

Zum Holzwurm

Speisegaststätte



*Inh. Martina Ramsauer
Darmstädter Straße 183
64625 Bensheim*

*Telefon 0 62 51/98 75 83
www.holzwurm-auerbach.de*



Der Holzwurm ist zertifiziertes Mitglied bei Hessen à la carte.

Öffnungszeiten

*Donnerstag bis Montag 11:30 – 14:30 Uhr und 17:30 – 22:00 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag*

*Warme Küche bis 14:00 bzw. 21:00 Uhr
Bestellungen werden bis 13:45 bzw. 20:45 Uhr angenommen
Tischreservierung wird bis 13:00 bzw. 20:00 Uhr angenommen
Kartenzahlung nicht möglich*

Über uns

Der Auerbacher Holzwurm

Auf eine lange Geschichte kann dieses schmucke Fachwerkhäuschen zurückblicken. Aus diesem Grund ist der Holzwurm auch über die Grenzen Auerbachs hinaus für viele Generationen ein Begriff.

So hat sich hier Anfang des 20. Jahrhunderts eine kleine Privat-Brauerei mit der Herstellung des beliebten Gerstensaftes beschäftigt. Eine Generation später war der Holzwurm beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, und dies vor allem in den Sommermonaten, denn die Räumlichkeiten beherbergten einen Eissalon.

Jahre später, die Kinder der ersten Generation waren bereits zu jungen Erwachsenen herangereift, war der Holzwurm ein Bierlokal und im Keller tanzte man zu Disco-Musik der frühen 70er.

Mit der Übernahme durch Martina Ramsauer im Herbst 2006 wurde der Holzwurm wieder zu einem traditionellen Speiseloal im Herzen Auerbachs.

Die Chefin

Martina Ramsauer (geb. Täubel), gebürtige Bensheimerin, erfüllte sich mit der Übernahme des Lokals einen Jugendtraum. Nicht nur während ihrer Ausbildung zur Hotel- und Gaststättenfachfrau in Bad Reichenhall konnte sie fundierte Kenntnisse im Gastronomiebereich erwerben. Nach der erfolgreich abgeschlossenen Lehre zog es Martina Ramsauer ins Salzburger Land, wo sie unter anderem in einem Spezialitätenrestaurant kulinarische Erfahrungen sammeln konnte. Daraus entstanden ist eine junge Küche, die in den gemütlichen Räumlichkeiten in Auerbach angeboten wird.

Die Zubereitung der Speisen sowie die Getränkeauswahl hat Martina Ramsauer zur Chefsache erklärt. Die Gäste dürfen sich ebenso auf typisch deutsche Küche wie auch auf österreichische Schmankerln freuen. Viele Lieblingsspeisen von Ehemann Alois Ramsauer, einem waschechten Österreicher, bereichern die Speisekarte. Weinliebhaber finden auf der Weinkarte neben Bergsträßer Weinen auch ausgewählte österreichische Weine aus dem Burgenland.

Die zweite Generation

Im Jahr 2006 begann der jüngste Sohn der Familie, Harald Ramsauer, im Schwarzwald eine Ausbildung zum Koch. Nach mehreren Jahren, in denen Harald Ramsauer überwiegend in der gehobenen Gastronomie in Österreich tätig war, hat es ihn 2017 wieder in die Heimat gezogen. Somit hat nun auch die zweite Generation im Holzwurm Einzug gehalten. Mutter und Sohn, beide leidenschaftliche Köche, stehen seit dieser Zeit gemeinsam hinter dem Kochherd.

Lieferanten

Weingut Heinrich und Thomas Haider , Burgenland, Österreich

Das Weingut liegt im sonnigen Burgenland, am Nordufer des Neusiedler Sees, direkt in der Stadt Neusiedl am See. Der Name "Haider" ist im Nordburgenland für seine vinophile Tradition bekannt. Der Betrieb umfasst eine Fläche von 12 ha Weingärten und wird seit Generationen als Familienbetrieb geführt.

Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Die Bergsträßer Winzer eG wurde im Jahre 1904 als "Starkenburger Winzerverein" gegründet. Bis 1960 dienten die Wirtschaftsgebäude des Kurmainzer Amtshofes als Betriebsstätte, ehe 1959 die Grundsteinlegung zu einem neuen, moderneren Kellerei- und Betriebsgebäude an der Darmstädter Straße erfolgte. Heute bewirtschaften 501 Winzerfamilien entlang der Bergstraße 265 Hektar Rebfläche in Kooperation mit der Bergsträßer Winzer eG.

Weingut Schloss Schönberg

Das Weingut Schloss Schönberg ist das jüngste Weingut an der Hessischen Bergstraße, dem kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands. Ein mildes Klima und vielfältige Bodenverhältnisse schaffen hier die ideale Grundlage für gute Weine. Inmitten dieser Region liegt Bensheim-Schönberg mit seinem prachtvollen Wahrzeichen, dem Schloss Schönberg. Hier haben bereits die Fürsten zu Erbach-Schönberg seit Jahrhunderten Weinbautradition betrieben, die wir nun mit Hingabe fortführen.

Pfungstädter Brauerei

Das Wissen um die Bierherstellung und die besondere Pfungstädter Bierhefe ist überliefertes Braumeistergeheimnis. Über 170 Jahre Brautradition - ein beeindruckendes Know-how und die Verpflichtung, dass ein Pfungstädter schmeckt wie das andere: natürlich, echt und edelherb.

Karl Mehl, Metzgerei mit eigener Schlachtung, Fehlbheim

Der Fehlbheimer Familienbetrieb hat sich ganz und gar auf die Herstellung feiner Wurst- und Fleischwaren spezialisiert, und das bereits seit mehreren Generationen. Zum treuen Kundentamm zählen nicht nur Endverbraucher, sondern auch über die Region hinaus Gaststätten und Metzgereien.

Hühnerhof Schüttler GbR, Ober-Ramstadt

Schon seit Jahrzehnten hat sich unsere Familie auf die Haltung von Legehennen, sowie die regionale Vermarktung spezialisiert. Klimatisierte Ställe, Wintergärten und Scharrbereiche geben den Hühnern viel Raum zum Bewegen. Auf den Ackerflächen wird hofeigenes, gentechnikfreies Futter angebaut. Die Bodenhaltungseier werden von Hand sortiert, gestempelt, verpackt und ausgeliefert. Regional produziert, regional gegessen – schützt Umwelt und Natur.

Forellenhof Lenz, Oberzent

Der Forellenhof Lenz GbR richtet sich seit der Übernahme von Claudia Wamser geb. Lenz und Dietmar Wamser 2016 – in der nunmehr 3. Generation in Familienbesitz – auf höchstmögliche Qualität, Integrität, Nachhaltigkeit und Arbeiten im Einklang mit der Natur aus.

Aperitifs¹

Hausaperitif ^(1,9)		4,80
<i>Primasecco mit Holunderblütensirup</i>		
Rosen Kir ^(1,9)		4,80
<i>Weißwein mit Rosenblütensirup</i>		
Sandemann Sherry (medium) ⁽⁹⁾	5cl	4,20
Martini Bianco ⁽⁹⁾	5cl	4,50
Campari Soda ⁽²⁾		5,20
Campari Orange ⁽²⁾		5,50
Aperol Spritzer ^(2,9)		5,50
<i>(Weißwein, Wasser, Aperol)</i>		
Harrys Sorbet		6,90
<i>Hausgemachtes Sorbet nach Saison mit Prosecco</i>		

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet aus eigener Herstellung	13,80
<i>Mit Preiselbeersahne und Baguette</i>	
Heißgeräuchertes Lachsforellenfilet aus eigener Herstellung	13,80
<i>Mit Meerrettichsahne und Baguette</i>	
Gegrillter Schafskäse	7,80
<i>Mit Knoblauch, Peperoni und Baguette</i>	
Bündnerfleischsteller an Salatbukett	12,80
<i>Mit Kürbiskernöldressing und Parmesanspänen</i>	

Kartenzahlung nicht möglich

¹ Laut § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) ist die Gastronomie verpflichtet, Zusatzstoffe in der Speisekarte kenntlich zu machen. Die kleingedruckten Zahlen bei Speisen und Getränke beziehen sich hierauf. Die Legende hierzu finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Aus dem Suppentopf

<i>Knoblauchcremesuppe</i> <i>Mit einem Hauch von Chili</i>	6,20
<i>Leberknödelsuppe</i> <i>Rindsbouillon mit hausgemachtem Salzburger Leberknödel</i>	6,20
<i>Frittatensuppe</i> <i>Rindsbouillon mit feinen Pfannkuchenstreifen</i>	5,90
<i>Kaspressknödelsuppe</i> <i>Rindsbouillon mit gebackenem Bergkäse-Semmelknödel</i>	6,20

Salate

<i>Kleiner Beilagensalat</i> <i>mit Hausdressing</i>	4,90
<i>Gemischter Salat</i> <i>Salate der Saison mit Hausdressing und Körnertopping</i>	7,50
<i>Chefsalat</i> <i>Gemischter Salat mit Hausdressing, Schinken- und Käsestreifen</i>	11,50
<i>Nizzasalat</i> <i>Gemischter Salat mit Hausdressing, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven</i>	12,80
<i>Griechischer Salat</i> <i>Gemischter Salat mit Hausdressing Mit Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Peperoni</i>	12,80

Anmerkung: Hausdressing=Joghurtdressing; auf Wunsch auch mit Essig und Öl oder gegen 0,30 € Aufpreis mit Kürbiskernöldressing

Österreichische Schmankerln

Kasnocken <i>Frische Eierspätzle mit Röstzwiebeln und würzigem Bergkäse überbacken</i>	10,90
Tiroler Gröstl <i>Bratkartoffeln mit Zwiebel-, Speck- und Bratenwürfeln, dazu ein Spiegelei</i>	10,90
Kümmelbraten <i>Würziger Schweinebauch mit Bratenjus, dazu Semmelknödel und Salat</i>	14,80
Zwiebelrostbraten Eszterházy <i>Rumpsteak mit Zwiebel-Wurzelgemüsesauce, dazu frische Eierspätzle</i>	20,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <i>Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	20,80
Tafelspitz vom Rind in der Brühe serviert <i>Mit Bouillonkartoffeln und Apfelkren</i>	14,80
Spinatnockern <i>Frische Eierspätzle mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce</i>	11,90
Rindersaftgulasch <i>Mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	13,80
Kaiserschmarrn <i>Mit Zwetschgenröster</i>	9,80

Fischgerichte

<i>Lachsforellenfilet</i> <i>Auf dem Salzstein gegrillt mit Blattspinat</i> <i>und Petersilienkartoffeln</i>	<i>24,80</i>
<i>Zanderfilet mit Knoblauchbutter</i> <i>Mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	<i>19,80</i>
<i>Zanderfilet mit Mandelbutter</i> <i>Mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	<i>19,80</i>
<i>Zanderfilet in Riesling Sahne</i> <i>Mit Butterkartoffeln</i>	<i>19,80</i>
<i>Bandnudeln mit Lachsforellenwürfel</i> <i>In Dill-Rahmsauce</i>	<i>16,80</i>
<i>Bandnudeln mit Thunfisch</i> <i>In Kapern-Tomatensauce</i>	<i>11,80</i>

Die Forellen beziehen wir vom Forellenhof Lenz in Oberzent (Odw.).

Fleischgerichte

Vom Argentinischen Rind

<i>Rumpsteak vom Grill (ca. 250g) mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	<i>24,80</i>
<i>Dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	
<i>Rumpsteak unter einer Kräuter- Parmesankruste</i>	<i>24,80</i>
<i>Dazu Tomaten-Chili Bandnudeln</i>	

Vom Kalb

<i>Kalbsrückensteak mit Gorgonzolasauce</i>	<i>24,80</i>
<i>Dazu frische Eierspätzle und Blattspinat</i>	

Vom Schweinefilet

<i>Schweinemedallions „Schweizer Art“</i>	<i>14,80</i>
<i>Mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln</i>	
<i>Holz wurmpfännchen</i>	<i>15,80</i>
<i>Schweinemedallions mit gemischten Pilzen in Sherryrahmsauce, dazu frische Eierspätzle</i>	
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	<i>15,80</i>
<i>Mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	

Extras zu Hauptgerichten

<i>Zusätzlicher Teller</i>	<i>1,50</i>
<i>Portion Brot</i>	<i>1,50</i>
<i>Knödel</i>	<i>3,50</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>3,50</i>
<i>Bratensauce</i>	<i>1,50</i>
<i>Rahmsauce</i>	<i>2,50</i>
<i>Parmesan</i>	<i>2,00</i>
<i>Preiselbeeren</i>	<i>1,00</i>
<i>Spiegelei</i>	<i>2,00</i>

Änderung der Beilagen

<i>Änderung der Beilagen</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Änderung nur bei Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Bandnudeln und Eierspätzle möglich</i>	

Desserts

<i>Marillenpalatschinken</i> <i>Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade</i>	<i>5,20</i>
<i>Preiselbeerpalatschinken</i> <i>Pfannkuchen mit Preiselbeeren</i>	<i>5,20</i>
<i>Nusspalatschinken</i> <i>Pfannkuchen mit feiner Walnussfüllung und Schokosauce</i>	<i>6,20</i>
<i>Eispalatschinken</i> <i>Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	<i>6,50</i>
<i>Heiße Liebe</i> <i>Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>6,90</i>
<i>Kürbiskernbecher</i> <i>Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant und Sahne</i>	<i>6,90</i>
<i>Kugel hausgemachtes Sorbet</i> <i>Aktuelle Sorte auf Anfrage</i>	<i>3,50</i>
<i>Kugel Vanilleeis</i> <i>Portion Sahne</i>	<i>2,00</i> <i>0,50</i>

Getränke

Warme Getränke

<i>Espresso</i> ⁽¹¹⁾		2,20
<i>Tasse Kaffee</i> ⁽¹¹⁾		2,80
<i>Tasse Kaffee Hag</i>		2,80
<i>Cappuccino</i> ⁽¹¹⁾		3,50
<i>Latte Macchiato</i> ⁽¹¹⁾		4,20
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		4,20
<i>Tasse Tee</i> ⁽¹¹⁾		2,80

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser Elisabethenquelle medium oder still</i>	0,25l	2,70
<i>Mineralwasser Elisabethenquelle medium oder still</i>	0,75l	5,90
<i>Schweppes Bitter Lemon (Flasche)</i> ^(3,10)	0,20l	3,00
<i>Almdudler Kräuterlimonade (Flasche)</i> ^(1,2)	0,35l	3,80

	0,20l	0,40l
<i>Coca Cola</i> ^(2,11)	2,50	4,50
<i>Fanta</i> ^(2,3)	2,50	4,50
<i>Spezi</i> ^(2,3,11)	2,50	4,50
<i>Rapp's Apfelschorle</i>	2,80	4,50
<i>Rapp's Apfelsaft</i>	3,00	5,00
<i>Rapp's Orangensaft</i>	3,00	5,00
<i>Kirschnektar, Johannisbeernektar oder Traubensaft</i>	3,00	5,50
<i>Kirsch-, Johannisbeer- oder Trauben-Schorle</i>	2,80	5,00

Alkoholische Getränke

<i>Possmann Apfelwein</i> ^(3,9)	0,25l	3,00
<i>Possmann Apfelwein</i> ^(3,9)	0,50l	5,50
<i>Possmann Apfelwein</i> ^(3,9)	1,00l	9,50

Biere vom Fass

	0,30l	0,50l
<i>Pfungstädter Edel Pils Premium</i>	3,50	4,80
<i>UR Weizen Hefe hell</i>	3,50	4,80
<i>Pfungstädter Radler</i>	3,50	4,80

Flaschenbiere

<i>Salzburger Stieglbier (Flasche)</i>	0,50l	4,90
<i>Paulaner Kristallweizen (Flasche)</i>	0,50l	4,80
<i>Justus Hefeweizen dunkel (Flasche)</i>	0,50l	4,80
<i>Pfungstädter alkoholfrei (Flasche)</i>	0,33l	3,50
<i>Justus Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)</i>	0,50l	4,80

Weinkarte²

Weißweinschorle	0,25l	4,20
Rotweinschorle	0,25l	4,20

Offene Weine aus Österreich

Zweigelt Rotwein trocken	0,20l	5,20
Grüner Veltliner Weißwein trocken	0,20l	5,20
Welschriesling Weißwein trocken	0,20l	5,20

Offene Weine von der Bergstraße

Auerbacher Rott Weißwein halbtrocken (BGW)	0,20l	5,50
Riesling trocken (Weingut Schloss Schönberg)	0,20l	5,80
Heppenheimer Spätburgunder Rosé lieblich (BGW)	0,20l	5,50
Dornfelder trocken (BGW)	0,20l	5,80
Grauburgunder Q.b.A. 12% (Weingut Schloss Schönberg)	0,20l	6,90

Fflaschenweine aus Österreich vom Weingut Haider

Weißweine

2022 Chardonnay Lehmgrube	0,75l	23,80
<i>Strahlendes Hellgelb, ausgeprägtes Chardonnay-Bukett, feiner Duft nach Grapefruit, gehaltvoll, kompakt, ansprechendes Säurespiel, leicht nussige Anklänge am Gaumen. Alk. 12,5%, trocken - Ausbau: Stahltank; Auszeichnungen: Goldmedaille Bgld Landesprämierung</i>		
2022 Chardonnay Lehmgrube (offen im Glas)	0,20l	6,80
2022 Weißburgunder	0,75l	23,80
<i>Strahlendes Hellgelb, feine nussige Anklänge in der Nase, harmonisches Säurespiel, feingliedrige Struktur, frischer eleganter Abgang. Alk. 12,5% - Ausbau: Stahltank</i>		
2020 Am See weiß Weißburgunder	0,75l	29,80
<i>Leichtes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtige Aromen nach Grapefruit und Ananas, zarte Eichennoten in der Nase, kräftig und vielschichtig am Gaumen, langer aromatischer Abgang, hohes Lagerpotenzial. Alk. 14,5%, trocken - Ausbau: 50% in gebrauchtem Barrique, 50% neues französisches Eichenfass; Auszeichnungen: Goldmedaille Bgld Landesprämierung</i>		

² Alle unser Weine enthalten Sulfide(9)

Roséweine

2022 Rosé	0,75l	23,80
<i>Cuvée St. Laurent/Blaufränkisch; rötlicher Schimmer, fruchtig, elegant, ansprechende Säure, harmonisch, leichter Abgang. Alk. 11%, trocken</i>		
2022 Rosé (offen im Glas)	0,20l	6,80

Rotweine

2021 Blauer Zweigelt	0,75l	23,80
<i>Kräftiges Dunkelrot, in der Nase reife Kirschenaromen, samtige Tannine, gehaltvoll angenehmer Abgang. Alk. 13%, trocken - Ausbau: im Stahltank und gebrauchten Barrique</i>		
2018 Cabernet Sauvignon Neuberg	0,75l	29,80
<i>Kräftiges Dunkelrot, reife Frucht, Duft nach Johannisbeeren, Dörripflaumen, kompakt, ausgeprägte Tannine, kräftiger Abgang, hohes Lagerpotenzial. Alk. 14,5%, trocken - Ausbau: im neuen und gebrauchten Barrique.</i>		
2021 Blaufränkisch Neuberg	0,75l	23,80
<i>Kräftiges Dunkelrot, beerige Note, feine Brombeertöne, kräftiges Tannin, körperreich, langer Abgang. Alk. 13,5% trocken Ausbau: im gebrauchten Barrique, französische Eiche</i>		
2021 Blaufränkisch Neuberg Offen im Glas	0,20l	6,90
2020 HTH - unfiltriert - Cuvée Barrique	0,75l	39,80
<i>Sorten: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 20% Syrah HTH = Haider Thomas Heinrich, die Initialen vom Winzer Kräftiges Dunkelrot, reife beerige Frucht, Anklänge von Kokos und Vanille, angenehme Röstaromen, kompakt und kraftvoll, dezente, leicht süßliche Eichenwürze, weiche Tannine am Abgang, hohes Lagerpotenzial. Alk. 14%, trocken - Ausbau: 18 Monate im Barrique, 100% neue amerikanische Eiche. Auszeichnungen: Falstaff 90 Punkte</i>		

**** Bitte beachten Sie auch unsere tagesaktuellen Weinempfehlungen ****

Sekt

<i>Primasecco</i>	<i>0,10l</i>	<i>4,50</i>
<i>Bergsträßer Perlwein (BGW) - Fruchtig frisch mit feinem Duft</i>		
<i>Primasecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>25,80</i>
<i>Bergsträßer Perlwein (BGW) - Fruchtig frisch mit feinem Duft</i>		
<i>Schlumberger Sparkling brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00</i>
<i>11,5% trocken, österr. Sekt, hergestellt nach Méthode Traditionelle</i>		
<i>Schlumberger Piccolo</i>	<i>0,20l</i>	<i>10,50</i>

Edle Brände

<i>Bailoni</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Original österreichischer Marillenbrand, 40% Vol.</i>		
<i>Gelber Muskateller Tresterbrand 2012</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Dezente Grappa-Stilistik, feine Muskatellernote, gereifter weicher Abgang, zarte Blütenaromen im Nachhall</i>		
<i>Grappa Prosecco „Andrea da Ponte“</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>8 Jahre im Barrique gereift</i>		
<i>Pircher Williams Birnenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Cognac Remy Martin</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

Die Holzfass gelagerten von der Vorarlberger Feinbrennerei Prinz

<i>Prinz Alte Marille 41% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Alte Williams 41% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Prinz Haselnussbrand 40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

Sonstige Spirituosen

<i>Baileys Whisky-Sahnelikör</i>	<i>4cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Obstler, 38% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Ramazotti Kräuterlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Fernet-Branca Magenbitter</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Schwarzwaldteufel, 51% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Kräuterschnaps, wird im Flambierpfännchen serviert</i>		

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und der ges. MwSt.

Wir freuen uns über einen Eintrag in unser Gästebuch.

Besuchen Sie uns auch im Internet



www.holzwurm-auerbach.de

Bewertungsportale und Social Media

Google Maps



Tripadvisor



Facebook



Unsere Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Legend Zusatzstoffe: Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig Nr. 11 coffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert