratin 
Milch

Eier-Maultasche 
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Gegrillte Pilze und Gemüse 
Gluten/Weizen | Milch

Butter Variation 
Milch

Dessert

Warmer Apfelstrudel
Vanillesoße | Schlagrahm
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Arrangement von frischen Früchten
und verschiedenen Sorten
Speiseeis im Weck-Glas
Milch

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Mitternachtsimbiss

Auswahl von Bergkäse 

Trauben | Nüsse

rustikale Brotauswahl

Gluten/Weizen | Milch | Senf

18,00 €

Vesperbrett Öschberghof
mit regionalen Metzgerei-
und Käseispezialitäten

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 8 | 9 | 16

23,00 €

Deftige Gulaschsuppe

Baguette

Milch | Senf | 9

11,50 €

Currywurst
mild oder scharf

Brot

Eier | Gluten/Weizen | Milch | 9

11,00 €

Vegane Bratwurst
scharfer Currysoße



Brot

Gluten/Weizen | Soja | 8

12,00 €

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Fonduekarte

Bitte beachten Sie, unser Fondue-Angebot besteht nur von September bis März und kann bis zu 40 Personen angeboten werden.

Fondue Chinoise

Putenbrust | Schweinefleisch | Rindfleisch | gebratene Drillinge
Gemüse der Saison | Kräuterquark | hausgemachte Cocktailsoße
hausgemachte Honig-Senf-Soße | hausgemachte Knoblauchsoße
hausgemachte Barbecuesoße

+2,00 € Aufpreis pro Stück für Garnelen

Eier | Gluten/Weizen | Krustentiere | Sellerie | Senf | 9

39,00 €

Käsefondue

Tiroler Bergkäse | Emmentaler | Kirschwasser | Bauernbrotwürfel | Gewürzgurken

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 9

36,00 €

Gemüsefondue

Kartoffeln | Paprika | Brokkoli | Blumenkohl | Zucchini | Zwiebeln | Bauernbrot

Gluten/Weizen | Sellerie

28,00 €

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Longdrinks

12,50 €

Alle unsere Longdrinks werden mit je 4cl der Spirituose zubereitet.

Jack Daniel's Cola

Wodka Lemon | Orange | Tonic

Rum Cola

Cocktails

12,50 €

Cherry Ginger

Wodka | Zitronensaft | Kirschsirup | Ginger Beer

Moskow Mule

Wodka | Ginger Beer | Gurke | Limette

Caipirinha

Cachaca | Limette | brauner Zucker

Mojito

Weißer Rum | Limettensaft | Minze | weißer Zucker

Hütten Gin Tonic

Gin | Gurke | Limettensaft | Rosmarin | Tonic Water

Tequilla Sunrise

weißer Tequilla | Orangensaft | Grenadine

Alkoholfrei

10,50 €

Virgin Mule

Limettensaft | Gurke | Minze | Limette | Ginger Beer

Virgin Tonic

Gurke | Limettensaft | Rosmarin | Tonic Water

Süßer Virgin Sunrise

Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine

Alle unsere Hütten-Cocktails und Longdrinks servieren wir nur auf Vorbestellung.

 = vegetarisch

 = vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Candy & Saltybar

Mögliche Buchung ab 30 Personen.

Abnahme ausschließlich für die gesamte Gästeanzahl exklusive Kinder unter 4 Jahren.

Classic

11 € pro Person

Marshmallows

Gummibärchen- und Süßigkeitenauswahl

Süßes Popcorn

Chips

Käsestangen

Gesalzene Nüsse

Salziges Popcorn

Laugensalzstangen

Deluxe

21,00 € pro Person

Zusätzlich zu der Candy- & Salty-Bar Classic:

Kleine Muffins

Chocolate Cake Pops

Frische Früchte in Schokolade

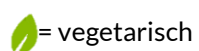
Mandelsplitter

Cup Cakes

Macarons

Petit Fours

Auswahl an Feingebäck



= vegetarisch



= vegan

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Kuchen & Torten

Torten

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

75,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Weißer Schokoladen-Maracuja-Torte

Käsesahnetorte
mit oder ohne Mandarinen

Schokoladen-Sahnetorte
Zartbitter | Vollmilch | Weißer Schokolade

Champagnercreme-Torte

Zitronen-Sahnetorte

Öschberghof Torte
Nusscreme mit Nougat

Sachertorte

Erdbeer Sahnetorte

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Kuchen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

64,00 €

Johannisbeer-Baiser-Kuchen

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Obstkuchen nach Saison

Rhabarber-Streuselkuchen

Kirsch-Streuselkuchen

Mandarinen-Quarkkuchen

Käsekuchen klassisch

Apfelrahmkuchen

Kirschrahmkuchen

Rührkuchen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

38,00 €

Zitronenkuchen

Nusskuchen

Schoko-Nusskuchen Helene

Kirschplotzer

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.
Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

Legende der 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 | 16 Pökelsalz

