

Wochenprogramm

...Jeder 2. Tag ein kulinarischer Genuss...



Montag Schnitzel-Tag

Genießen Sie Schnitzel in verschiedenen Variationen. Vom altbekannten Wiener Schnitzel bis zum „spezial Teufelsschnitzel“ mit Jalapeno-Sauce. Es ist für jeden etwas dabei!



Freitag Ripperl-Tag

Herzhafte Ripperl serviert mit verschiedenen Beilagen und pikanten Saucen.



Mittwoch Burger-Tag

Lassen Sie sich von verschiedenen Burger Variationen verzaubern.



Sonntag Familienspezial-Tag

Ihre ganze Familie kommt beim Moakei's Familienspezial auf ihre Kosten. Genießen Sie die Familienplatte für 2 Erwachsene und 2 Kinder.

Wochenprogramm: Montag, Mittwoch & Freitag ab 17.00 Uhr

Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Lieber Gast!

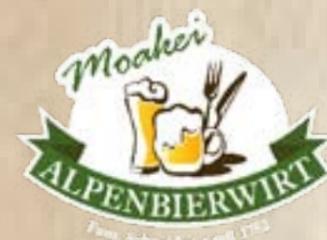
Auf Seite 5 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind

Ihre Familie Schneider

Unsere Auszeichnungen!



Besuchen Sie auch unseren Stiegl-Shop im Alpenbierwirt!!!



Speisekarte



Markterwirt · Fam. Schneider · Marktplatz 2 · 5541 Altenmarkt · Tel. +43 6452 5420 · www.markterwirt.at

„Griaß di“ im Gasthaus Markterwirt - Moakei dem Alpenbierwirt



Heimische Schmankerl und Bierspezialitäten aus Salzburg

Wir laden Sie ein gemütliche Stunden im Gasthaus Markterwirt zu verbringen. Genießen Sie traditionelle Schmankerl oder ein kühles Bier auf der Sommerterrasse, in den schönen alten Räumlichkeiten oder in der Moakei's Bierbar.



Lieber Gast!

Auf Seite 5 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind.

Ihre Familie Schneider



Wir sind stolz darauf Genuss Wirt und geprüfter AMA-Betrieb zu sein.



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Produkte der Genussregion:

Gemüse aus der Genussregion Walser Gemüseland – (Schwaighofer Wals-Siezenheim).

Steirisches Kürbiskernöl und Steirerkren (AGM Großmarkt Altenmarkt).

Regionale Produkte mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

- Rind und Kalb: Johann Rathgeber, Pischelsdorf, Fleisch- & Wurstwaren Ladinger, Radstadt
- Schwein: Fleisch- und Wurstwaren Ladinger, Radstadt und Schitter Altenmarkt
- Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

- Eier (Bodenhaltung): Johann Frank, Saalfelden
- Eier (Freilandhaltung): Franz Baumgarner, Haag
- Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison: aus heimischer Landwirtschaft vom Gemüsehandel Schwaighofer, Wals-Siezenheim
- Wild: aus Eigenjagd v. Lungau
- Fisch: aus heimischen Gewässern Original Zauchensee Forelle

Mittagstisch

Werktags von 11.30 bis 13.30 Uhr
Suppe o. Salat & Hauptgang

EUR 8,90

Wochen Spezialitäten Seite 8

Liebe Gäste!

Um Missverständnisse bei Reklamationen vorbeugen zu können, bitten wir Sie sich gleich an unsere Servicemitarbeiter zu wenden.

Keine getrennten Rechnungen.

Bierspezialitäten

Das kühle Blonde traditionell oder mit Geschmack von der Salzburger Privatbrauerei Stiegl, das „Bier mit der roten Stiege“.

In unseren Bieren & Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfit enthalten.

Gerne zeigen Ihnen unsere Servicemitarbeiter auch die Flaschenetiketten zum Nachlesen der verschiedenen Geschmäcker in den diversen Bieren.

	Stiegl-Goldbräu Mild gehopft, goldgelb in der Farbe. 12° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.	Stiegl-Pils Elegantes, schlankes, spritziges Pils. 11,6° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.	Paracelsus Zwickl Naturtrübe Salzburger Bierspezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.	
	Stiegl-Weisse Klassische Weißbierspezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.	Stiegl-Radler Erfrischender Durstlöcher 1/2 aus Stiegl-Goldbräu und Kracherl.	Braukunst auf höchster Stufe! www.stiegl.at	

Bier vom Fass

Stiegl-Goldbräu	
Lady Pfiff.....	0,125 l.....1,60
Pfiff.....	0,2 l.....2,70
Seiterl.....	0,3 l..... 3,30
Halbe.....	0,5 l.....4,-
1 Liter Maß.....	8,-

Stiegl-Paracelsus Zwickl	
Lady Pfiff.....	0,125 l.....1,70
Pfiff.....	0,2 l.....2,60
Seiterl.....	0,3 l..... 3,50
Halbe.....	0,5 l..... 4,30
1 Liter Maß.....	8,60

Stiegl-Radler.....	0,3 l..... 3,30
Stiegl-Radler.....	0,5 l.....4,-
Stiegl-Weisse mit Cola.....	0,5 l..... 4,90

Stiegl-Weisse Weizenbier	
Lady Pfiff.....	0,125 l.....1,70
Seiterl.....	0,3 l..... 3,50
Halbe.....	0,5 l..... 4,30
3 Liter im Glas.....	21,-

Party Fass am Holzbock serviert

5 Liter Fass
EUR 29,90



Flaschenbiere

Nur bei uns!

Franziskaner Weizen hell.....	0,5 l..... 4,30
Franziskaner Weizen dunkel.....	0,5 l..... 4,30

Stiegl Sport-Weisse alkoholfrei.....	0,5 l..... 4,30
--------------------------------------	-----------------

Stiegl Frei Bier alkoholfrei.....	0,3 l..... 3,30
-----------------------------------	-----------------

Murauer „Hoamat Weisse“.....	0,5 l..... 4,30
------------------------------	-----------------

Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier mit Bügelverschluss.....	0,5 l..... 4,90
---	-----------------

Pinzga Zwickl.....	0,5 l..... 4,40
Craft beer aus dem Pinzgau.....	

Pinzga Weizen.....	0,5 l..... 4,40
Craft beer aus dem Pinzgau.....	

Pinzga „Pale Ale“.....	0,3l..... 3,90
------------------------	----------------

Stiegl Columbus.....	0,3 l..... 3,90
Pale Ale.....	

Murauer Black Hill.....	0,3 l..... 3,90
-------------------------	-----------------

Schauen Sie in unsere Bierkarte, da finden Sie alle Beschreibungen zu unseren Bieren

Stiegl Hausbier

Monats Bier...

Wildshuter Sortenspiel	0,7l.....12,50
------------------------	----------------

Männerschokolade	0,7 l.....12,50
------------------	-----------------

Gmahde Wiesn	0,7l.....12,50
--------------	----------------

Flaschenbiere die nach mehr schmecken - die muss man probiert haben!

Hell:	
Brewdog „Punk IPA“	
Schottland 5,6%.....	0,33 l..... 4,90

Sierra Nevada „Pale Ale“ USA 5,6%.....	0,35 l..... 4,90
--	------------------

Pinzga „Pale Ale“ Österreich 4,8%.....	0,33 l..... 3,90
--	------------------

Murauer „Black Hill“ Österreich 5,5%.....	0,33 l..... 3,90
---	------------------

„Crew Republic“ Drunken Sailor Österreich 6,1%.....	0,33 l..... 4,90
---	------------------

Dunkel:	
Königs Ludwig 5,1%.....	0,5 l..... 4,30

Roundhouse kick „Crew Republic“ München 5,6%.....	0,33 l..... 4,90
---	------------------

Barney Flats „Oatmeal Stout“ Californien 5,8%.....	0,35 l..... 4,90
--	------------------

Guinness Irland 4,1%.....	0,33 l..... 4,90
---------------------------	------------------

Getränke ...Probieren Sie auch einen „Guten Tropfen“ aus unserer Weinkarte!!! Seite 7

Wählen Sie aus dem großen Angebot an alkoholfreien Getränken, sowie ausgesuchten Weinen und fruchtigen Schnäpsen.

Frisches

Sodawasser.....	0,25 l..... 1,20
Mineralwasser.....	0,35 l..... 2,50
Mineralwasser mit Zitrone.....	0,35 l.....2,70
Mineralwasser.....	0,70 l..... 4,90
Almdudler.....	0,35 l..... 2,80
Tonic Water.....	0,20 l..... 2,80
Bitter Lemon.....	0,20 l..... 2,80
Ginger Ale.....	0,20 l..... 2,80
Fruchtsäfte.....	0,20 l..... 2,80
Erdbeere, Marille, Mango, Multivitamin, Orange	
Johannisbeersaft.....	0,25 l..... 2,80
Johannisbeersaft gespritzt.....	0,25 l..... 2,00
Ice Tea Pfirsich oder Zitrone.....	0,33 l..... 2,80
Red Bull.....	0,20 l..... 3,40
Coca Cola.....	0,25 l..... 2,80
Coca Cola light.....	0,33 l..... 3,20
Coca Cola Zero.....	0,33 l..... 3,20
Spezi.....	0,25 l..... 2,80
Zitronenlimonade.....	0,25 l..... 2,80
Orangenlimonade.....	0,25 l..... 2,80
Himbeersoda.....	0,50 l.....2,70
Apfelsaft.....	0,25 l..... 2,80
Apfelsaft gespritzt.....	0,25 l.....1,90
Hollersirup mit Soda.....	0,50 l.....2,70

Tee & Heißes

Tee.....	2,50
Schwarzer Tee, Kräutertee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kamillentee, Früchtetee	

Heiße Zitrone.....	1/4 l..... 2,50
--------------------	-----------------

Unser Wasser ist kostenlos bei einer Konsumation weiterer Getränke. Falls Sie nur Wasser trinken möchten verrechnen wir für die Serviceleistung Euro 1,00 pro Glas und Euro 2,50 pro Karaffe.

Aperitif

1 Glas Zauchenseeperle	
Sekt mit Holundersaft.....	4,00
Campari Soda/Orange.....	4 cl..... 3,80
Aperol gespritzt.....	1/4 l..... 4,30
Hugo.....	1/4 l..... 3,80
Grape Rosè.....	1/4 l..... 3,80
Lillet Wild Berry.....	1/4 l..... 4,20

Offene Rotweine

Zweigelt.....	1/8 l..... 2,60
Rotwein gespritzt.....	1/4 l..... 3,30
Rotwein gespritzt süß.....	1/4 l..... 3,40

Offene Weißweine

Grüner Veltliner.....	1/8 l..... 2,60
Weißwein gespritzt.....	1/4 l..... 3,30
Weißwein gespritzt süß.....	1/4 l..... 3,40
Weißwein gespritzt mit Litschi, Kiwi, Melone, Veilchen, Grapefruit, Mango oder Ananas „Jaga“ Spritzer mit Preiselbeerlikör.....	1/4 l.....3,80

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!

Sekt/ Prosecco

1 Glas Prosecco.....	0,1 l..... 3,80
1 Flasche Prosecco.....	0,7 l..... 24,00
1 Flasche Rosè.....	0,7 l..... 24,00
1 Flasche Schlumberger Sekt.....	0,7 l..... 32,00
1 Flasche Champagner Veuve Clicquot oder Moet Chandon.....	0,7 l.....80,00

Schnäpse

Obstler.....	2 cl..... 2,50
Marillenschnaps.....	2 cl.....2,70
Birnenschnaps.....	2 cl.....2,70
Hollerschnaps angesetzt.....	2 cl..... 2,80
Angesetzter Kriachal.....	2 cl..... 2,80
Vogelbeerschnaps.....	2 cl..... 4,60
Zirbenschaps.....	2 cl..... 2,50
Grappa.....	2 cl..... 2,80

Weitere Edelbrände finden Sie in unserer Schnapskarte!

Kaffee & mehr

Verlängerter.....	2,70
Melange mit Milchschaum.....	3,10
Kleiner Brauner.....	2,40
Kleiner Macchiato.....	2,40
Kl. Espresso mit Milchschaum	
Großer Brauner.....	3,30
Großer Macchiato.....	3,30
Gr. Espresso mit Milchschaum	
Caffè Latte.....	3,30
Cappuccino.....	3,30
mit Milchschaum oder Schlagobers	
Heiße Schokolade mit Milch & Schlagobers.....	3,00
Lumbumba.....	4,90
Heiße Schokolade mit Milch, Rum und Schlag	
Irish Coffee.....	5,50
Espresso mit Irish Whiskey, braunem Zucker & Sahne	

In unseren Weinen sind Sulfit enthalten.

Unsere heißen Schokoladen enthalten Lupine.

Fragen Sie auch nach den Flaschenetiketten um sich über diverse Inhaltsstoffe der verschiedenen Getränke zu informieren.

Vorspeisen, Suppen & Salate

Was zum Schöpfen aus dem Suppentopf, zum Essen anfangen und was Gesundes!

Vorspeisen

11.00 - 14.00 Uhr
17.00 - 22.00 Uhr

- Beef Tartar vom Black Angusfilet18,90
Mit Feldsalat und Knoblauchbrot A/G/L/M/D/F/O
- Carpaccio vom Black Angusfilet.....12,20
Mit Balsamicovinaigrette, Rucola & Parmesanspäne G/O/M
- Tartar vom geräucherten Forellenfilet.....10,90
Auf Pumpnickel, dazu feiner Feldsalat D/G/M/O/C/L
- Carpaccio vom Lungauer Hirsch.....10,90
Mit Balsamicovinaigrette, eingelegte Eierschwammerl, Rucola & Parmesanspäne G/O/M
- Honig Melone10,50
Mit Prosciutto & Feldsalat G/A/C/O
- Gebackener Ziegenkäse9,90
Mit Vogelsalat & Preiselbeerobers G/A/C/O

Moakei's Suppen

- Hausgemachte Rinderbouillon.....3,90
Mit einer Einlage Ihrer Wahl: Kräuterfritatten, Suppennudeln oder Kaspressknödel A/C/L/G
- Kartoffel-Eierschwammerlsuppe
Mit Schwarzbrotstreifen
Als Hauptspeise.....5,50
Als Vorspeise.....4,90
G/L/O/A/C
- Karfiolcremesuppe
Mit Profiteroles
Als Hauptspeise.....5,50
Als Vorspeise.....4,90
G/O/A/C
- Würstelsuppe mit Frankfurter.....6,80
A/C/G/M/L



Lust auf Salat?

- Grüner Salatteller.....4,00
- Gemischte Salatschüssel.....6,80
- Gemischter Salatteller.....4,50
G/M/L/O
- Fischsalat.....12,20
Mit gebratenem Lachsforellenfilet & Joghurt dressing D/G/O/M/L
- „Moakei's Salatschüssel“9,80
Knackiger Salat mit Hausdressing, dazu feinen Bauernspeck & frische Ziegenkäseballchen O/G/M/L
- Zauchenseesalat.....11,90
Geräuchertes Forellenfilet auf buntem Blattsalat mit Oberskren & Zwiebelringen D/O/G/M/L
- „Steirersalat“9,80
Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln, Käferbohnen, Spiegelei & Kürbiskernöl O/M/L/C
- „Backhendelsalat“11,20
In Kürbiskernpanade gebackenes Hühnerfilet auf gemischtem Salat mit Kürbiskernen, Kernöl G/L/M/O/C
- Portion Kernöl extra.....1,50

Moakei's Vitalküche

- „Pongauer Kasnockn“9,50
Hausgemacht & unübertroffen! mit Bierkas & Steirerkas würzig vollendet mit Röstzwiebeln verfeinert dazu grüner Salat A/C/G/O
- Grillgemüsepfanne
Mit Ofenkartoffel9,20
Mit Ofenkartoffel & gebratenen Hühnerstreifen11,50
Dazu servieren wir Kräuterrahm G/M/L/F/A
- Hausgemachte Spinatknödel.....9,50
Mit Ziegenkäsefüllung dazu servieren wir Sommergemüse, Salzkartoffeln & Kräuterdip A/C/G/M/L
- „Moakei's Nudeltaschen“.....9,20
Mit Frischkäsefüllung dazu frischer Rucola & Parmesan G/C/A
- Butterspaghetti A/G/L/C/O
Mit hausgemachtem Tomatenragout (Pomodoro).....8,30
Mit Sauce Bolognese.....8,80
- Tortelloni.....(Vegan).....9,20
Mit Quinoa-Spinatfülle, dazu frischer Rucola A
- „Spaghetti Olio“(scharf).....9,50
Mit Pfefferoni und Jalapenos dazu frischer Parmesan und Rucola L/O/A/G

Fisch und Vitalküche

Fleisch aus der Region und Fisch aus dem hauseigenen Zauchensee.

Hauptspeisen

- Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel
Vom Schwein12,20
Vom Huhn13,20
Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G
- Cordon bleu knusprig gebacken
Vom Schwein13,90
Vom Huhn14,90
Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G/F/M
- Ofenfrischer Pongauer Schweinebraten11,90
Mit Serviettenknödel, Kartoffeln & Bratensaft'l A/C/G/L
- Grillteller (Schwein, Rind und Huhn).....15,90
Mit Pommes frites, Gemüse & Natursauce G/A/L/M
- Zwiebelrostbraten vom Almochen.....17,90
Mit Speckbohnen und Röstinchen A/C/G/M/L/O
- Rumpsteak vom Alm Ochsen
Mit Kräuterbutter und Süßkartoffelsticks.....220 gr.....23,50
und Grillgemüse.....190 gr.....19,90
F/O/M/L/G
- Filetsteak vom Black Angus
Mit Kräuterbutter, Eierschwammerlrisotto.....220 gr.....32,50
und Sommergemüse.....190 gr.....28,50
O/M/L/G
- „Steak Burger“ (reines Rindfleischsteak).....16,20
Mit Salatblatt, Zwiebelringen, Tomatenscheiben, gebratenem Speck, Cocktailsauce & Pommes A/F/G/N/P/C
- „Moakei's Burger“11,50
Reines Rinderfaschiertes mit Käse überbacken
Mit Zwiebelringen, Tomatenscheibe, gebratenem Speck, Cocktailsauce & Pommes A/F/G/N/P/C/G/M

Lieber Gast!

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

- glutenhaltiges Getreide - A
- Ei - C
- Erdnuss - E
- Milch oder Laktose - G
- Sellerie - L
- Sesam - N
- Lupinen - P
- Krebstiere - B
- Fisch - D
- Soja - F
- Schalenfrüchte - H
- Senf - M
- Sulfite - O
- Weichtiere - R

Fischgerichte

11.00 - 14.00 Uhr
17.00 - 22.00 Uhr

Spezialität des Hauses
Original Zauchensee Wildforelle
„NUR BEI UNS“



„Müllerin Art“

- Gebirgsforelle.....14,90
- Saibling.....16,90
Mit Knoblauch-, Mandel- oder Kräuterbutter.
Dazu servieren wir Petersilienkartoffeln & Salat.
Ca. 25 Minuten Wartezeit G/A/H/O
- Gebratenes Lachsforellenfilet.....16,50
Mit rote Rübenrisotto, Broccoli & Kräuterbutter G/M/L/O
- „Fisch-Grillteller“.....22,90
Drei verschiedene Fischfiletstücke, Knoblauchgarnele
Dazu Wildreis, Sommergemüse & Safranbutter L/M/A/G/B
- Markterwirts Fischplatte für 2 Personen.....39,00
Verschiedene Fische der Region mit Sommergemüse,
Petersilienkartoffeln, Wildreis, 2 verschiedenen Saucen &
grüner Salat D/B/A/O/M/L/G



Was für den kleinen Hunger & süße Verführungen wie schon aus Omas Zeiten.

Für den kleinen Hunger

Moakei's Jausenbrett'l.....	10,90
Heimischer Bauernspeck, geräucherter Beinschinken, Wildwurst, Pinzgauer Bierkas und Gauda, fein garniert mit frischem Steirerkren und Senf M/O/G	
Frankfurter Würstl.....	4,40
Dazu servieren wir Steirer Kren & Senf. Extra für Sie vom Ladinger Metzger aus Radstadt gemacht M/O	
Kalter Schweinebraten	9,50
Am Holzbrett serviert, mit Senf, Steirer Kren & Brot M/O	
Essigwurst	6,90
Feine Extrawurst mit Zwiebelringen & Essig-Öl mariniert O	
Schinken-Käse Toast	5,90
mit Salatgarnitur A/F/M/G/C/O	
Bauerntoast.....	9,20
Mit gebratenem Speck, Spiegelei und Salatbouquet A/G/C/O/M/F	

Lassen Sie sich überraschen von unseren tollen Eisspezialitäten nach original italienischem Rezept!!

*****Spezielle Eiskarte*****

Süßes aus Omas Zeiten

11.00 - 14.00 Uhr
17.00 - 22.00 Uhr

Moakei's Kaiserschmarrn.....	9,90
Kleine Portion.....	8,90
Mit Rosinen, Zwetschkenröster oder Apfelmus (Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten) O/A/L/G/N/H/E	
„Frisch aus Omas Topfenteig“	
Hausgemachter Marillenknoedel.....	4,80
Mit süßen Butterbrösel (Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten) G/C/A	
Hausgemachtes Himbeertiramisu.....	6,90
Im Rexglas serviert G/C/A	
Schwarzbeernocken.....	7,20
Mit Vanilleeis A/G	
2 Stk. gefüllte Palatschinken.....	5,80
Mit Marillen-, Erdbeer-, Ribisel-Preiselbeermarmelade oder Schokosauce A/C/G	
Eispalatschinken	6,20
mit Vanilleeis und Schokosauce A/C/G	
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel.....	3,20
Nach Wahl:	
Mit Vanillesauce.....	4,20
Mit Schlagobers.....	3,80
Mit Vanilleeis & Schlagobers.....	4,70
A/C/G/O	



Wählen Sie aus dem großen Angebot an bierigen und alkoholfreien Getränken, sowie ausgesuchten Weinen und fruchtigen Schnäpsen.

Markterwirts spezielle Bierverkostungen

Stillen Sie das Bedürfnis nach Genuss mit unserer außergewöhnlichen Bierverkostung.

Serviert werden jeweils drei Sorten von Bier auf dem Holzbrett. Lassen Sie den zarten Biergeschmack auf der Zunge zergehen und ertasten Sie die feinen Geschmacksaromen.

In diesen schönen und gemütlichen Gemäuern schmeckt das Bier gleich „dreimal“ so gut.



Das Dreier Gespann

Stiegl Goldbräu,
Stiegl Paracelsus & Stiegl Weisse

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl
3 x Stiegl..... 0.125 l.....5,-

Bua
3 x Stiegl..... 0.3 l..... 10,30

Großer Bua
3 x Stiegl..... 0.5 l..... 12,60

Österreichische Craft-Bier-Verkostung

1x Pinzga „Pale Ale“ 0,33 l
1x Stiegl Columbus 0,33 l
1x Muraue „Black Hill“ 0,33 l
.....11,70

Internationale Bierverkostung

Helle Bierspezialitäten:

1x Brewdog „Punk IPA“ 0,33l

1x Sierra Nevada „Pale Ale“ 0,33l

1x Stiegl Columbus 0,33l

..... 13,70

Dunkel Bierspezialitäten:

1x König Ludwig dunkel0,5l

1x Barney Flats
„Oatmeal Stout“ 0,33l

1x Guinness 0,33l

.....14,10

Bier einmal anders

Stiegl Weisse oder Goldbräu
mit Hollerlikör,
Preiselbeerlikör & Kirsch-Rum

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl Weizen Märzen
3 x Stiegl0.125 l.....6,90..... 6,60

Bua
3 x Stiegl0.3 l.....12,30.....11,70

Großer Bua
3 x Stiegl0.5 l.....14,70.....13,80



In den Bieren und Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfite enthalten.

