dergigl

Griaß 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 80% unserer verwendeten Lebensmittel stammen aus biologischer Erzeugung.

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



BIO-ZERTIFIKAT

FÜR DIE AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG

Die ABCERT AG, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Gastof Gigl Inh. Stefan Waldhier
Herzog-Ludwig-Str. 6
93333 Neustadt

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

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

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

20,90 €

Mittwoch & Donnerstag — Die Burger-Tage

„Der Exotik Bayer“

Der exotische Burger

Marillen-Mango-Konfitüre, Camembert, Heumilch-Bergkäse, Speck, Jalapeños, Salat.

18,90 €

„Der mediterrane Bayer“

Der mediterrane Burger

Grillgemüse, Feta, Oliven, Salat.

18,90 €

Freitag & Samstag — Ruhetag

Sonntag — Der Braten-Tag

„Die Kruste“

Schweinekrustenbraten vom Bio-Schwein

in kräftiger Bratensoße mit frischen Reiberknödeln und Kartoffelsalat.

18,70 €

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.

18,90 €

„Der Classic Burger“

Der klassischer Burger

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

18,50 €

„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, knuspriges Brot.

„Kleine Schüssel“ 5,50 €

Gemischter Beilagensalat

Salate der Saison, Honig-Senf-Dressing.

„Große Schüssel“ 10,90 €

Gemischter Salatteller mit Brot

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

Salattoppings

Und wer mehr will, legt dazu:

Feinster Andechser Feta +5,30 €
mit Kalamata Oliven, Zwiebeln.

Bio-Pute +7,50 €
Streifen von der Putenbrust, Thousand-Island-Dressing.

Bio-Garnelen + 6,50 €
Tiger Garnelen, Thousand-Island-Dressing.

Falafel Bällchen + 4,20 €
garniert mit Kürbiskernen.

Aus der Pfanne

Hauptspeisen

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

„Der Altbayer“ 19,90 €

Altbayerisches Schnitzel mit Pfiff

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

„Das Bleu“ 20,90 €

Cordon Bleu

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

„Das Kalb“ 24,90 €

Wiener Schnitzel vom bayerischen Bio-Kalb

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

„Das Lendchen“ 18,90 €

Schweinelendchen in Schwammerlrahmsoße

Lendchen vom Bio-Schweinerücken, Schwammerlrahm, hausgemachte Spätzle, Gemüse.

„Das Schwein“ 18,70 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Bio-Schwein

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

„Gigl’s Filet“ 22,70 €

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 €

Rinderschmorbraten vom Necker

Sieben Tage eingelegt. Über Nacht zart geschmort. Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Preiselbeeren auf Wunsch.

„Die Kruste“ 18,70 €

Krustenbraten vom Bio-Schwein

Kräftige Soße. Frische Reiberknödel und Kartoffelsalat. Frisch aus dem Ofen (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“ 22,90 €

Grillteller

Bio-Fleisch 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“ 25,90 €

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“ 21,90 €

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“ — 15,90 €

Käsespätzle · vegetarisch

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

„Der Berg und Wald“ — 15,90 €

Schwammerlrahmspätzle · vegetarisch

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

„Die Pflanzenpower“ — 14,90 €

Linsenbolognese · vegan

Tagliatelle, Tomatensoße, rote Linsen, Karotten.

„Die Naturschönheit“ — 16,90 €

Gemüsepflanzerl · vegan

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

„Der Feld und Wiesn Bayer“ — 16,90 €

Burger · vegan

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

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“ 12,50 €

Bayerischer Wurstsalat

Bio-Fleischwurst, Zwiebeln, frisches Brot.

„Der Schweizer“ 12,80 €

Schweizer Wurstsalat

Bio-Fleischwurst, Zwiebeln, Emmentaler, frisches Brot.

„Der Camembert“ 12,90 €

Gebackener Camembert

Knuspriges Bauernbrot, Butter, Salat, Preiselbeeren.

„Das Brettl“ 16,30 €

Bio-Brotzeitbrettl

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

„Die Berliner Brotzeit“ 12,90 €

Currywurst

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

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 12,90 €

„Wiener Art“ von der Bio-Pute, Pommes, Ketchup.

Kinderspätzle 5,50 €

mit Schwammerlrahmsoße.

Pommes 5,30 €

mit Ketchup.

Kinderschnitzel „Wiener Art“ 11,70 €

Bio-Schwein, Pommes, Ketchup.

Knödel 5,50 €

Reiberknödel oder Semmelknödel (auf Anfrage) mit Bratensoße.

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.

Gemischtes Eis — 6,90 €

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

Heiße Beere — 9,50 €

Bourbon-Vanilleeis, heiße Beeren, Sahne.

Bananen-Split — 9,10 €

Bourbon-Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosoße.

Nuss-Schoko-Traum — 9,30 €

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

Bunter Kinderbecher — 5,50 €

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

Eisbiene — 5,80 €

Schokolade und Vanille, Schokosoße, bunte Schokolinsen, Sahne.

Schoko-Eis auf Eierlikör — 6,20 €

Schokoladeneis, Bio-Eierlikör, Sahne.

Coppa Bella Stracciatella — 9,30 €

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

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 · 0,2 l / 0,5 l — 2,30 € / 3,50 €
Spritzig oder still. Aufwendig gefiltert und belebt.

Stephanie Brunnen · 0,5 l — 4,10 €
Medium

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 / 0,4 l — 2,80 € / 3,80 €

Kuchlbauer Zitronenlimo · 0,2 / 0,4 l — 2,80 € / 3,80 €

Coca-Cola · 0,2 / 0,4 l — 3,00 € / 4,20 €

Coca-Cola light · 0,33 l — 4,20 €

Vom Riedenburger Brauhaus · 0,33 l — 4,40 €
Holunder-Ingwer, Rhabarber-Cassis, Kirsche-Aronia, Bitter-Orange

Hausgemachte Holunder-Limonade · 0,4 l — 5,40 €

Limoncello Spritz alkoholfrei · 0,2 l — 5,90 €

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 · 0,25 l / 0,5 l — 3,00 € / 4,30 €

Sandersdorfer Hell / Dunkel · 0,5 l — 4,30 €

Weisse · 0,5 l — 4,30 €

Alte Liebe dunkles Weißbier · 0,5 l — 4,30 €

Alte Liebe alkoholfrei · 0,5 l — 4,30 €

Sportsfreund leichtes Weißbier · 0,5 l — 4,30 €

Turm Weisse · 0,5 l — 4,30 €

Cola-Weizen / Russ Zitrone · 0,5 l — 4,30 €

Schierlinger Pils · Flasche 0,33 l — 4,20 €

Alkoholfreie Biere aus Riedenburg

Hefe-Weizen · 0,5 l — 4,30 €

Ur-Hell · 0,5 l — 4,30 €

Historisches Emmerbier · 0,5 l — 4,50 €

Ur-Dinkel · Flasche 0,33 l — 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 / 0,2 l — 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 / 0,2 l — 4,10 € / 6,60 €
Weingut Buchmayer. Würziges Bukett, feines Fruchtaroma.

Silvaner Gutswein, trocken
Franken · 0,1 / 0,2 l — 4,00 € / 6,40 €
Weingut Klaus Höfling. Exotische Aromatik.

Einblick No 1 Riesling, trocken
Mosel · 0,1 / 0,2 l — 4,20 € / 6,70 €
Weingut Nick Köwerich. Leicht spritzig. Apfel, Birne, Nektarine.

Schorle

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

Rot

Becco Merlot, halbtrocken
Italien · 0,1 / 0,2 l — 4,00 € / 6,50 €
Riegel Bioweine. Feine Fruchtsüße, Pflaume, dunkle Früchte.

Dornfelder, trocken
Rheinhessen · 0,1 / 0,2 l — 4,20 € / 6,70 €
Weingut Sander. Fruchtig, feine Würze.

Blauer Zweigelt, leicht & fruchtig
Österreich · 0,1 / 0,2 l — 4,10 € / 6,60 €
Weingut Buchmayer. Schöne Frucht, runder Abgang.

Perlwein

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

Perlwein-Mix

Hugo · 0,2 l — 6,40 €
Holunderblüte, Perlwein, Soda

Aperol Spritz · 0,2 l — 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 €
Von Arno Hegner aus der Apotheke gegenüber.

Hallertauer Hopfengold · 56 % · 2 cl 4,20 €

PRINZ · Alte Sorten vom Bodensee · 41 % · 2 cl 4,60 €
Williamsbirne · Haselnuss · Marille · Hauszwetschge

Penninger Obstler privat · 38 % · 2 cl 3,90 €

Penninger Rarität Williamsbirne · 40 % · 2 cl 4,40 €

Jägermeister · 35 % · 2 cl 3,70 €

Ramazzotti · 30 % · 2 cl 3,70 €

Baileys · 17 % · 2 cl 3,60 €

Bio-Grappa Walcher · 40 % · 2 cl 4,20 €

Bio-Eierlikör rothe aus Bayern · 20 % · 2 cl 3,80 €

Edelkirschlikör · 20 % · 2 cl 3,40 €

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 €

Koffeinfrei · Tasse / Haferl 3,40 € / 4,70 €

Espresso · einfach/doppelt 3,30 € / 4,60 €

Cappuccino · einfach/doppelt 3,80 € / 4,90 €

Espresso Macchiato 3,60 €

Milchkaffee / Latte Macchiato 4,80 €

Heiße Schokolade 4,60 €

Chociatto 4,90 €
heiße Schokolade mit Espresso

Affogato 4,90 €
Espresso, Bourbon-Vanilleeis

Eiskaffee 8,80 €
aromatischer Kaffee, Bourbon-Vanilleeis, Sahne

Tee 4,40 €
Darjeeling · Earl Grey · Grüntee · Pfefferminze · Kamille · Kräuter · Rooibos · Früchte

Glühwein 4,80 €
Nur wenns draußen kalt ist, von Oktober bis März.

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 ausschließlich Bio und 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.

19,50 €

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

+49 (0) 9445 / 9670

Herzog-Ludwig-Straße 6
93333 Neustadt a.d.Donau

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 Egglhausen
Egglhausen bei Pfeffenhausen · Hirsch

Altmühltaler Bio-Ei
Beilngries · Eier

Wildhof Egglhausen
Egglhausen bei Pfeffenhausen · Hirsch

Bio-Hof Lenzbauer
Siegenburg · Milchprodukte

Antersdorfer Mühle
Simbach am Inn · Mehl, Getreide, Müsli

Landfrau Hofpfisterei
Emmering · Bio-Kalb

Ökoring
Mammendorf · Ökolieferant

Troiber
Pfarrkirchen · Service-Bund

Naturpur · Marion Leyrer
Bad Gögging · glutenfreie Brötchen

Biohof Kügel
Sandharlanden · Erdbeeren

Pichler Bio-Fleisch
Geretsried · Wurst- und Fleischwaren

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 Gigl

Kein Trend, sondern Überzeugung.

Wir sind stolz auf „über 80 % BIO“ bei allen verwendeten Lebensmitteln.
Folgende Produkte sind nicht Bio:
Hirschfleisch, Ente, Weiderind & Currywurst. Fisch vom Tyroller. Gewürze für Fisch. Ente und Wild. Birnen.
Brot vom Regner. Burgerbrötchen. Kuchen & Croissants beim Frühstück. Kaffeesahne. Kräuterbutter.
Bier und Limonaden vom Kuchlbauer. Coca Cola. Silvaner, Pinot Grigio & Riesling. Spirituosen.