

*Ein herzliches Grüß Gott und willkommen in der
„Parkschänke“
Limbach – Oberfrohna*

Liebe Gäste,

*auf geht's – wenn nicht im Wirtshaus oder im Palmengarten,
dann sind wir bei schönem Wetter im Biergarten, auf der
Terrasse oder am Pavillon, mit unseren typisch sächsischen
und alpenländischen Spezialitäten wieder für alle da!*

*Wir hoffen, dass wir in den nächsten Monaten und Jahren
nun endlich ohne Regulierungen mit unserem vollen
Sortiment zur Verfügung stehen können.*

*Neuigkeiten und Informationen zu unseren Veranstaltungen
sind bald wieder in unserem Flyer erhältlich. Weitere
aktuelle Informationen gibt es auch auf unserer Internetseite,
bei Google oder Facebook.*

*Einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit!
Und wenn etwas nicht passen sollte, sprechen Sie uns doch
bitte an, wir freuen uns über konstruktive Kritik und über Ihr
Lob gleichermaßen.*

*Im Namen des gesamten Teams der Parkschänke
Simone & Robby Lindner*

Unsere Aperitifs

Aperol Spritz / 6,00 €

(zubereitet aus Aperol, Prosecco und Sprudel, auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)

Black Hugo / 6,00 €

(Johannisbeere / Holundersirup / Prosecco)

Lillet Wild Berry / 6,00 €

(Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Waldbeeren)

Negroni / 7,50 €

(London Dry Gin / Vermouth Rosso / Campari Bitter / Orange)

Aperitivo Crodino / 4,50 €

(alkoholfrei / italienische Kräuter / Ginger Ale / Orange)

www.parkschaenke.com



Parkschänke Gastronomie GmbH & Co. KG
Tierparkstraße 2 | 09212 Limbach-Oberfrohna
Tel.: 03722-795 99 12 | E-Mail: kontakt@parkschaenke.com

Wir haben Montag, Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr
durchgehend für Sie geöffnet. Dienstag ist Ruhetag.

Das Paulaner Wirtshaus mit Biergarten

Das Wirtshaus mit dem dazugehörigen Biergarten wurde in enger Zusammenarbeit mit der Paulaner Brauerei in München konzipiert. Es interpretiert die Bayerische Gemütlichkeit und Wirtshauskultur mit einer anspruchsvollen Küche – hier bieten wir täglich frischzubereitete Hausmannskost aus Bayern und Sachsen und ergänzen diese durch eine Auswahl internationaler und saisonaler Gerichte. Dabei orientieren wir uns an urigen, typischen Rezepten wie von Großmutter's Herd, welche neu interpretiert und pfiffig zubereitet werden. Das Paulaner Wirtshaus verfügt über 80 Sitzplätze, welche in der warmen Jahreszeit durch eine doppelflügelige Tür mit den 100 Sitzplätzen im Biergarten verbunden sind.

Der Palmengarten mit Terrasse

Der Palmengarten – ein Nachbau des ursprünglichen Palmenhauses (eine Schenkung von Kommerzienrat Ernst Friedemann) ungefähr aus dem Jahr 1900 - scheint aus einer anderen Zeit zu stammen und erinnert an den zu dieser Zeit entstehenden Jugendstil in Deutschland. Rundum aus Holz gefertigt und mit drei komplett verglasten Seiten bietet er heute wieder eine herrliche Aussicht auf die Parkanlagen unserer Stadt. Insbesondere für kleinere Feierlichkeiten bis 40 Personen bietet unser Palmengarten eine traumhafte Kulisse.

Festsaal, Konferenzraum, Bar Remix, Bowlingbahn & Catering

Gern organisieren wir Ihre Feierlichkeiten oder Ihre Veranstaltung in unseren stilvollen Banketträumen, bei Ihnen zuhause oder in Ihrem Unternehmen. Egal ob Sie in kleiner Runde oder mit bis zu 350 Personen feiern möchten, ob Sie ein gemütlichen Grillbüffet oder eine Gala planen, wir haben mit Sicherheit das passende Konzept und die notwendige Expertise für Ihre Veranstaltung. Eine Vielzahl von Referenzen aus Politik, Wirtschaft und privater Veranstalter sprechen für sich. Weitere Informationen zu Veranstaltungen und den vielfältigen Möglichkeiten unseres Hauses, finden Sie in unserer Hochzeits- und Veranstaltungsmappe. Für Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gern zur Verfügung oder besuchen Sie einfach unsere Internetseite.

Von 11:00 -14:00 und von 17:00 bis 21:00 Uhr steht Ihnen
unsere warme Küche gern zur Verfügung...

Suppen

Kaspressknödel-Suppe / 6,80 €

Aus würzigem Bergkäse, passt er herrlich zu unserer kräftigen Rinderbouillon

Cremesuppe von Strauchtomaten / 5,90 €

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Pesto-Sahne

Vorspeisen

Vorspeisensalat / 5,80 €

aus frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison

Bergziegenkäse im Speckmantel / 8,50 €

auf Mango-Tomatenragout

Feines Würzfleisch / 7,40 €

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

...unser Würzfleisch in XXL – Version / 12,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet / 13,50 €

mit Basilikum-Pesto, Rucola und gehobeltem Parmesan

Salate

Buratta Caprese / 13,60 €

*der Italienische Mozzarella mit sahnigem Kern, dazu Kirsch-Tomaten, Rucola,
Olivenöl und Balsamico*

Großer Bunter Sommer-Salat / 12,50 €

Blatt- und Rohkostsalate mit Orangen-Balsamico-Vinaigrette und Wurzelbrot-Chips

unser Frühlings-Salat als kohlenhydratarmer Beilage mit gegrillter Hähnchenbrust / 15,80 €

Fisch

Gebratenes Filet vom Kap-Seehecht / 16,20 €

auf Zuckerschoten mit Räuchertomaten, Dillschaum und Kartoffelstampf

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet / 17,80 €

auf Blattspinat an Pesto-Spaghetti



26. BIS 28.
AUGUST

Wein-Budenzauber



Vegetarische und leichte Küche

Spinatknödel / 10,50 €

in gebräunter Butter mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Allgäuer Käsespätzle / 12,80 €

mit Röstzwiebeln und Bergkäse, dazu ein kleiner Salat

Ofenkartoffel mit Grillgemüse / 12,00 €

*dazu servieren wir einen Sauerrahm-Dip
auf Wunsch auch mit Leinöl als veganes Gericht*

Spaghetti mit Rahmpfifferlingen / 13,50 €

dazu etwas Rucola und Parmesan

Pasta Buratta / 13,60 €

Spaghetti in Olivenöl geschwenkt mit geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und Buratta

Wirtshausklassiker

Kalbsleber „Paulaner Art“ / 13,50 €

gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck dazu Kartoffelstampf

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödeln / 13,50 €

Der bayerische Wirtshausklassiker:

echte Sur-Hax´n ca. 500 bis 600 Gramm / 13,80 €

knusprig gebacken, mit Pfeffer-Spitzkohl und Wurzelbrot serviert

Schwarzwälder Wirtshaus-Schnitzel / 16,20 €

*gefüllt mit luftgetrockneten Schinken und Bergkäse,
serviert mit kleinem Salatbukett auf Kräuter-Spätzle*

Original Wiener Schnitzel / 18,50 €

aus zartem Kalbfleisch mit Preiselbeer Gelée, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Geschmorte Ochsenbäckchen / 17,80 €

mit Rotweinschalotten, Marktgemüse, Rosmarin-Kartoffeldrillingen und Sauerrahm-Dip

Gepökelte Rinderzunge / 16,90 €

mit Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln

Braten vom Dammhirsch / 16,80 €

klassischer Wildbraten in Tranchen aufgeschnitten, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel

Tiroler Jäger - Pfandl / 18,90 €

*mit Speck, Zwiebeln und Champignons gebratene Rinderfiletspitzen
im Pfefferrahm, dazu Kräuter-Spätzle*

**Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.**

vom Lavastein Grill

Gegrillte Hähnchenbrust / 15,80 €

würzig gegrillt auf Ratatouille Gemüse dazu
Rosmarin-Kartoffeldrillinge mit Sauerrahm-Dip

Medaillons im Speckmantel / 18,40 €

mit gebratenen Pfifferlingen, kleinem Salatbukett und Kartoffelbällchen

Gegrillte Spare Ribs / 16,50 €

in Honig-Senf-Marinade, Salat, BBQ-Sauce und Wurzelbrot

Argentinisches Rinderfilet / 26,80 €

ca. 240 Gramm medium gegrillt dazu Kräuterbutter, auf mediterranen Grillgemüse
mit Rosmarin-Kartoffeldrillingen und Sauerrahm-Dip

Für unsere kleinen Gäste

Sächsische Quarkkeulchen / 4,70 €

mit Zucker und Apfelmus

Spätzle oder Kloß mit Soß / 3,80 €

Schnatterinchen / 7,50 €

Panierte und gebackene Hähnchenfilets mit Gemüse und Pommes Frites

Kleiner Indianer „Adlerauge“ / 5,80 €

Spaghetti mit Tomatensoße und Käse

Gebackene Fischstäbchen / 7,50 €

mit Kartoffelstampf und etwas Gemüse

Kindereisbecher

Dino Tasse / 4,50 €

Vanilleeis mit Schokoladensauce in einer bemalten Keramik tasse
in Form eines Dinosauriers (zum nach Hause mitnehmen)

Desserts

Schokoküchlein mit flüssigem Kern/ 4,50 €

dazu servieren wir fruchtige Mango und Schlagsahne

Frisch gebackener Apfelstrudel / 5,80 €

mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

„Vesperkarte“ unsere Brotzeiten ab 14:00 Uhr

Kaspressknödel-Suppe / 6,80 €

Aus würzigem Bergkäse, passt er herrlich zu unserer kräftigen Rinderbouillon

Cremesuppe von Strauchtomaten / 5,90 €

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Pesto-Sahne

Original Münchner Weißwürste / 6,50 €

heiß in der Terrine serviert, mit süßem Senf und einer Brez'n

Feines Würzfleisch / 7,40 € oder als Würzfleisch XXL / 12,50 €

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

Hausmacher Sülze / 9,80 €

mit Essiggurke, Kräutern und Zwiebeln, serviert mit Remouladensoße und Wurzelbrot

Limbacher Senf-Brot / 9,80 €

gebratener Schweinelachs, Senf, Essiggurke und geriebener Meerrettich auf Wurzelbrot

Spinatknödel / 10,50 €

in gebräunter Butter mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Buratta Caprese / 13,60 €

Mozzarella, Kirsch-Tomaten, Rucola, Olivenöl und bester Balsamico

Unsere Auswahl an Heißgetränken

Tasse Kaffee	2,50 €
Haferl Kaffee (Pott)	3,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Haferl Tee Früchte, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Grün, Kamille	3,00 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macciato	3,00 €
Espresso Choc mit heißer Schokolade	3,50 €
Espresso Doppio doppelt	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Großer Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Haferl heiße Schokolade	3,50 €
Haferl heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,50 €
Glühwein, aus Rotwein, Zucker und feinen Gewürzen	4,00 €
Jager-Tee (Stroh) oder Grog (Jamaika Rum)	4,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir bereiten unsere Speisen frisch zu und verzichten auf viele der üblichen Fertigprodukte, allerdings sind auch wir auf eine Reihe von Zutaten angewiesen, welche deklarationspflichtige Inhaltsstoffe enthalten. Wir selbst verwenden weder Geschmacksverstärker noch künstliche Farbstoffe, durch sorgfältige Auswahl unsere Rohstoffe reduzieren wir diese soweit als möglich.

Paulaner Bierspezialitäten vom Fass

Paulaner Original Hefeweißbier naturtrüb

Das Paulaner Hefeweißbier ist die Nr. 1 der Paulaner Brauerei. Die Seele dieser Bierspezialität ist die speziell gezüchtete obergärige Hefe, die dem Weißbier seinen Charakter gibt: Spritzig, leicht, fruchtig, wenig bitter. Durch die unfiltrierte Brauweise bleibt seine Ursprünglichkeit ebenso erhalten wie die vielen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

0,3l 3,50 € 0,5l 4,50 € Maß 8,00 €

Paulaner Original Münchner Hell

Original Münchner erstmals Ende des 19. Jahrhunderts gebraut, feierte es von Anfang an spektakuläre Erfolge. Hopfig, fein und hellglänzend hat es immer mehr Freunde gewonnen. Heute ist das Paulaner Original Münchner mit seinem würzigen und vollmundigen Geschmack das meistverkaufte Münchner Hell auf der ganzen Welt.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 7,50 €

Hacker-Pschorr Kellerbier

Der Name für dieses naturtrübe ungefilterte Bier stammt aus der Zeit, als man das Bier noch direkt aus dem Lagerkeller servierte. Eine Bierspezialität mit all ihren natürlichen und gesunden Bestandteilen bei wenig Kohlensäure.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 7,50 €

Paulaner Altmünchner Dunkel

Das Original Münchner Dunkel bekommt seine dunkle, goldbraune Farbe und den herzhaft vollmundigen Geschmack durch das traditionelle untergärige Brauverfahren mit dunklem Gerstenmalz.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 7,50 €

unsere Fass - Biere, gemischt

„Radler“, den Durst löschende Erfrischung aus „Original Münchner Hell“ und Zitronenlimo. Der Radler wurde in München 1922 erfunden.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 7,50 €

„Russ´n“, Paulaner Hefeweißbier mit Zitronenlimonade. In München um 1918 erfunden, damit die damaligen Revolutionäre (im Volksmund als „Russn“ bezeichnet) sich erfrischen konnten.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 7,50 €

Paulaner Flaschenbiere

Paulaner Original Hefeweißbier Dunkel

0,5l 4,50 €

Dieses dunkle, malzige Weißbier besitzt wie sein heller Bruder einen ausgeprägten Fruchtcharakter. Eine hervorragende Weißbier-Spezialität!

Paulaner Weißbier Kristallklar

0,5l 4,50 €

Diese Weißbierspezialität mit intensivem Weizenmalz-Geschmack, gefiltert - ein „ungetrübtes“ Weißbiererlebnis - gern mit einer Scheibe Zitrone serviert.

Paulaner Zwickl

0,4l 4,00 €

Paulaner Zwickl ist der Neuzugang im Hause Paulaner: ein naturtrübes Kellerbier, gebraut im historischen Drei-maisch-verfahren und mit feinstem Hersbrucker Hopfen. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

Paulaner Bierspezialitäten, alkoholfrei

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Das wohl beste alkoholfreie Weißbier auf dem Markt! Das muss man probieren, nicht nur, weil es das erste alkoholfreie Weißbier der Welt ist!

0,5l 3,80 €

Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei

Dieses Hellbier wird schonend entalkoholisiert und hält damit das Versprechen, das viele seiner Mitbewerber geben...

0,5l 3,80 €

Regionale und internationale Biere

Hartmannsdorfer Pils (vom Fass)

Die Hartmannsdorfer Brauerei kann auf eine 125-jährige wechselvolle Geschichte zurückschauen, doch eines bleibt immer gleich: innovative und zeitgemäße Getränke mit vorwiegend regionalen Inhaltsstoffen. Wer ein weiches, mildes Pils sucht, wird bei diesem Bier aus unserer Nachbarstadt fündig.

0,3l 3,00 € 0,4l 3,80 €

Budweiser Budvar (vom Fass)

wird seit 750 Jahren in Böhmen gebraut, seine Qualität und sein Geschmack machen es zu einem der besten der Welt!

0,3l 3,20 € 0,5l 4,50 €

Mineralwasser & Limonaden

Gerolsteiner Mineralwasser

Sprudel, Medium und Naturell

0,25l 2,50 €
Fl. 0,75l 5,50 €

Coca Cola

0,20l 2,40 €

Coca Cola Light

0,40l 3,80 €

Fanta – Sprite – Spezi

Hartmannsdorfer Himbeerfassbrause

0,30l 2,20 €
0,50l 3,50 €

Lichtenauer Bitter Lemon

0,20l 2,40 €

Lichtenauer Ginger-Ale

0,40l 3,80 €

Lichtenauer Tonic

Granini Fruchtsäfte

Apfelsaft / naturtrübe Apfelsaftschorle / Orangensaft

0,20l 2,50 €

Ananassaft / Kirschnektar / Johannisbeerenektar (schwarz)

0,40l 4,00 €

Bananennektar / Maracujanektar / Pfirsichnektar /

Grapefruitsaft / Tomatensaft / Rhabarbersaft

Hausgemachte Limonaden wie „Himbeer-Lemon“,
„Kaktus“ oder „Erdbeere“ bereiten wir Ihnen gern für 3,80 € das Glas zu.

Prosecco & Sekt

<i>Prosecco Contarini (Frizzante, Italien)</i>	0,10l 3,00 €
<i>Rotkäppchen Sekt (Trocken, Deutschland)</i>	0,10l 3,00 €

Wirtshaus Weine, offen

Gemeinsam mit unseren Lieferanten suchen wir je nach Jahrgang die Weiß-, Rot- und Roséweine welche in Sachen Qualität und Preis – Genussverhältnis die beste Kombination bieten. Diese Weine bieten wir Ihnen besonders günstig im 1/4l Krug in den Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken und lieblich an.

<i>¼ Wirtshaus - Krüg´l, trocken, halbtrocken oder lieblich</i>	0,25 l 6,50 €
---	---------------

Offene Weißweine

<i>Gavi DOCG "Palas" Michele Chiarlo, Trentino - Italien 2018</i>	0,10 l 4,20 €
<i>Lebendig & frisch, dank seiner ausgewogenen Säure überraschend harmonisch, schöne Blütennoten runden den Geschmack ab. Optimaler Begleiter zu frischen, knackigen Salaten, Fisch & Meerestieren sowie als Aperitif.</i>	0,20 l 7,80 €

<i>Weißburgunder QbA - P.J. Valckenberg - Deutschland 2020</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Rheinhessen, ein jugendlicher, unkomplizierter Vertreter seiner Gattung. Säurearm und angenehm würzig mit einer sehr dezenten Zitrusnote.</i>	0,20 l 7,50 €

<i>Rheingau Riesling QbA - Weingut R. Weil - Deutschland 2021</i>	0,10 l 4,20 €
<i>Geprägt von der Mineralität der Schieferböden ist der Riesling des Weingutes Robert Weil ein eleganter, fruchtbetonter Wein, der Komplexität und großes Spiel zeigt. Der Gutsriesling zeigt eine schöne Nase von Apfel, Pfirsich und Frühlingsblumen.</i>	0,20 l 7,80 €

Offene Roséweine

<i>Chateau Chamteloup - Rose D´Anjou - Frankreich</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Mit herrlich samtigem Spiel roter Beeren, ist dieser Rosé ein hervorragender Aperitif, ein eleganter Begleiter zu Salaten.</i>	0,20 l 7,50 €

Offene Rotweine

<i>Tempranillo Coronas - Miquel Torres - Spanien</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Ganz getreu der Rebsorte treffen hier Waldbeeren, Lakritz und feine Gewürznoten aufeinander. Ein Anklang von Eichenholz rundet dieses Erlebnis für die Nase ab. Sanft und rund präsentiert er sich am Gaumen.</i>	0,20 l 7,50 €

<i>Chianti Barone Ricasoli, Toscana - Italien, DOCG</i>	0,10 l 3,80 €
<i>Ricasoli ist eines der berühmtesten und das älteste italienische Weingut überhaupt – er besticht durch seinen klaren, würzigen und fruchtigen Geschmack und bestes Preis-Genuss-Verhältnis</i>	0,20 l 7,50 €

<i>Primitivo Salento Lifili IGP - Salento - Italien 2019/2020</i>	0,10 l 4,20 €
<i>mit einer seidigen Struktur, den feinen Röstaromen von Tabak, Lakritz und Vanille ist dieser Primitivo ein Hochgenuss für jede Gelegenheit. Wir empfehlen ihn zu unseren Wildgerichten.</i>	0,20 l 7,80 €

Über ausgesuchte Flaschenweine informieren Sie unsere Mitarbeiter gern.

Internationale Liköre, Kräuter & Brände

<i>Amaretto</i>	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Bailey's Irish Cream</i>	17 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Becherovka</i>	38 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Averna Amaro</i>	29 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Absolut Wodka</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Ramazzotti</i>	30 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	39 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Grappa Merlot di Nonino</i>	41 Vol.%	2 cl	2,50 €

Wirtshaus Spirituosen

<i>Kirsch</i>	16 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Pfeffi</i>	18 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Eierlikör</i>	20 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Badisches Obstwässerle</i>	38 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Enzian Münchner Kindl</i>	38 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Vogelbeerlikör</i>	32 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Schwarzer Balsam</i>	32 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Heidelbeer-Likör</i>	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Lauterbacher Grünbitter</i>	40 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Kümmerling</i>	35 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Wilthener Feiner Alter</i>	36 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Blutwurz – Kräuterlikör</i>	48 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Jägermeister</i>	35 Vol.%	2 cl	2,20 €

Edelbrände & Whiskys

<i>Scheibel Premium Brand – Williams</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Scheibel Altes Pflümli</i>	43 Vol.%	2 cl	2,75 €
<i>Scheibel Moor-Birne</i>	43 Vol.%	2 cl	2,75 €
<i>Talisker 10 Jahre – Isle of Skye</i>	45,8 Vol.%	2 cl	3,80 €
<i>Caol Ila – Moch – Islay</i>	43 Vol. %	2 cl	3,80 €
<i>Bunnahabhain 12 Jahre – Islay</i>	43 Vol. %	2 cl	3,80 €

...viele weitere Spirituosen Sortimente finden Sie in der separaten Digestif-Karte bzw. direkt an unserer Theke. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern!