



SPEISEKARTE

MENU





VORSPEISE – PRE DISH



Rosa Scheiben vom Karree
mit Räucherforellencreme,
Salat und Radieschen
Pink slices of loin
with smoked trout cream,
salad and radishes *C,D,G,O

€ 5,90

SUPPEN – SOUPS

Kräftige Rindsuppe - Beef bouillon
mit Nudeln / with noodles *A,C,G,L

€ 5,30

Kräftige Rindsuppe - Beef bouillon
mit Frittaten / with sliced pancake *A,C,G,L

€ 5,70

Kräftige Rindsuppe - Beef bouillon
mit Backerbsen / with fried batter pearls *A,C,G,L

€ 5,30

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe
Beef bouillon with cheese dumpling *A,C,G,L

€ 6,70



Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Basilikumpesto
Tomato soup
with whipped cream and basil pesto *A,C,G,H,L,O

€ 6,20

Würzige Gulaschsuppe
mit Gebäck
Goulash soup
with bread *A,G,O

€ 6,80



Unsere klaren Suppen sind auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich.
Our clear soups are also available vegetarian upon request.



SALATE - SALADS



Hendl Salat

gegrillte Hühnerstreifen

auf bunt gemischtem Salat mit geröstete Kürbiskernen und Hausdressing

Chicken Salad

grilled chicken strips

with colorful salad and roasted pumpkin seeds and house dressing *A,G,M

€ 18,50

Backhendl Salat

in der Kürbiskernpanade auf bunten Blattsalaten

mit Hausdressing und Kernöl

Salad with baked chicken stripes

in pumpkin seed breading on colorful leaf salads

with house dressing and pumpkin seed oil *A,C,G,L,M,O

€ 19,10

Fuscher Bauernsalat

knusprige Heurigekartoffeln und kross gebratener Speck

auf gemischtem Salat mit Hausdressing und Zwiebelringen

Fuscher farmer's salad

crunchy mini potato and crispy bacon on mixed salad

with house dressing and onion rings *A,G,L,M

€ 16,40

Pinzgauer Salat

mit gebratenen Kaspressknödel und Gurkenscheiben

auf knackigen Blattsalaten mit Hausdressing

Pinzgauer salad

with roasted cheese dumpling, cucumber slices,

seasonal lettuce and house dressing *A,G,L,M

€ 17,50



Kleiner gemischter Salat vom Buffet

Blattsalate, Rohkostsalat and Hausdressing



Small mixed salad from the buffet

Seasonal lettuce, raw vegetable salad and house dressing *C,G,L,M

€ 6,00



Knoblauchbaguette (2 Stk.)

garlic bread (2 pcs.) *A,G

mild

€ 6,10

scharf / spicy

€ 6,10



KINDERSPEISEN - CHILDREN FOOD

Garfield

Spaghetti Bolognese *A,C,G,L,M,O

€ 7,90

oder / or



Tomatensauce / Tomato sauce *A,C,G,L,M,O

€ 7,50

Peppa Wutz

Kinderwiener vom Schwein

mit Pommes frites

small escalope breaded

and fried from pork

with french fries *A,C,G

€ 9,20

Chickaletta

Chicken Nuggets

mit Pommes frites / with french fries *A,C,G

€ 9,20



Olaf

Grillwürstl mit Pommes frites

grilled sausage with french fries *C,M

€ 7,10

Kalimero

kleines Naturschnitzel

vom Huhn

mit Rahmsauce und Spätzle

small chicken escalope

with cream sauce and spaetzle *A,C,G

€ 9,60



Nemo

Fischstäbchen mit Pommes frites

Fish sticks mit french fries *A,C,D,G

€ 8,20



HAUPTSPEISEN - MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

Schnitzel from pork

with parsley potatoes or french fries
and cranberries *A,C,G

€ 17,40

Wiener Schnitzel vom Huhn

mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

Schnitzel from chicken

with parsley potatoes or french fries
and cranberries *A,C,G

€ 19,50



Schweinerückensteak

mit sautiertem Gemüse,
Pommes frites und Kräuterbutter

Pork loin steak

with sautéed vegetable,
french fries and herb butter *G

€ 18,90

Naturschnitzel

vom Schweinerücken
in feiner Rahmsauce mit Spätzle

Escalope of pork

in cream sauce with spaetzle *A,C,G,L

€ 18,50



Pinzgauer Kasnockn

mit Röstzwiebel

Pinzgauer Cheese balls

with roasted onions *A,C,G,L

€ 17,40

Portion Ketchup oder/or Mayonnaise

€ 0,20



Tiroler Gröst'l

Kartoffel, Fleisch, Zwiebel, Speck, Spiegelei

Tyrolean Gröst'l

potatoes, meat, onion, bacon, fried egg *A,G,L,M

€ 13,20



Grillwürstl

mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

Grilled sausage

mit french fries, ketchup and mayonnaise *G,M

€ 11,20



Röstipfanne

gebratener Speck mit Kartoffelrösti und Spiegelei

fried bacon with potatoe patties and fried eggs *A,C

€ 9,90

NUDELGERICHTE - PASTA DISHES

Spaghetti „Bolognese“

mit Parmesan / with parmesan *A,C,G,L,M,O

€ 14,90



Spaghetti „Pomodoro“

mit Tomatensauce und Parmesan

with tomato sauce and parmesan *A,C,G,L,M,O

€ 13,90



Spaghetti „Aglio e olio“

mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie und Parmesan

with olive oil, garlic, cherry tomatoes, parsely and parmesan *A,C,G

€ 14,90



Spaghetti „Aglio e olio mit Garnelen“

mit 5 großen Black Tiger Garnelen, Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Ruccola, Pesto, Petersilie und Parmesan

Spaghetti „Aglio e olio with shrimp“

5 big Black Tiger shrimp, with olive oil, garlic,

cherry tomatoes, ruccola, parsely and parmesan *A,B,C,G,H

€ 22,90



BURGER & SANDWICH

Burger

„Bacon and Cheese“

100% Rind, Brioche Brötchen, BBQ-Sauce, Zwiebel, Speck, Käse, Trüffelmayonnaise, Feldgurke, Tomate, Salat, Cocktaildip und Pommes Frites
100% beef, brioche bun, BBQ-Sauce, onion, bacon, cheese, truffle mayonnaise, cucumber, tomato, salad, cocktail sauce and french fries *A,C,G,M,N

€ 17,90

Burger

„Classic“

100% Rind, Brioche Brötchen, BBQ-Sauce, Zwiebel, Käse, Feldgurke, Tomate, Salat, Cocktaildip und Pommes Frites
100% beef, brioche bun, BBQ-Sauce, onion, cheese, cucumber, tomato, salad, cocktail sauce and french fries *A,C,G,M,N

€ 16,90



Sandwich

„Vegetarian“

Gemüsepatty, Brioche, Chimichurri-Mayonnaise, Feldgurken, Tomaten, Zwiebel, Ruccola, Cocktaildip und Pommes Frites
vegetable patty, brioche bun, sour Cream, cucumber, tomato, onion, cocktail sauce, ruccola and french fries *A,C,G,M,N

€ 17,90

Fried Chicken-Chimichurri Sandwich

Hühnerbrust, Brioche, Chimichurri-Mayonnaise, BBQ-Sauce, Ruccola, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cocktaildip und Pommes Frites
Chicken breast, brioche, Chimichurri-Mayonnaise, BBQ-Sauce, ruccola, tomato, cucumber, onion, cocktail dip and french fries *A,C,G,M,N

€ 17,90



SNACKS

Schinken-Käse Toast mit Ketchup und Mayonnaise
Ham-Cheese Toast with ketchup und mayonnaise *A,C,G,M

€ 6,50



Portion Pommes frites
mit Ketchup und Mayo



Portion french fries



with Ketchup and mayonnaise

€ 7,10



Frankfurter oder Debreziner Würstl
mit Senf, Kren und Gebäck

Frankfurter or Debreziner Sausage

with mustard, horseradish and bread *A,C,M

€ 7,10

FLAMMKUCHEN



Flammkuchen „Mediterran“

mit Crème fraîche, Grillgemüse, Hirtenkäse

tarte flammée „Mediterran“

with Crème fraîche, Grilled vegetable, shepherd's cheese *A,G

€ 11,90

SPEZIELLES AUF VORBESTELLUNG SPECIAL ON PRE-ORDER

Gegrilltes Tomahawksteak

vom Durocschwein (ca. 450 g) - für 2 Personen
mit Pfannengemüse, Parmesan-Trüffelpommes,
Sauerrahmdip und Kräuterbutter

Grilled Tomahawk Steak

from Duroc pork (approx. 450 g) - for 2 people
with pan-fried vegetables, Parmesan truffle fries,
Sour cream dip and herb butter *A,C,G,M

€ 49,50



DESSERT

Apfelstrudel / Apple strudel *A,C,G,H	€ 5,10
mit Sahne / with whipped cream *A,C,G,H	€ 6,40
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream *A,C,G,H	€ 6,90
mit Vanilleeis und Sahne / with vanilla ice cream and cream *A,C,G,H	€ 8,30
mit Vanillesauce / with vanilla sauce *A,C,G,H	€ 9,10
Topfenstrudel / Curd cheese strudel *A,C,G	€ 5,40
mit Sahne / with whipped cream *A,C,G,H	€ 6,70
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream *A,C,G,H	€ 7,20
mit Vanilleeis und Sahne / with vanilla ice cream and cream *A,C,G,H	€ 8,60
mit Vanillesauce / with vanilla sauce *A,C,G,H	€ 9,40
Eispalatschinke (1 Stück) / Pancake with ice cream (1 pieces) *A,C,G,H	€ 9,90
Marillenmarmeladepalatschinken (2 Stück) / Apricot jam-pancakes (2 pieces) *A,C,G	€ 9,50
Kaiserschmarren mit Apfelmus Pancake with raisins with apple puree *A,C,G,O	€ 11,90
Schoko-Lavaküchlein mit Bananeneis und Mandelstreussel Chocolate lava cake with banana ice cream and almond crumble *A,C,G,H	€ 6,80
Gemischtes Eis mit Sahne Mixed ice cream with whipped cream *A,C,G	€ 6,60
Kindereisbecher „Smarties“ Ice cream for children „smarties“ *A,C,G	€ 6,60



WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee € 3,80
Cup of coffee

Becher Kaffee € 5,10
Mug of coffee
Cappuccino *G € 4,30

Latte Macchiato *G € 4,70

Espresso klein/small € 2,90
groß/large € 4,10

Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei) € 3,80
Cup of coffee (decaffeinated)

Große Tasse Tee € 2,90
Big cup of tea

Heiße Schokolade € 3,80
Hot chocolate
ohne Schlagsahne
without wipped cream *G
mit Schlagsahne € 4,30
with wipped cream *G

MINERALWASSER

Mineralwasser
Mineral water
still oder prickelnd Flasche 0,35 l € 3,20
still or sparkling bottle 0,75 l € 6,00

LIMONADE

Coca Cola, Spezi 0,30 l € 4,00
Coca Cola, Spezi 0,50 l € 5,80
Coca Cola zero Flasche/bottle 0,33 l € 4,10
Stieglitz Zitronenlimo naturtrüb 0,30 l € 4,00
lemonade naturally cloudy 0,50 l € 5,80
Stieglitz Orangenlimo 0,30 l € 4,00
orange lemonade 0,50 l € 5,80

Bitter Lemon Flasche/bottle 0,20 l € 4,10
Tonic Water Flasche/bottle 0,20 l € 4,10
Ginger Ale Flasche/bottle 0,20 l € 4,10

Almdudler Flasche/bottle 0,35 l € 4,10

Eistee Zitrone
Icetea lemon Flasche/bottle 0,35 l € 4,10

Red Bull Flasche/bottle 0,25 l € 4,70

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft Flasche
Orange Juice bottle 0,20 l € 3,90

Multivitaminsaft Flasche
Multi Vitamin Juice bottle 0,20 l € 3,90

Johannisbeerensaft Flasche
blackberry juice bottle 0,20 l € 3,90

Kokos-Ananassaft Flasche
Coconut-pineapple juice bottle 0,20 l € 3,90

mit Quellwasser
with spring water 0,50 l € 4,10
mit Soda
with soda water 0,50 l € 4,70

Apfelsaft / Apple juice 0,30 l € 4,00
Apfelsaft / Apple juice 0,50 l € 5,80

mit Quellwasser
with spring water 0,50 l € 4,30
mit Soda
with soda water 0,50 l € 4,80

Soda Zitrone 0,30 l € 3,00
Soda water with lemon 0,50 l € 4,00

Skiwasser Holunder 0,30 l € 3,00
Ski water with elder 0,50 l € 4,00



BIER *G

Stiegl Goldbräu 0,30 l € 4,30
 Stiegl Goldbräu 0,50 l € 5,80

Stiegl Radler Zitrone/lemon 0,30 l € 4,30
 Stiegl Radler Zitrone/lemon 0,50 l € 5,80

Stiegl Radler Zitrone/lemon 0,33 l € 4,50
 Flasche/bottle
 alkoholfrei/alkohol free

Stiegl Radler sauer/sour 0,30 l € 4,10
 Stiegl Radler sauer/sour 0,50 l € 5,50

Stiegl Weisse 0,30 l € 4,40
 Stiegl Weisse 0,50 l € 6,00

Weizen Cola 0,30 l € 4,40
 Weizen Cola 0,50 l € 6,00

Weizen Sprite 0,30 l € 4,40
 Weizen Sprite 0,50 l € 6,00

Pinzga Weizen helles, naturtrüb
 bright, naturally cloudy
 Flasche/bottle 0,50 l € 6,20

Pinzga Weizen dunkel, naturtrüb
 dark, naturally cloudy
 Flasche/bottle 0,50 l € 6,20

Pinzga Zwickl würzig, naturtrüb
 spicy, naturally cloudy
 Flasche/bottle 0,50 l € 6,20

Hacker-Pschorr "Münchner Hell"
 Flasche/ bottle 0,50 l € 5,90

Hacker-Pschorr "Hell Naturtrüb"
 "bright naturally cloudy"
 alkoholfrei/alkohol free
 Flasche/bottle 0,50 l € 5,90

Pinzga Non Promillo - Weizen Hell
 alkoholfrei/alkohol free
 Flasche/bottle 0,50 l € 5,90

WEISSWEINE / WHITE WINE *O

Grüner Veltliner 1/8 l € 3,50
 – Weingut Niki Windisch 1/4 l € 6,60

Gemischter Satz (WR,GV,CH)
 – Weingut Windisch 1/8 l € 4,60

Gelber Muskateller
 – Weingut Windisch 1/8 l € 4,60

Weißwein gespritzt
 White wine mixed with soda water
 – Grüner Veltliner 1/4 l € 4,00

Weißwein gespritzt süß
 White wine mixed with lemonade
 – Grüner Veltliner 1/4 l € 4,80

Sommerspritzer
 Summer Spritzer
 – Grüner Veltliner 0,375 l € 4,60

ROTWEINE / RED WINE *O

Cuveé, Zweigelt–Portugieser 1/8 l € 3,50
 – WG Windisch 1/4 l € 6,60

Nick Red – Zweigelt
 – Weingut Windisch 1/8 l € 4,60

Rotwein gespritzt - Cuveé,
 Red wine mixed with soda water
 – WG Windisch 1/4 l € 4,00

ROSÉWEINE / ROSÉ WINE *O

Zweigelt Rosé 1/8 l € 3,50
 - WG Forstreiter 1/4 l € 6,60

Rosewein gespritzt
 Rose wine mixed with soda water
 - Zweigelt Rose 1/4 l € 4,00

Zur Auswahl unserer Flaschenweine bringen wir gerne die Weinkarte. To select our bottled wines we will be glad to bring you the wine list.



SEKT / SPARKLING WINE und PROSECCO *o

Schlumberger „Sparkling“	0,75 l	€ 45,00
Schlumberger „Sparkling Baby“	0,20 l	€ 20,00
Henkel rosé, halbtrocken oder trocken	0,75 l	€ 35,00
Szigeti Muskat Ottonel exrta dry	0,75 l	€ 35,00
Prosecco	0,75 l	€ 35,00
Prosecco klein	0,20 l	€ 10,00

APERITIFS und MIXGETRÄNKE APERITIFS and MIXED DRINKS

Campari Orange		€ 5,00
Campari Soda		€ 4,40
Aperol Spritz *o		€ 6,20
Aperol Prosecco *o		€ 6,70
Lillet Wild Berry		€ 7,20
Hugo Spritz		€ 5,20
Hugo Prosecco		€ 5,70
Limoncello Spritz		€ 6,70
Martini Bianco		€ 4,10
Gin Tonic (2cl Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic oder Botanical Tonic)		€ 8,10

WAS BESONDERES SOMETHING SPECIAL

Alte Christbirne	2 cl	€ 5,00
Alte Marille	2 cl	€ 5,00
Alte Haus-Zwetschke	2 cl	€ 5,00

WHISKEY, LIKÖRE und EDELBRÄNDE WHISKEY, LIQUEURS and BRANDIES

Havana Cola	(2cl Havana)	€ 6,00
Bacardi Cola	(2cl Barcardi)	€ 5,80
Captain Cola	(2cl Captain)	€ 5,80
Rum Cola	(2cl Inländer)	€ 5,20
Jacky Cola	(2cl Jacky)	€ 6,40
Whisky Cola	(2cl Scotch)	€ 6,00
Malibu Orange	(2cl Malibu & 0,2l Rauch Orangensaft)	€ 7,50
Vodka Bull	(2cl Absolut & 0,2l Red Bull)	€ 8,70
Remy Martin	2 cl	€ 5,70
Asbach Uralt	2 cl	€ 4,00
Scharlachberg	2 cl	€ 3,30
Baileys	2 cl	€ 4,40
Amaretto *H	2 cl	€ 4,40
Bauernobstler	2 cl	€ 3,70
Williams Schnaps	2 cl	€ 4,20
Marillen Schnaps	2 cl	€ 4,20
Himbeer Schnaps	2 cl	€ 4,20
Vogelbeer Schnaps	2 cl	€ 5,20
Enzian	2 cl	€ 4,20
Hexenkräuter	2 cl	€ 4,70
Zirbener	2 cl	€ 4,70
Nußschnaps *H	2 cl	€ 4,70
Ramazotti	2 cl	€ 4,30
Fernet Branca	2 cl	€ 4,30
Jägermeister	2 cl	€ 4,30
Underberg	2 cl	€ 4,30
Tequilla Gold	2 cl	€ 4,30



Hauschronik

Einer der wenigen Zeugen die heute noch an den Bergbau auf Gold und Silber erinnern, der im Mittelalter im Fuscher Tal blühte ist das „Lampenhäusl“.

Hier wurden die Grubenlampen gereinigt, repariert, nachgefüllt und aufbewahrt.

Der Blockbau ist weitgehend in seiner Ursprünglichkeit erhalten geblieben.

Der Firstbalken trägt die Jahreszahl **1746**. Es ist aber mit Sicherheit anzunehmen, dass die Tradition des Hauses bis ins späte Mittelalter zurückreicht.

Damals sollen in den Fuscher Bergwerken 150 Knappen beschäftigt gewesen sein.

Bis zu 30 Gewerken, von denen die Rosenberg am bekanntesten sind, versuchten mit wechselndem Erfolg ihr Glück.

Außer dem Lampenhäusl erinnern noch andere Flur- und Hausnamen an die Bergwerkszeit: das Herrenhaus, das Erzkauerhaus, das Sackziehhäusl, die Sackziehbrücke und die Knappenleiten.

Ruinen der Knappenstuben und Mundlöcher der Stollen sind noch im Hirzbach, am Brennkogel in ca. 3000m Höhe zu erkennen. Naturereignisse, wie gewaltige Gletschervorstöße und die Ausbeutung der Lagerstätten die Hauptursache für den Verfall der Bergwerke gewesen, die mit Unterbrechung bis zum Jahr 1863 betrieben wurden.

Das Lampenhäusl diente dann bis zum Jahre 1950 als Zulehen des Hirzbachgutes bis es von den Gebrüdern Hans und Sebastian Oberreiter erworben und zur Kaffeestube umgebaut wurde.

Hans-Günther Oberreiter übernahm 1982 von seinem Vater und seinem Onkel den Betrieb.

Seit Oktober 2003 führt Isabella Oberreiter-Nindl gemeinsam mit ihrem Mann Josef Nindl das Lampenhäusl weiter.

house chronicle

One of the few witnesses that still reminds us of the gold and silver mining that flourished in the Middle Ages in the Fuscher valley is the "lamp house". Here the miner's lamps were cleaned, repaired, refilled and stored. The log building has largely been preserved in its original form. The ridge beam bears the year **1746**. However, it can be assumed with certainty that the tradition of the house goes back to the late Middle Ages. At that time, 150 miners are said to have been employed in the Fuscher mines. Up to 30 trades, of which the Rosenberg are best known, tried their luck with varying degrees of success. In addition to the lamp house, other field and house names are reminiscent of the mining days: the manor house, the Erzkauerhaus, the sack pulling house, the sack pulling bridge and the Knappenleiten. Ruins of the miners' rooms and mouths of the tunnels can still be seen in the Hirzbach, on the Brennkogel at an altitude of approx. 3000m.

Natural events such as massive glacier advances and the exploitation of the deposits were the main reasons for the decay of the mines, which were operated with interruptions until 1863.

The lamp house then served as a fief of the Hirzbach estate until 1950, when it was purchased by the brothers Hans and Sebastian Oberreiter and converted into a coffee shop.

Hans-Günther Oberreiter took over the business from his father and uncle in 1982.

Since October 2003, Isabella Oberreiter-Nindl has been running the Lampenhäusl together with her husband Josef Nindl.



ALLERGENE

- A für glutenhaltiges Getreide / for cereals containing gluten
- B für Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse / for crustaceans and crustacean products
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / for eggs and products derived therefrom
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) / for fish and fish products (except fish gelatine)
- E für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / for peanuts and peanut products
- F für Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse / for soya (beans) and soya products
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) / for milk and milk products (including lactose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / for nuts and products derived therefrom
- L für Sellerie und Sellerieerzeugnisse / for celery and celery products
- M für Senf- und Senferzeugnisse / for mustard and mustard products
- N für Sesam-Samen und Sesam-Samenerzeugnisse / for sesame seeds and sesame seed products
- O für Schwefeldioxid und Schwefeldioxid-erzeugnisse / for sulfur dioxide and sulfur dioxide products
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte / for lupins and products made from them
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse / for molluscs such as snails, mussels, squid and products made therefrom

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

A mention is made if the designated substances or products made from it are included as an ingredient in the end product.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
The 14 main allergens are labeled in accordance with legal regulations.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. In addition, there are other substances that cause food allergies or intolerances.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Despite the careful preparation of our dishes, traces of other substances that are used in the production process in the kitchen may be present in addition to the marked ingredients.

Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikette eines Herstellers der Zusatz „Kann Spuren von (...) enthalten“, muss darüber nicht informiert werden.
Traces are not considered ingredients under the new regulation. If the label of a manufacturer says "May contain traces of (...)", there is no need to inform about this.