

Holzhäusl

Familie Grabner



Kurallee 6, 94086 Bad Griesbach Therme
Tel.Nr.: 08532 922 555

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag
Von 16:00 bis 23:00 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen

Holzhäusl Menü

Schottischer Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Mango Sorbet mit Prosecco

Rinderfilet (200 gr)

Pfefferrahmsauce, Röstkartoffeln

Warmes Schokoküchlein, Vanilleeis, Sahne

€ 49,80

*Weitere Empfehlungen der Küche
finden Sie auf unserer*

Wochentafel

Vorspeisen

Original Südtiroler Premium Speck Superior

Luftgetrocknet, etwa 12 Monate alt

*Der Kult: Flaum-feder-dünn auf unserer Schwungradmaschine
aufgeschnitten*

1/2 Portion € 10,90 1/1 Portion € 16,80

Rindercarpaccio vom Rinderfilet

Trüffelöl, Ruccola und Baguette

€ 16,80

Beef Tatar vom Argentinischen Rinderfilet

(auf Vorbestellung)

Vorspeise € 21,80 Hauptspeise € 31,80

Tomate mit Büffelmozzarella

Basilikum Pesto, Balsamico Creme und Olivenöl

€ 14,80

Schottischer Graved Lachs

mit Sahnemeerrettich

€ 14,80

Obazda und Erdäpfelkas

mit Brot und Butter

€ 10,80

Griebenschmalz

im Töpferl serviert mit 2 Scheiben Brot

€ 5,80

Brotzeiten

	€
<i>Zweierlei (zur Brotzeit dazu)</i>	6,90
<i>Töpferl Griebenschmalz und Essiggurken 1*</i>	
<i>Rottaler Krustenlaib</i>	13,80
<i>Spezial Leberkäse mit 50 % weniger Fett 1*, 3*, 12*</i> <i>und 40 % weniger Kalorien mit geschabten</i> <i>Kren, Essiggurkerl und Brot 1/2 Port.</i>	9,80
<i>Bayerischer Wurstsalat 1*, 2*, 3*</i>	9,80
<i>Lyoner mit Essiggurken, Zwiebeln, Brot</i>	
<i>Schweizer Wurstsalat 1*, 2*, 3*</i>	10,80
<i>Lyoner mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot</i>	
<i>Rottaler Bauernschinken 1*, 3*</i>	15,80
<i>mit geschabten Kren, Brot & Butter</i> <i>1/2 Portion</i>	10,80
<i>Waginger Almkäse</i>	16,80
<i>mit geschabten Kren, Brot & Butter 1/2 Port.</i>	10,80
<i>„Kas und Schink`n“ Platte</i>	16,80
<i>Rottaler Bauernschinken und Almkäse</i> <i>mit geschabten Kren, Brot & Butter 1/2 Port.</i>	10,80
<i>Zusätzliches Brotgedeck (Brot & Butter)</i>	2,80

Suppen

	€
<i>Pfannkuchen Suppe</i>	5,80
<i>Tomatensuppe mit Obers</i>	6,80
<i>Gulaschsuppe erhältlich bis 17:55</i>	7,90

Salate

<i>Blattsalat mit weißem Balsamico Dressing</i>	
<i>als Beilage zum Hauptgang</i>	3,90
<i>als Vorspeise</i>	5,90
<i>mit Parmesan</i>	7,20

Großer Blattsalat zur Auswahl mit:

<i>Parmesan</i>	11,80
<i>Hühnchenbrust</i>	16,80
<i>Riesengarnelen</i>	19,80

Tagsüber was Deftiges

	€
<i>Käsekrainer mit Vogerlsalat geschabten Meerrettich und Brot</i>	<i>12,90</i>
<i>Nürnberger Rostbratwürstl mit Apfelsauerkraut</i>	<i>9,90</i>
<i>Krustenleberkäse mit Senf und Brezen (50% weniger Fett, 40% weniger Kalorien)</i>	<i>12,90</i>

*Oben aufgeführte Gerichte sind täglich
bis 17:55 erhältlich!*

Hauptgänge

	€
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Röstkartoffeln</i>	25,80
<i>Schweinefilet Medaillons mit Champignonrahmsauce und Spätzle</i>	21,80
<i>Riesengarnelen „aglio e olio“ mit Baguette</i>	28,80
<i>Rinderfiletscheiben „aglio e olio“ mit Baguette</i>	28,80
<i>Gebratene Hühnchenbrust mit Champignonrahmsauce und Wildreis</i>	19,80
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm <u>wahlweise</u> mit Hühnchen</i>	16,80
<i>Graved Lachs</i>	17,80
<i>Gemüse</i>	12,80
<i>Duett von Lachs- und Zanderfilet an Pestosauce, saisonales Gemüse</i>	24,80
<i>Geräucherte Rottaler Forelle Sahnemeerrettich, Röstkartoffeln</i>	23,80
<i>Argentinisches Rinderfilet zur Auswahl mit: Pfefferrahmsoße und Röstkartoffeln oder Salat, Kräuterbutter und Baguette</i>	34,80 34,80

*Für Beilagen- oder Saucenänderungen werden extra
1,20 € verrechnet.*

Eis und Nachspeisen

	€
<i>Gefüllter Pfannkuchen mit Marmelade Ihrer Wahl: Marille oder Erdbeere dazu Vanilleeis und Sahne</i> ^{12*, 15*}	
<i>1 Pfannkuchen</i>	4,80
<i>2 Pfannkuchen</i>	7,50
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i> ^{12*, 15*}	6,80
<i>Warmes Schokoküchlein Vanilleeis, Sahne</i> ^{12*, 15*}	7,80
<i>Vanilleeis mit Österr. Kürbiskernöl (100 %)</i>	5,40
<i>Eierlikör Becher Vanilleeis, Eierlikör, Sahne</i> ^{12*, 15*}	8,20
<i>Amarena Becher Vanilleeis, Sahne, Amarena Kirschen</i> ^{2*, 12*, 15*}	8,20
<i>Eiskaffee, Vanilleeis, Kaffee, Sahne</i> ^{11*, 12*, 15*}	7,80

Alkoholfreie Getränke

		€
<i>San Pellegrino / Aqua Panna</i>	0,25 l	2,90
<i>San Pellegrino / Aqua Panna</i>	0,50 l	4,50
<i>San Pellegrino / Aqua Panna</i>	0,75 l	6,20
<i>Naturtrüber Apfelsaft</i>	0,20 l	3,30
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	3,30
<i>Johannisbeernektar</i>	0,20 l	3,40
<i>Rhabarbersaft</i>	0,20 l	3,40
<i>Coca Cola 2*, 3*, 11*, Fanta 2*, 3*</i>	0,20 l	3,30
<i>Saftschorle</i>	0,20 l	2,80
<i>Saftschorle</i>	0,40 l	4,60
<i>Johannisbeernektar</i>	0,40 l	5,80
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,40 l	5,60
<i>Almdudler 3*</i>	0,35 l	3,90
<i>Zirtonenlimonade 3*</i>	0,20 l	3,30

Hopfensupp`n

<i>König Pilsener vom Fass</i>	0,30 l	3,80
<i>Benediktiner Helles vom Fass</i>	0,50 l	4,80
<i>Benediktiner Helles vom Fass</i>	0,20 l	2,80
<i>Erdinger Urweiße</i>	0,50 l	4,60
<i>Erdinger Urweiße</i>	0,30 l	3,20
<i>Erdinger Dunkles Weißbier</i>	0,50 l	4,60
<i>Erdinger Alkoholfreies Weißbier</i>	0,50 l	4,60
<i>Erdinger Leichtes Weißbier</i>	0,50 l	4,60
<i>Radler - Helles & Kracherl 3*</i>	0,50 l	4,60
<i>Weißbier & Kracherl 3*</i>	0,50 l	4,60
<i>Weißbier & Cola 2*, 11*, 3*</i>	0,50 l	4,60

Prosecco

		€
<i>Prosecco Vino Spumante</i>	<i>0,10 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Prosecco auf Eis im Weinglas</i>	<i>0,20 l</i>	<i>8,80</i>
<i>Prosecco mit Hollerblütenessenz</i>	<i>0,10 l</i>	<i>5,80</i>

Aperol Spritz

Aperol, Mineralwasser, Eis & Orange ^{2*, 10*}

<i>mit Grüner Veltliner</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,80</i>
<i>mit Prosecco</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,80</i>

Champagner

<i>Laurent-Perrier „Brut“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>89,00</i>
<i>Laurent-Perrier „Brut“</i>	<i>1,5 l</i>	<i>175,00</i>
<i>Laurent-Perrier „Brut“</i>	<i>3 l</i>	<i>355,00</i>
<i>Laurent-Perrier „Brut“</i>	<i>6 l</i>	<i>720,00</i>
<i>Laurent-Perrier „Brut“</i>	<i>12 l</i>	<i>1.440,00</i>
<i>Laurent-Perrier „Rose“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>135,00</i>
<i>Laurent-Perrier „2006“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>135,00</i>

Offene Weine Weiß

		€
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,80</i>
<i>Weinviertel, Österreich</i>		
<i>Riesling</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,60</i>
<i>Rheinhessen</i>		
<i>Pinot Grigio</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,60</i>
<i>Italien</i>		
<i>Chardonnay</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,60</i>
<i>Italien</i>		

Offene Weine Rosè

<i>Hahn Rosè</i>	<i>0,20 l</i>	<i>8,80</i>
<i>Weinviertel, Österreich</i>		

Offene Weine Rot

<i>Blauer Zweigelt</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,80</i>
<i>Weinviertel, Österreich</i>		
<i>Montepulciano</i>	<i>0,20 l</i>	<i>8,80</i>
<i>Italien</i>		
<i>Mandus</i>	<i>0,20 l</i>	<i>8,80</i>
<i>Primitivo di Manduria D.O.C., Italien</i>		
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>0,20 l</i>	<i>8,80</i>
<i>Sacchetto, Italien</i>		

Weissweine 0,75 l

Österreich	€
<i>Bernhard Ott, Feuersbrunn bei Wagram</i>	
<i>Grüner Veltliner „Am Berg“</i>	39
<i>Grüner Veltliner „Fass 4“</i>	46
<i>Paul Hahn, Weinviertel</i>	
<i>Riesling</i>	38
<i>Grüner Veltliner Klassik DAC</i>	39
<i>Grüner Veltliner „Ried Gaisrupp“</i>	46
<i>Pinot Blanc</i>	39
<i>Pinot Blanc exclusiv</i>	55
<i>Sauvignon Blanc</i>	39
<i>Nothnagl, Wachau</i>	
<i>Grüner Veltliner Smaragd</i>	58
<i>Knoll</i>	
<i>Grüner Veltliner, Ried Kreutles Federspiel</i>	55
<i>Wingut Nigl, Kremstal Senftenberg</i>	
<i>Grüner Veltliner Freiheit</i>	39
<i>Grüner Veltliner Piri</i>	48

Deutschland €

Becker Landgraf, Rheinhessen
Grauer Burgunder J2 39

Schäfer-Fröhlich, Nahe
Weissburgunger 39

Dönnhoff, Nahe
Riesling 39

Von Winning, Pfalz
Sauvignon Blanc 45

Italien

Gorgo
Pinot Grigio delle Venezie "L'Elfo", I.G.T 39

Lugana, Mandolara
Le Moretto 45

Frankreich

Louis Jadot, Burgund
Meursault AOC 118

Château Guiraud, Sauternes
Bordeaux Blanc, 36

Rotweine 0,75 l

<i>Italien</i>	€
<i>Poggio Lauro, Toscana</i>	
<i>Sir Passo, Sangiovese,</i>	45
<i>Zenato</i>	
<i>Ripassa, Valpolicella Superiore</i>	56
<i>Agriano</i>	
<i>Brunello di Montalcino</i>	85
<i>Corte Figaretto</i>	85
<i>Amarone della Valpolicella</i>	
<i>Marchesi Antinori, Firenze</i>	
<i>Tignanello</i>	228
<i>Tenuta San Guido, Bolgheri</i>	
<i>Sassicaia</i>	305
<i>Guidalberto</i>	97
<i>Le Difese</i>	48
<i>Corte Figaretto</i>	
<i>Merlot Le More</i>	56
<i>La Breccesa</i>	
<i>Vino Nobile di Montepulciano</i>	54

Österreich €

Heinrich, Burgenland

Red, ZW, BL 44

Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn,

Carnuntum Cuvee, ZW, BL, PN 44

Cuvee „Redmond“ ZW, CS, SY 56

Paul Hahn, Weinviertel

Zweigelt 44

Zweigelt Exklusiv 49

Cabernet Sauvignon 56

Krug, Gumpoldskirchen

Zweigelt Reserve 46

Spanien

Bodegas Alconte

Rioja Portico Mayor Crianza 43

Frankreich

1994 Ch. Palmer 3^{ème} Cru Cl. Margaux 425

2012 Château Haut Batailley 156

Grand Cru, Pauillac

Longdrinks 4 cl

	€
<i>Campari</i> ^{2*, 10*} <i>Soda / Orange</i>	6,20
<i>Wodka mit Orangensaft oder Bitter Lemon</i> ^{10*}	6,80
<i>Gordon's Dry Gin & Schweppes Tonic</i> ^{10*}	6,80
<i>Jack Daniels & Cola</i> ^{2*, 3*, 11*}	8,40
<i>Havana Club 7 Jahre & Cola</i> ^{2*, 3*, 11*}	9,50
<i>Monin Bitter</i> ^{10*} <i>(wie Campari aber Alkoholfrei)</i> <i>mit Soda oder Orange</i>	4,90

Gin 4cl

<i>Bombay Sapphire, London Dry Gin</i>	7,40
<i>Granit, Bavarian Gin</i>	7,80
<i>Tanqueray Rangpur, Great Britain Dry Gin</i>	9,20
<i>Hendricks, Scotland Gin</i>	9,20
<i>Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin</i>	9,80
<i>London Nr. 1</i>	7,80

Tonic

<i>Schweppes, Tonic Water</i> ^{10*}	0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry, Tonic Water</i> ^{10*}	0,20 l	3,80
<i>Fever Tree, Tonic Water</i> ^{10*}	0,20 l	4,80

A Schnapsperl geht immer

	<i>2 cl</i>	€
<i>Landbirne mit Kletzen</i>		5,00
<i>Marillenbrand, Weinbau Aigner</i>		5,00
<i>Haselnuss</i>		5,00
<i>Holunderbrand</i>		4,80
<i>Marillenbrand</i>		4,80
<i>Williamsbirnen Brand</i>		4,80
<i>Himbeere</i>		5,00
<i>Rottaler Obstler – Penninger</i>		4,80
<i>Bärwurz – Penninger</i>		4,80
<i>Blutwurz – Penninger</i>		4,80

<i>Lantenhammer, Schliersee</i>	<i>2 cl</i>	€
<i>Holzfassobstler -6 Monate im Fass gereift</i>		4,80
<i>Williamsbrand, ungefiltert</i>		6,50
<i>Rote Williams, ungefiltert</i>		6,50
<i>Marille, ungefiltert</i>		6,50
<i>Vogelbeerbrand, ungefiltert</i>		7,30

<i>Scheibl</i>	<i>2 cl</i>	€
<i>Edelhimbeere</i>		6,50
<i>Moor-Birne</i>		6,50
<i>Obstbrand</i>		6,50
<i>Gold Willi</i>		6,50
<i>Haselnuss</i>		6,50

Edle Destillate

	€	€
<i>Ziegler Freudenberg</i>		
<i>Obstler aus Äpfeln und Birnen</i>		6,50
<i>Waldhimbeergeist</i>		7,40
<i>No. 1, Wildkirsche</i>		9,80
<i>Sauerkirsche</i>		9,80
<i>Aprikosenbrand 2010</i>		15,50
<i>Ziegler Likör</i>		
<i>No. 1, Wildkirsche</i>		7,40
<i>Ziegler's Raritäten Limitiert auf 50 Liter</i>		
<i>je Sorte im Jahr, 6 Jahre gereift</i>	<i>1 cl</i>	<i>2 cl</i>
<i>Vogelbeere</i>	9,50	18,50

Edle Destillate

	<i>2 cl</i>	€
<i>Engel</i>		
<i>Vogelbeere</i>		<i>6,80</i>
<i>Quitte</i>		<i>6,80</i>
<i>Pflaume</i>		<i>6,80</i>
<i>Blutorange</i>		<i>6,80</i>
<i>Schokolade</i>		<i>6,80</i>
<i>Liköre</i>		
<i>Sanddorn-Ingwer</i>		<i>5,20</i>
<i>Holunder</i>		<i>5,20</i>
<i>Marille</i>		<i>5,20</i>
<i>Gerhard Liebl, Kötzing</i>		
<i>Haselnuss</i>		<i>5,40</i>
<i>Unsere Empfehlung</i>		
<i>Guglhof aus Hallein bei Salzburg:</i>		
<i>Waldhimbeer Brand Reserve</i>		<i>6,80</i>
<i>Marillen Brand Reserve</i>		<i>6,80</i>
<i>Williams Brand Reserve</i>		<i>6,80</i>
<i>Vogelbeere Brand Reserve</i>		<i>8,50</i>

Liköre

	2 cl	€
<i>Waldhimbeere</i>		4,80
<i>Sauerkirsch</i>		4,80
<i>Haselnuss</i>		4,80
<i>Williams</i>		4,80
<i>Kaffee</i>		4,80
<i>Holunder</i>		4,80
<i>Zirben</i>		7,80
<i>Sanddornlikör</i>		4,80
<i>Slyrs Whiskey Likör</i>		6,80

Grappa

	2 cl	€
<i>Chardonnay</i>		4,90
<i>Prosecco, Andrea da Ponte</i>		4,90
<i>Carlo Bocchino Riserva, Grappa Stravecchia</i>		6,90
<i>Amarone</i>		5,90

<i>Von den Großen Winzern</i>		
<i>Tignanello, Antinori</i>		7,90
<i>Ornellaia, Eligo</i>		7,90

Ron Zacapa Centenario

Seit mehreren Jahren bereits zum besten Rum der Welt gewählt! Das Rohmaterial ist frisch gepresster Zuckerrohrsaft, dem durch einen schonenden Erhitzungsprozess das Wasser entzogen wird. Das Ergebnis ist konzentrierter Zucker in einer zähflüssigen Konsistenz, sogenannt Virgin Cane Honey. Sein Lager und Reife Ort liegt in Quetzaltenango, einem Ort in der Hochebene Guatemalas, der auf 2300m liegt. Die handgeknüpfte Banderole aus den Blättern der Königspalme umrahmt die Flasche des edlen Rums.

	<i>2cl</i>	<i>€</i>
<i>Ron Zacapa Centenario, Solera 23 Jahre</i>		<i>7,50</i>

Dunkles Kupfer mit Olivtönen begleitet den einladenden Geruch von Kokosnuss, rauchigem Holz, Toffee, Karamell und feinsten Banane.

<i>Ron Zacapa Centenario, Etiqueta Negra Solera 23 J.</i>	<i>8,50</i>
---	-------------

Der Nachfolger des Etiqueta Negra. Der edle Tropfen aus Guatemala Schmeichelt der Nase mit den süßen Tönen von braunem Zucker, Vanille und Eichenholz.

<i>Ron Zacapa Centenario, XO Solera</i>	<i>10,80</i>
---	--------------

Der X.O. ist eine limitierte Edition. Die verschiedenen Fässer, in denen Whisky, Sherry und Weine lagerten, geben diesem Rum seine ganz spezielle Note.

Ron Zacapa Reserva Limitada 2014 € 11,50

Er offenbart im Aroma Noten von gerösteten Nüssen und feinherber Schokolade. Karamellisierte Früchte, Vanille und Toffee gesellen sich dazu. Durch Eichenholz, Rosinen und Zitrusfrucht wird das Bouquet noch komplexer.

Ron Zacapa Reserva Limitada 2013 12,50

Der Limitada beruht grundsätzlich auf dem Zacapa Centenario 23 Jahre.

Der Rum wurde nach seiner Standard Reifung für weitere 6 Monate in Pedro Ximenez Fässer gelagert bevor er seine Abrundung in einem „heavy toasted“ Fass erfuhr. Süße Noten von Schokolade, Vanille und Toffee machen sich an der Nase genauso bemerkbar wie Früchte, eine mit Röstaromen verbundene Nussigkeit und holzige Beiklänge.

Ron Zacapa Straight Cask - 23 Jahre 16,50

Der Ron Zacapa Straight from the Cask 23 besticht durch süße Aromen, die unwillkürlich in die Nase eindringen. In der Tiefe liegen würzige Nuancen verborgen, die bei längerem Genuss zum Vorschein kommen. Der Geschmack ist von herrlich frischen Schokoladentönen geprägt und wird von leichten Kaffeakzenten begleitet.

Cognac / Brandy

	<i>2 cl</i>	€
<i>Carlos I</i>		<i>4,80</i>
<i>Solera Gran Reserva, Brandy de Jerez</i>		
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>		<i>6,50</i>
<i>Davidoff Classic</i>		<i>7,90</i>
<i>bis 20 Jahre im Eichenholz gereift</i>		
<i>Remy Martin X.O.</i>		<i>9,50</i>
<i>mehrere Jahrzehnte in Eichenfässern aus dem</i>		
<i>Limousin gereift</i>		

Single Malt Whisky

	<i>4 cl</i>	€
<i>Slyrs</i>		<i>10,80</i>
<i>Bavarian Single Malt, 43 % vol, Schliersee</i>		
<i>Cragganmore</i>		<i>10,80</i>
<i>12 Years, 40 % vol, Speyside</i>		
<i>Highland Park</i>		<i>10,80</i>
<i>12 Years, 40 % vol, Orkney Islands</i>		
<i>Royal Lochnagar</i>		<i>10,80</i>
<i>12 Years, 40 % vol, Highland</i>		

Spirituosen

		€
<i>Baileys - Irish Cream</i> ^{2*, 11*}	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Amaretto Disaronno</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Absolut Wodka</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Gordon's London Dry Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Jack Daniels Tennessee Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,80</i>
<i>Havana Club 7 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,80</i>

Bitters

<i>Amaro Ramazzotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Averna - Amaro Siciliano</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Zwack Unicum</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>

Kaffee und Tee

	€
<i>Espresso</i> ^{11*}	2,70
<i>Espresso</i> ^{11*} <i>Macchiato</i>	2,90
<i>Doppelter Espresso</i> ^{11*}	3,80
<i>Doppelter Espresso</i> ^{11*} <i>Macchiato</i>	4,00
<i>Tasse Cafe Creme</i> ^{11*}	3,30
<i>Haferl Tee</i> ^{16*}	3,30
<i>Cappuccino</i> ^{11*} <i>mit geschäumter Milch</i>	3,50
<i>Haferl Milchkaffee</i> ^{11*} , <i>Haferl Kakao</i>	4,10

Teeauswahl

DARJEELING - kräftiger, würziger schwarzer Tee

GRÜNER TEE - Fein blumig und herb aromatisch

PFEFFERMINZE - Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch einen natürlichen Mentholgehalt.

FRÜCHTEZAUBER - Orangen, Holunder, Hagebutte, Apfel, Hibiskusblüten, Süßholzwurzel und Zitronenschalen - erfrischender Genuss!

ROOIBUSCH KARAMELL -Aromatisierter Rooibuschtee mit Karamell sahnig und mild