



dergigl

# Griäß eich & willkommen

Echt bayerisch. Echt jetzt.



Seit 1935 dreht sich bei uns alles um echte Gastfreundschaft. Heute führen wir den Familienbetrieb in der 4. Generation. Mit viel Herzblut, frischen Ideen und dem Besten aus der Region. Bei uns soll man sich nicht einfach wie in einem Hotel oder Restaurant fühlen, sondern schlichtweg wie zu Hause. Hier trifft bayerisches Lebensgefühl auf modernen Zeitgeist. Frisch auf den Tisch, ehrlich gekocht und handgemacht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

*Familie Waldhier*

## Bio & Regionalität beim Gigl

Heimat- und handwerkverbunden.

Wir lieben gutes Essen – ehrlich, regional und mit Verantwortung zubereitet. Deshalb achten wir auf hochwertige Zutaten, kurze Lieferwege und einen hohen Anteil an biologisch erzeugten Lebensmitteln. So entsteht Genuss, der Tradition und Zeitgeist auf besondere Weise verbindet.

Über drei Viertel unserer verwendeten Lebensmittel stammen aus biologischer Erzeugung.

Mit dem Blatt markieren wir alle Gerichte, die ausschließlich aus Zutaten in Bio-Qualität zubereitet werden.



# Die Woche beim Gigl

Ein Lieblingsgericht für jeden Tag.

Wechselnde kulinarische Schmankerl in Bester regionaler und handwerklicher Qualität.

Guad essen.  
Guad leben.

Montag & Dienstag

Die Schnitzel-Tage

## „Der Niederbayer“

### Bavaria Bleu

Schweineschnitzel paniert. Geräuchertes, bayerische Käsecreme, Heumilch-Bergkäse, Bratkartoffeln, Preiselbeeren auf Wunsch.

18,90 €

Mittwoch & Donnerstag

Die Burger-Tage

## „Der Exotik Bayer“

### Der exotische Burger

Marillen-Mango-Konfitüre, Almkäse, Speck, Jalapeños, Salat.

18,70 €

## „Der mediterrane Bayer“

### Der mediterrane Burger

Grillgemüse, Feta, Oliven, Salat.

18,70 €

Freitag & Samstag

Ruhetag

Sonntag

Der Braten-Tag

## „Der Hallertauer“

Schweinekrustenbraten vom Kornschwein  
in Biersoße mit frischen Reiberknödeln.

16,50 €



# Saftige Burger

Moderne Burgerkultur trifft in unserer Küche auf traditionelles Handwerk und beste heimische Zutaten.

Gigl's  
Spezial  
für jeden  
Tag



## „Der Gigl Bayer“

Der bayerische Burger

Vom Bio-Weiderind aus der Region. Zwischen zwei Semmelhälften vom Bäcker. Mit dem, was bei uns zuhause ist: frisch geriebener Kren, Heumilch-Bergkäse, Senf, Speck, bayerische Käsecreme, Bratkartoffeln, Preiselbeeren.

18,70 €

## „Der Classic Burger“

Der klassischer Burger

Vom Bio-Weiderind aus der Region. Tomate, Zwiebel, Jalapeños, Heumilch-Käse, Speck, Burger-Sauce. Pommes Frites.

17,90 €

## „Der Feld & Wiesn Bayer“

Der vegane Burger

Bio-Gemüsepflanzerl, Basilikum Pesto, mediterranes Gemüse, Salat.

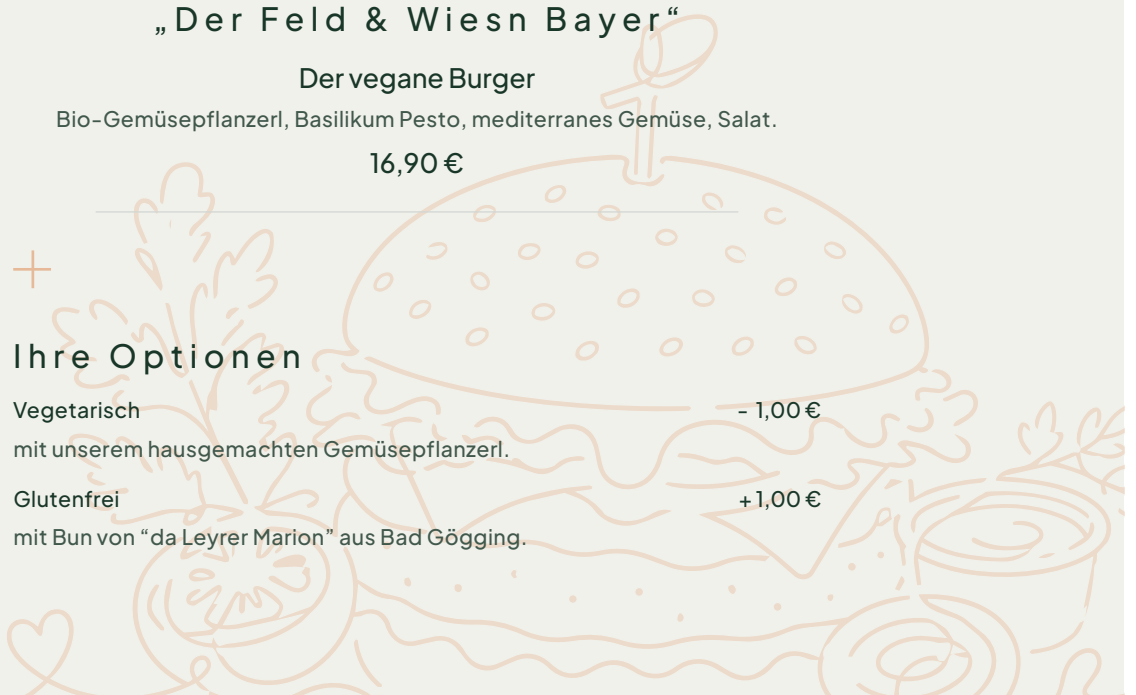
16,90 €

+

### Ihre Optionen

Vegetarisch - 1,00 €  
mit unserem hausgemachten Gemüsepflanzerl.

Glutenfrei + 1,00 €  
mit Bun von "da Leyrer Marion" aus Bad Gögging.



# Zum Anfang

## Vorspeisen

Eine gute Brühe köchelt stundenlang. Eine Gulaschsuppe ist in Wahrheit ein kleiner Braten. Und ein Salat beginnt lange vor dem Dressing.

---

„Die Kräftige“  5,50 €

### Rinderkraftbrühe

Vom Knochen, mit Pfannkuchenstreifen.

---

„Der Topf“  7,50 €

### Gulaschsuppe

Rindfleisch, Gemüse, frisches Brot.

---

„Die Erbse“  7,90 €

### Hummus von bayerischen Kichererbsen

Oliven, Garnitur, frisches Brot.

---



---

„Kleine Schüssel“  5,20 €

### Gemischter Salatteller

Salate der Saison, Honig-Senf-Dressing.

---

„Große Schüssel“  10,20 €

### Gemischter Salatteller mit Brot

Salate der Saison, Honig-Senf-Dressing, frisches Brot.

---




## Salattoppings

Und wer mehr will, legt dazu:

Feinster Andechser Feta  +4,70 €  
mit Kalamata Oliven, Zwiebeln.

Sonnenpute +6,50 €  
Streifen von der Putenbrust, Thousand-Island-Dressing.

Tiger Garnelen +7,20 €  
Blue Label, Thousand-Island-Dressing.

Falafel Bällchen  +4,70 €  
garniert mit Kürbiskernen.

# Aus der Pfanne

## Hauptspeisen

Das Schwein kommt vom Kornbauern aus der Hallertau. Das Bio-Kalb aus Bayern. Das Rind vom Necker aus Bad Gögging. Gute Küche beginnt mit guten Erzeugern.

### „Der Altbayer“

18,30 €

#### Altbayerisches Schnitzel mit Pfiff

Schweineschnitzel paniert. Darauf: frisch geriebener Kren, Senf, geschmolzener Edamer. Pommes dazu.

### „Das Bleu“

18,50 €

#### Cordon Bleu

Schweineschnitzel, gefüllt mit Hinterschinken und Edamer, paniert. Pommes und Gemüse.

### „Das Kalb“

24,80 €

#### Wiener Schnitzel vom bayerischen Bio-Kalb

Original, so wie es gehört. Nachhaltig aus Überzeugung. Mit Kartoffelsalat. Preiselbeeren auf Wunsch.

### „Das Lendchen“

17,50 €

#### Schweinelendchen in Schwammerlrahmsoße

Lendchen vom Schweinerücken. Schwammerlrahm, hausgemachte Spätzle, Gemüse.

### „Das Schwein“

16,50 €

#### Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert, mit Kartoffelsalat. Der Klassiker für den Hunger.

### „Gigl's Filet“

22,50 €

#### Filetteller vom Bio-Schwein

Medaillons vom Schweinefilet in Schwammerlrahmsoße. Gratiniert mit Heumilch-Bergkäse. Spätzle, Gemüse.

# Aus dem Ofen

## Hauptspeisen

Der Sonntagsbraten fängt am Samstagabend an. Denn ein guter, saftiger Braten braucht vor allem eines: Zeit.

### „Der Gögginger“

21,70 €

#### Sauerbraten vom Weiderind

Sieben Tage eingelegt. Vom Necker in Bad Gögging. Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Preiselbeeren auf Wunsch.

### „Der Hallertauer“

16,50 €

#### Krustenbraten vom Kornschnitzel

Aus der Hallertau. Dunkle Biersoße. Frische Reiberknödel. Am Sonntag und Folgetag (solange der Vorrat reicht).

# Vom Feuer

## Hauptspeisen

Das Rind steht auf der Weide – bei frischem Gras und Heu. Drei Wochen am Haken gereift, bevor es auf den Grill kommt. Das schmeckt man.

### „Das Trio“

21,90 €

#### Grillteller

Drei Stücke vom Grill: Schwein, Rind, Pute. Mit Speck, Kräuterbutter, Pommes, Gemüse.

### „Das Rustico“

25,90 €

#### Bio-Kalbssteak Rustico

Medium gebraten. Speck, Spiegelei, Röstinchen, Pommes, Gemüse.

### „Das Rumpsteak“

25,70 €

#### Rumpsteak vom Bio-Weiderind

Medium gebraten, Kräuterbutter, Röstinchen, mediterranes Gemüse.



# Vom Bach

## Hauptspeisen

Zehn Kilometer. So weit schwimmt unser Saibling. Manfred Tyroller zieht ihn auf. Frisch geliefert landet er direkt auf dem Grill oder in der Pfanne.

### „Der Pförringer“

21,80 €

#### Filet vom Saibling

Vom Tyroller. Gedämpfte Kartoffeln, Kräuterbutter, Gemüse.

### „Die Gebackene“

17,80 €

#### Filet von der Regenbogenforelle

Vom Tyroller. Kartoffelsalat, hausgemachte Gigl-Remoulade.





# Aus der Natur

## Hauptspeisen

Käse von der Alm. Linsen und Karotten vom Feld. Schwammerl aus dem Wald.  
Das reicht für einen Teller, der nichts vermissen lässt.

„Die Almliebe“  15,80 €

Käsespätzle · vegetarisch

Hausgemachte Spätzle, Emmentaler, Heumilch-Bergkäse. Obendrauf: knusprige Zwiebelringe.

„Die Naturschönheit“  16,90 €

Gemüsepflanzerl · vegan

Hausgemacht vom Grill (Gemüse, Bohnen und Haferflocken vereint), mediterranes Gemüse.

„Der Berg und Wald“  15,90 €

Schwammerlrahmspätzle · vegetarisch

Hausgemachte Spätzle, Rahmschwammerl, Emmentaler, Heumilch-Bergkäse. Gratiniert.

„Der Feld und Wiesen Bayer“ 16,90 €

Burger · vegan

Bio-Gemüsepflanzerl, Basilikum Pesto, mediterranes Gemüse, Salat.

„Die Pflanzenpower“  14,90 €

Linsenbolognese · vegan

Tagliatelle, Tomatensoße, rote Linsen, Karotten.

*Für den kleinen Hunger*

A bissl weniger darf's sein?

Viele unserer Hauptgerichte servieren wir auch als kleine Portion: 3,- € günstiger. Ob Ihr Wunschgericht als kleine Portion erhältlich ist, beantwortet gerne unser Service.

# Brotzeit

## Hauptspeisen

Früher brachte man sich die Brotzeit mit aufs Feld. Heute bringen wir sie an den Tisch. Ein deftiger Wurstsalat oder ein warmer Camembert – so schmeckt der Feierabend.



### „Der Bayerische“

12,20 €

#### Bayerischer Wurstsalat

Lyoner, Zwiebeln, frisches Brot.

### „Das Brettl“

15,70 €

#### Brotzeitbrettl

Geräuchertes, Leberkäs, Bierschinken, Salami, Emmentaler, Almkäse, bayerische Käsecreme, frisches Brot.

### „Der Schweizer“

12,40 €

#### Schweizer Wurstsalat

Lyoner, Zwiebeln, Emmentaler, frisches Brot.

### „Die Berliner Brotzeit“ 12,90 €

#### Currywurst

Pommes und Curry-Sauce. Schnell, scharf – geht immer.

### „Der Camembert“

12,30 €

#### Gebackener Camembert

Knuspriges Bauernbrot, Butter, Salat, Preiselbeeren.

# Kleine Leute

## Kinderspeisen

Die Lieblingsgerichte für Kinder bis einschließlich 12 Jahren. Und nach dem Essen gibt's auf Wunsch noch eine Kugel Eis nach Wahl aufs Haus.

### Kinder-Putenstreifen 12,50 €

„Wiener Art“ von der Sonnenpute, Pommes, Ketchup.

### Kinderschnitzel

#### „Wiener Art“

10,50 €

mit Pommes, Ketchup.

### Kinderspätzle

5,50 €

mit Schwammerlrahmsoße.

### Knödel

5,20 €

Reiberknödel oder Semmelknödel (auf Anfrage) mit Bratensoße.

### Pommes

4,90 €

mit Ketchup.

# Dessert

## Nachspeisen

Süße Schmankerl zum Abschluss: frisch zubereitet, hausgemacht, mit Freude serviert.  
So schmeckt das Dessert nach Heimat.

### Kaiserschmarrn 13,90€

Frisch gerissen, mit Rosinen und Apfelmus. Dauert mindestens eine Viertelstunde. Wir bitten um Geduld – es ist's Wert.

### Apfelstrudel 9,90€

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne.

### Palatschinken Marille 9,10€

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne.

# Eis

## Nachspeisen

Demeter-Qualität, ohne künstliche Zusätze und voller Geschmack – Eisgenuss, wie er sein soll.

### Kugel Eis 2,50€

Bourbon-Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Erdbeersorbet. 1 Kugel nach Wahl, mit Sahne.

### Bunter Kinderbecher 5,50€

Bourbon-Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Erdbeersorbet. 2 Kugel nach Wahl, bunte Schokolinsen, mit Sahne.

### Gemischtes Eis 6,90€

Bourbon-Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Erdbeersorbet. 3 Kugeln nach Wahl, mit Sahne.

### Eisbiene 5,70€

Schokolade und Vanille, Schokosoße, bunte Schokolinsen, Sahne.

### Heiße Beere 9,30€

Bourbon-Vanilleeis, heiße Beeren, Sahne.

### Schoko-Eis auf Eierlikör 6,20€

Schokoladeneis, Bio-Eierlikör, Sahne.

### Bananen-Split 9,10€

Bourbon-Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosoße.

### Coppa Bella Stracciatella 9,30€

Stracciatella, Schokoladeneis, Bio-Eierlikör, Sahne, Schokosoße.

### Nuss-Schoko-Traum 9,30€

Haselnuss, Schokolade, Haselnuss-Schoko-Creme, Sahne, gehackte Nüsse.

# Erfrischung

## Getränke

Unser Wasser veredeln wir im Haus. Die Säfte sind heimische Direktsäfte. Die Limonade kommt aus Riedenburg — direkt vom Brauhaus nebenan.

### Unser Wohlfühlwasser

Tafelwasser · 0,2l / 0,5l	2,30 € / 3,50 €
Spritzig oder still. Aufwendig gefiltert und belebt.	
Stephanie Brunnen · 0,5l Medium	4,10 €

### Säfte

Heimische Säfte · 0,2l / 0,4l 	3,60 € / 5,20 €
Apfel naturtrüb, Orange, Traube	
Saftschorle · 0,2l / 0,4l	2,90 € / 4,20 €
Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	

### Limonaden


Kuchlbauer Cola-Mix · 0,2 / 0,4l	2,80 € / 3,80 €
Kuchlbauer Zitronenlimo · 0,2 / 0,4l	2,80 € / 3,80 €
Coca-Cola · 0,2 / 0,4l	3,00 € / 4,20 €
Coca-Cola light · 0,33l	4,20 €
Vom Riedenburger Brauhaus · 0,33l 	4,40 €
Holunder-Ingwer, Rhabarber-Cassis, Kirsche-Aronia, Bitter-Orange	
Hausgemachte Holunder-Limonade · 0,4l 	5,40 €

# Bier

## Getränke

Die Hallertau ist das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Wir liegen mittendrin. Unser Bier kommt aus Abensberg und Riedenburg — zwei Brauereien, die wir kennen.

### Brauerei Kuchlbauer

Hell / Radler vom Fass · 0,25l / 0,5l	3,00 € / 4,30 €
Sandersdorfer Hell / Dunkel · 0,5l 	4,30 €
Weisse · 0,5l	4,30 €
Alte Liebe dunkles Weißbier · 0,5l	4,30 €
Alte Liebe alkoholfrei · 0,5l	4,30 €
Sportsfreund leichtes Weißbier · 0,5l	4,30 €
Turm Weisse · 0,5l	4,30 €
Cola-Weizen / Russ Zitrone · 0,5l	4,30 €
Schierlinger Pils · Flasche 0,33l	4,20 €

### Alkoholfreie Biere aus Riedenburg

Hefe-Weizen · 0,5l	4,30 €
Ur-Hell · 0,5l	4,30 €
Historisches Emmerbier · 0,5l	4,50 €
Ur-Dinkel · Flasche 0,33l	4,30 €

# Wein

## Getränke

Weingüter, die Handarbeit machen. Familienbetriebe wie wir. Buchmayer im Weinviertel, Sander in Rheinhessen, Köwerich an der Mosel, Höfling in Franken oder die Cantine Soldà aus Italien.

### Weiß

Pinot Grigio Soldà  
Venetien · 0,1 / 0,2l 4,10 € / 6,60 €

Nachbarschaft kann auch bis Italien reichen. Weißwein aus unserer Partnerstadt Recoaro. erinnert an Akazienblüten und reife Zitrusfrüchte.

Grüner Veltliner, leicht & fruchtig   
Österreich · 0,1 / 0,2l 4,10 € / 6,60 €

Weingut Buchmayer. Würziges Bukett, feines Fruchtaroma.

Silvaner Gutswein, trocken  
Franken · 0,1 / 0,2l 4,00 € / 6,40 €

Weingut Klaus Höfling. Exotische Aromatik.

Einblick No 1 Riesling, trocken  
Mosel · 0,1 / 0,2l 4,20 € / 6,70 €

Weingut Nick Köwerich. Leicht spritzig. Apfel, Birne, Nektarine.

### Schorle

Weißwein oder Rotwein · 0,2 / 0,4l 4,00 € / 6,10 €  
süß oder sauer

### Rot

Becco Merlot, halbtrocken   
Italien · 0,1 / 0,2l 4,00 € / 6,50 €

Riegel Bioweine. Feine Fruchtsüße, Pflaume, dunkle Früchte.

Dornfelder, trocken   
Rheinhessen · 0,1 / 0,2l 4,20 € / 6,70 €

Weingut Sander. Fruchtig, feine Würze.

Blauer Zweigelt, leicht & fruchtig   
Österreich · 0,1 / 0,2l 4,10 € / 6,60 €

Weingut Buchmayer. Schöne Frucht, runder Abgang.

### Perlwein

Grüner Veltliner Frizzante · 0,1l / 0,75l 4,40 € / 25,00 €  
Weingut Buchmayer. Perlwein mit weicher Fruchtfülle.

### Perlwein-Mix

Hugo · 0,2l 6,40 €

Holunderblüte, Perlwein, Soda

Aperol Spritz · 0,2l 6,60 €

Aperol, Perlwein, Soda



# Schnaps & Likör

## Getränke

Der Schnaps wird gebrannt, nicht gemischt. PRINZ am Bodensee, Penninger im Bayerischen Wald, der Hallertauer Hopfengold direkt nebenan.

Neustädter Sau-Schwanzl-Beißer · 33 % · 2 cl	4,00 €	Jägermeister · 35 % · 2 cl	3,70 €
Von Arno Hegner aus der Apotheke gegenüber.		Ramazotti · 30 % · 2 cl	3,70 €
Hallertauer Hopfengold · 56 % · 2 cl	4,20 €	Baileys · 17 % · 2 cl	3,60 €
PRINZ · Alte Sorten vom Bodensee · 41 % · 2 cl	4,60 €	Grappa Walcher · 40 % · 2 cl	4,20 €
Williamsbirne · Haselnuss · Marille · Hauszwetschge		Eierlikör rothe aus Bayern · 20 % · 2 cl	3,80 €
Penninger Obstler privat · 38 % · 2 cl	3,90 €	Edelkirschlikör · 20 % · 2 cl	3,40 €
Penninger Rarität Williamsbirne · 40 % · 2 cl	4,40 €	Jack Daniels · 40 % · 2 cl / 4 cl gespritzt	3,90 € / 7,50 €

# Kaffee & Tee

## Getränke

Kaffee von Lebensbaum. Tee von Sonnentor. Schokolade von Rapunzel.

Café Creme · Tasse / Haferl	3,40 € / 4,70 €	Affogato	4,90 €
Koffeinfrei · Tasse / Haferl	3,40 € / 4,70 €	Espresso, Bourbon-Vanilleeis	
Espresso · einfach/doppelt	3,30 € / 4,60 €	Eiskaffee	8,80 €
Cappuccino · einfach/doppelt	3,80 € / 4,90 €	aromatischer Kaffee, Bourbon-Vanilleeis, Sahne	
Espresso Macchiato	3,60 €	Tee	4,40 €
Milchkaffee / Latte Macchiato	4,80 €	Darjeeling · Earl Grey · Grüntee · Pfefferminze · Kamille · Kräuter · Rooibos · Früchte	
Heiße Schokolade	4,60 €	Glühwein	4,80 €
Chociatto	4,90 €	Nur wenns draußen kalt ist, von Oktober bis März.	
heiße Schokolade mit Espresso			

# Frühstück

Täglich 7:30 – 10:00 Uhr, nach Anmeldung

Ein guter Morgen fängt mit frischem Brot an. Im Haus aufgebacken, in bester Qualität. Dazu Wurst und Käse aus der Region, Bio-Eier aus dem Altmühltal und Milchprodukte vom Lenzbauer aus Siegenburg.



## Frühstücksbuffet

Frische Backwaren vom Bäcker. Wurst und Käse aus der Region. Müslibar. Frisch zubereitete Eierspeisen. Kaffee von Lebensbaum, Tee von Sonnentor, regionale Direktsäfte.

\*Glutenfrei und laktosefrei auf Wunsch – sagen Sie uns einfach Bescheid.

18,90 €

Momente,  
die im  
Herzen  
bleiben

## Familienfeiern

In Gigl's Stube – ab 20 Personen

Geburtstag. Hochzeit. Taufe. Beerdigung. Das, was zählt. Bei uns. Wir stellen Ihnen ein Menü zusammen: ein Gericht für alle oder drei Hauptgänge zur Wahl. Vorspeise, Hauptgang, Dessert – aus unserer Karte. Oder etwas ganz Eigenes. Sprechen Sie uns gerne an oder kontaktieren Sie uns .

### Kontakt

- ✉ [gasthof@gigl.de](mailto:gasthof@gigl.de)
- ☎ +49 (0) 9445 / 9670
- 📍 Herzog-Ludwig-Straße 6  
93333 Neustadt a.d. Donau
- 🌐 [www.gigl.de](http://www.gigl.de)

### Öffnungszeiten

- Montag – Donnerstag:  
17:00 – 22:00 Uhr · Warme Küche bis 20:30 Uhr.
- Freitag und Samstag geschlossen.
- Sonntag:  
11:00 – 14:00 Uhr

# Lokale Lebensmittel

## Lieferanten-Verzeichnis

Wenn Sie wissen möchten, woher unsere Produkte kommen, finden Sie hier die Antworten.  
Denn eine gute Küche beginnt bei guten Erzeugern - viele davon nur wenige Kilometer entfernt.

---

### Fischzucht Tyroller

Pförring · Saibling, Forelle

---

### Necker

Bad Gögging · Weiderind

---

### Lugeder-Hof

Pleiskirchen bei Altötting · Bauernente

---

### Waltl-Hof

Sandharlanden · Spargel

---

### Wildhof Egghausen

Egghausen bei Pfeffenhausen · Hirsch

---

### Altmühltaler Bio-Ei

Beilngries · Eier

---

### Wildhof Egghausen

Egghausen bei Pfeffenhausen · Hirsch

---

### Bio-Hof Lenzbauer

Siegenburg · Milchprodukte

---

### Antersdorfer Mühle

Simbach am Inn · Mehl, Getreide, Müsli

---

### Landfrau Hofpisterei

Emmering · Bio-Kalb

---

### Ökoring

Mammendorf · Ökolieferant

---

### Troiber

Pfarrkirchen · Service-Bund

---

### Naturpur · Marion Leyrer

Bad Gögging · glutenfreie Brötchen

---

### Biohof Kügel

Sandharlanden · Erdbeeren

---

### Metzgerei Kraus

Neustadt · Wurstwaren

---

### Brauerei Kuchlbauer

Abensberg · Helles, Weisse, Radler

---

### Riedenburger Bio-Brauerei

Riedenburg · alkoholfreie Biere

---

### Lebensbaum

Diepholz · Kaffee

---

### Sonnentor

Sprögnitz · Tee, Gewürze

---

### Andechser Molkerei

Andechs · Milchprodukte

## Bio-Lebensmittel beim Gigli

Kein Trend, sondern Überzeugung.

Suppen, Vorspeisen, Salate & Gemüse, Essige & Öle, Falafel, Hummus, vegane Aufstriche, Bohnen & Linsen, Soßen, Dips & Gewürze (außer Fisch, Wild, Geflügel), Panade, Rumpsteak, Kalbfleisch, Schweinefilet, Burger-Patties vom Rind, Lamm, Speck, Leberwurst, Fisch auf der Tageskarte deklariert, Beilagen, Brötchen, Essener Brot, Krustenbrot, Milchprodukte (außer Almkäse), Eier, Obst, Desserts, Eiscreme, Müsli & Nüsse, Fruchtaufstriche & Honig, Haferdrink, Sandersdorfer Bier, Riedenburger Limonaden, Eierlikör, Grappa, Grüner Veltliner, Landwein für Weißweinschorle, alle Säfte & Sirupe, heiße Getränke, Rot- & Perlwein.

Wir sind stolz auf „über 75 % BIO“ bei allen verwendeten Lebensmitteln.