



Liebe Gäste!

Öffnungszeiten
Täglich 9⁰⁰-16⁴⁵ Uhr | Donnerstag 9⁰⁰-23⁰⁰ Uhr
Warme Küche
Täglich 10⁰⁰-16⁰⁰ Uhr | Donnerstag 10⁰⁰-17⁰⁰ Uhr & 18⁰⁰-21⁰⁰ Uhr

Wir - das Kofelteam - sehen uns als Ihre Gastgeber.
Ihre kulinarische Betreuung und Ihr Wohlbefinden stehen im Zentrum unserer Tätigkeit.

Wir kochen mit viel Liebe und Freude, meist nach Lust und Laune und oft nach saisonaler Verfügbarkeit spezieller regionaler Produkte - Deshalb informiert Sie unser Servicepersonal tagesaktuell über die Allergene in unseren Speisen.

Sollten Sie unter einer Unverträglichkeit (Laktose, Gluten,...) leiden, lassen Sie es uns wissen und wir werden uns bemühen für Sie das passende zu finden!
Außerdem werden unsere Gerichte immer frisch zubereitet. Dadurch kann es in den Hauptgeschäftszeiten gelegentlich zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie hierfür um Verständnis. Danke!

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Haus und würden uns freuen Sie bald wieder bei uns Willkommen zu heißen!

Besuchen Sie uns auf unserer neuen Website: www.kofel-hausberg.at



Das Kofel

Ihr Team

Schnell und einfach:
Wir bitten um Gästeregistrierung:





Frühstückskarte 9⁰⁰ – 10³⁰ Uhr ... ein guter Start in den Tag ...

Süßes Frühstück

(A-C-E-F-G-H)

€ 9,80

1 Heißgetränk nach Wahl (Kaffee, Tee, Kakao)
1 Glas Orangensaft, 1 Semmel, Hausbrot, Butter, Honig, Marmelade, Nutella

Pikantes Frühstück

(A-C-E-F-G-H)

€ 12,90

1 Heißgetränk nach Wahl (Kaffee, Tee, Kakao)
1 Glas Orangensaft, 1 Semmel, Hausbrot, Wurst, Käse, Speck,
Butter, Leberaufstrich, Streichkäse

... zum dazu bestellen ...

Portion Butter	€ 0,60	2 Spiegeleier	€ 2,90
Nutella	€ 0,60	2 Spiegeleier mit Speck	€ 3,60
Marmelade, Honig	€ 1,00	1 weich gekochtes Ei	€ 1,50
Leberaufstrich / Streichkäse	€ 0,90	Omelette	€ 5,10
1 Semmel	€ 1,30	(Jungzwiebel, Speck, Käse)	
Portion Hausbrot	€ 1,10	Portion Müsli	€ 1,80
Portion Rührei	€ 2,90	Portion Joghurt	€ 1,80
Portion Rührei mit Speck	€ 3,40	Portion Fruchtsalat	€ 2,50
Portion Räucherlachs	€ 5,20		



Genussfrühstück*

Gönnen Sie sich doch mal etwas Besonderes!

(A,C,E,F,G,H)

Preis: € 26,40 / Person

Preis: € 13,20 / Kind

Kinder 6 - 12 J.

Genussfrühstück mit herrlichem Blick über die Berge

Kaffee, Tee oder Kakao
Frisches Brot und Gebäck
Verschiedene Wurst- und Käsesorten
Räucherlachs
Honig, Marmelade, Nutella
Pikante Aufstriche

Frischer Fruchtsalat
Joghurt und Müsli
Eierspeisen nach Wahl
Orangensaft
1 Glas Prosecco

Kombiangebot Genussfrühstück und Bahnticket

Preis: € 37,50 / Person

Preis: € 19,90 / Kind

Kinder 6 - 12 J.

Nur Online buchbar unter office@patscherkofel-gastro.at

*Ausschließlich auf Vorbestellung - mind. 3 Tage im Voraus

Planen Sie eine Feier?

Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier, Törggelen, Weihnachtsfeier oder ein Seminar.
Gerne arrangieren wir Ihre Veranstaltung. Anfrage unter: office@patscherkofel-gastro.at



A hoaße Supp´n

Kräftige Rindfleischsuppe *clear meat soup*

- ▶ mit uan oder zwoa Speckknödel (A-C-G-L) € 5,50 | 8,10
one or two bacon dumpling
- ▶ mit uan oder zwoa Kaspressknödel (A-C-G-L) € 5,90 | 8,30
one or two cheese dumpling

Nudelsuppe (A-C-G-L) € 4,40
with noodles

Nudelsuppe mit Würstel (A-C-G-L) € 6,60
with noodles and sausage

Oma's Suppentopf, Nudeln, Wurzelgemüse, Rindfleisch (A-C-G-L) € 6,60
with noodles, vegetables, boiled beef

Tagessuppe (A-C-G-L) € 5,00
soup oft the day



Zur Jaus´n

Würstel, Kren, Brot (A-C-G-L-M-O-F-H-P-N) € 5,10
sausage with horseradish and bread

Würstel mit Kofl Pommes (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 8,10
sausage, french fries

Portion Kofl Pommes (A-C-G-L-M-O) € 5,30
french fries

Bergsteigerbrot, Hausbrot mit Wurst, Speck und Käse (A-C-G-L-M-O-F-H-P-N) € 9,10
bread oft the house, sausage, bacon, cheese

Saurer Graukas, mit Zwiebel und Hausbrot (A-C-G-L-M-O-F-H-P-N) € 9,70
tyrolean sour gray cheese with onions and bread

Saures Rindfleisch, Kernöl, Zwiebel, Hausbrot (A-C-G-L-M-O-F-H-P-N) € 9,10
sour boiled beef with onions and bread



Kofl's Alpen Tapas (A-C-G-L-M-O-F-H-P-N) € 9,10
versch. kleine Köstlichkeiten zum dazu Naschen „antipasti“

Als kleine Vorspeise oder zum Aperol



frisch und g´sund

Hausberg-Salat (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 12,60
Gem. Salate, Hausdressing, Hühnerbrustfilet
mixed salad with slices of chicken

Rancher-Salat (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 15,90
Gem. Salate, Hausdressing, gebratene Rinderrückenscheiben, Röstzwiebel
mixed salad with slices of roastbeef

Kaspressknödel, auf gemischten Salaten (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 12,80
cheese dumpling, salad

Gemischte Salatschüssel (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 6,10
mixed salad


Brot „zum dazu essen“ *Fresh bread*

1 Semmel (A-C-F-G-L-N-O-P) € 1,30
1 bun

Portion Hausbrot (A-C-F-G-L-N-O-P) € 1,10
slice bread oft the house

Tiroler Hütten-Schmankerln

Berggröstl (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 12,90
Spiegelei, Speck-Krautsalat
tyrolean roasted potatoes with boild beef, fried egg and cabbage with bacon

Kasspatzln  (A-C-G-L-M-O) € 11,80
Röstzwiebel, Blattsalat
Homemade cheese noodles with fried onions and green salad

G´röstete Knödel mit Speck und Ei (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 12,10
Blattsalat
roasted dumpling with Egg, bacon, leaf salad

„aus dem Nudeltopf“

Penne Bolognese (A-C-F-G-L-M-O-P) € 10,60
Parmesan
noodles with sauce bolognese

Hirtenmacaroni (A-C-F-G-L-M-O-P) € 11,80
Bolognesesauce, Schinken, Champignons, Sahne, Parmesan
noodles with sauce bolognese, ham, mushroom, cream, parmesan cheese



Portion nicht geschafft? – einpacken – mitnehmen – 2x genießen!!!
Nicht gerne füllen wir unsere Biotonne mit Nahrungsmittel, deshalb scheuen Sie sich bitte nicht, unser Servicepersonal nach einer Verpackung für Ihren „zweiten Genuss“ zu fragen!

„für’n groß’n Hunger“

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 14,40
Preiselbeeren, Kofl Pommes
„Wiener Schnitzel“ of pork with french fries

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 18,90
Backkartoffel, Grillgemüse
roast beef with onions, baked potetoes, green beans with bacon

Ofenkartoffel (G-O-M) € 9,70
Kräuterdip, Speck, Zwiebel
baked potatoe, herb cream, bacon, onions

Ofenkartoffel (G-O-M) € 12,40
Kräuterdip, Grillgemüse, Hühnerbruststreifen
baked potatoe, herb cream, grilled vegetables, slices of chicken breast

Ofenkartoffel  (G-O_M) € 9,70
Kräuterdip, Grillgemüse
baked potatoe, herb cream, grilled vegetables

Ofenkartoffel (G-O_M) € 9,90
Kräuterdip, Räucherlachs
baked potatoe, herb cream, salmon, onions

Cous-Cous-Gemüse-Pfanne  (A-E-F-H-L-M-N-O-P) € 9,90
cereals-vegetables-pan



Für die Kloanen

Bröselfetzen (A-C-F-G-L-N-O-P) € 8,40

Kinderwiener, Kofl Pommes
„Wiener Schnitzel“ for kids with french fries

Italienisches Mikado (A-C-F-G-L-N-O-P) € 7,40

Maccaroni Bolognese
Noodles with bolognese sauce

Würstel in Begleitung (A-C-F-G-L-M-N-O-P) € 8,10

Grillwürstel mit Kofl Pommes
grilled sausage, french fries

Kaputte Kartoffel (A-L-O) € 5,30

Portion Kofl Pommes
french fries

Ketchup, Mayo und Senf wird zu den jeweiligen Gerichten einmalig dazugereicht, jede weitere Portion verrechnen wir mit € 0,50!

We serve ketchup, mayo and mustard one-time to your food – one more we charge € 0,50



das Beste zum Schluß

*Sei die Sünde auf dieser Seite noch so klein, am Kilomessgerät wird sie sichtbar sein!
Aber wie stets geschrieben, du sollst die süße Sünde lieben!*

Apfelstrudel (A-C-G-H-N-E-O) € 4,20

apple strudel

Hausgemachte Buchweizenschnitte (C-G-H-E-F) € 4,20

buckwheat cake

Hausgemachte Blechkuchen (C-G-H-E-F) € 3,80

handmade cake

Hausgemachte Torten (C-G-H-E-F) € 4,20

handmade cream cake

Portion Sahne (G) € 1,30

whipped cream

Portion Vanillesauce (G) € 2,10

Vanilla sauce



Fragen Sie nach unserem weiteren Kuchen- und Tortenangebot

daily changing cakes



Eis

Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln <i>3 balls of ice cream / whipped cream</i>	(A-C-G-F-H-E)	€ 4,30 4,90
Heiße Liebe Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne <i>vanilla ice cream, hot raspberry, whipped cream</i>	(A-C-G-F-H-E)	€ 6,60
Coupe Dänemark Vanilleeis, Mandeln, warme Schokosauce, Sahne <i>vanilla ice cream, almonds, warm chocolate sauce, whipped cream</i>	(A-C-G-F-H-E)	€ 5,90
Gerührter Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee, Sahne <i>Stirred ice coffee, whipped cream</i>	(A-C-G-F-H-E)	€ 6,60
Affogato Espresso, 1 Kugel Vanilleeis <i>vanilla ice cream, espresso</i>	(A-C-G-F-H-E)	€ 3,70

Gemütlich Essen am Patscherkofel



Das Kofel

Abendfahrt

jeden Donnerstag bis 23⁰⁰ Uhr



Aufwärmer

Tasse Kaffee	(A-E-F-G-H)		€ 3,00
Cappuccino	(A-E-F-G-H)		€ 3,40
Espresso	(A-E-F-G-H)		€ 2,40
Großer Espresso	(A-E-F-G-H)		€ 3,80
Espresso Macchiato	(A-E-F-G-H)		€ 2,50
Latte Macchiato	(A-E-F-G-H)		€ 3,80
Kakao mit Milch	(A-E-F-G-H)		€ 3,90
Kakao mit 2cl Stroh Rum	(A-E-F-G-H)		€ 5,90
Kakao mit 2cl Amaretto	(A-E-F-G-H)		€ 6,10
Heiße Zitrone		0,25	€ 2,90
 Tee „Luxury Cup“ - erlesene Teesorten:		0,33	€ 2,90
Schwarztee, Pfefferminze, Alpenkräuter, Früchtetee, Green Tea, Kamille			
▶ mit Akazienhonig			+ € 0,50
▶ mit 2cl Stroh Rum	(A)		€ 4,90
Glühwein rot	(O)	0,25	€ 4,20
Jagertee	(O)	0,25	€ 4,40



Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,3 0,5	€ 3,30 € 4,30
Cola Zero, Almdudler	0,33	€ 3,40
Gasteiner Mineralwasser sparkling	0,33 0,75	€ 2,90 € 5,50
Gasteiner Mineralwasser still	0,33 0,75	€ 2,90 € 5,50
Eistee Pfirsich Zitrone	0,33	€ 3,40
Tonic Water	0,25	€ 3,90
Bitter Lemon	0,25	€ 3,90
Red Bull	0,25	€ 3,90
Apfelsaft	0,3	€ 3,40
Johannisbeersaft	0,3	€ 3,40
Pago Multivitamin	0,2	€ 3,40
Pago Orangensaft	0,2	€ 3,40
Pago Mango	0,2	€ 3,40
Pago Marille	0,2	€ 3,40
Fruchtsäfte mit Wasser Soda gespritzt	0,5	€ 3,70 € 4,00
Schiwasser Hollerwasser <i>rasberry water elder water</i>	0,5	€ 2,90
Himbeer-Soda Holler-Soda <i>rasberry-soda elder-soda</i>	0,5	€ 3,50
Soda-Zitron <i>soda-lemon</i>	0,5	€ 3,60



Biere

Zipfer	(A-0)	0,2 0,3 0,5	€ 2,50 3,20 € 4,20
Zipfer Flasche <i>beer in bottle</i>	(A-0)	0,5	€ 3,90
Zipfer Hell alkoholfrei <i>beer non-alcoholic</i>	(A-0)	0,5	€ 4,10
Zipfer Radler sauer <i>beer mixed with soda</i>	(A-0)	0,3 0,5	€ 3,10 € 3,90
Gösser Radler naturtrüb <i>beer mixed with lemonade</i>	(A-0)	0,3 0,5	€ 3,20 € 4,20
Weihenstephan Weizen hell <i>wheat beer</i>	(A-0)	0,3 0,5	€ 3,50 € 4,40
Weihenstephan Weizenradler <i>wheat beer with lemonade</i>	(A-0)	0,5	€ 4,40
Weihenstephan Weizen alkoholfrei <i>wheat beer non-alcoholic</i>	(A-0)	0,5	€ 4,40
Tiroler Bier <i>special beer</i>	(A-0)	0,5	€ 3,80





Weine ^(o)

Wos spritzig's ^(o)

Spritzer sauer weiß/rot		€ 3,20
<i>wine mixed with soda white/red</i>		
Spritzer süß weiß/rot		€ 3,40
<i>wine mixed with limonade white/red</i>		
Aperol Veneziano		€ 5,10
Hugo		€ 4,80

Prosecco ^(o)

Villa Sandi Fresco	0,10	€ 3,90
Villa Sandi Fresco	0,75	€ 27,00

Sekt ^(o)

Szigeti Grüner Veltliner Brut	0,75	€ 33,00
-------------------------------	------	---------

Champagner ^(o)

Gosset Grande Reserve Brut	0,75	€ 90,90
Pol Roger Brut	0,75	€ 75,90

Hauswein rot	Zweigelt Müller Kremstal	Hauswein weiß	Grüner Veltliner Müller Kremstal
1/8	€ 3,10	1/8	€ 3,10
1/4	€ 6,20	1/4	€ 6,20
1/2	€ 12,40	1/2	€ 12,40

Flaschenweine rot Offenausschank

Zweigelt Heideboden ²⁰¹⁶ 1/8 | 0,70 € 4,30 | € 25,90

Weingut Angerhof Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland
Vollreife Eindrücke von Kirschen, Zwetschken und Milkschokolade, dazu Schwarzbrot und Kletzen, hinter der fülligen Frucht herzhaft Würze und kerniges, ausgereiftes Tannin, gute Dichte, seidige Textur und anregender Trinkfluss

St. Laurent Classic ²⁰¹⁶ 1/8 | 0,70 € 4,50 | € 27,00

Weingut Lang, Deutschkreuz Burgenland
Dunkles Violett. Aufregend reife Herzkirsche, würziger Hauch von Orangenschale und Ingwer. Eleganter Körper, feine Aromen von Kirsche, roten Ribiseln, Orangenschale, Ingwer und Zedernholz, feinkörnige Tannine, fruchtige Säure, Burgundertextur

Cuvee Big John (CS,PN,ZW) ²⁰¹⁵ 1/8 | 0,70 € 5,10 | € 30,50

Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee Burgenland
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair

Flaschenweine weiß Offenausschank

Cuvee Martin (GV,SB,GM) ²⁰¹⁷ 1/8 | 0,70 € 4,10 | € 25,00

Weingut Müller, Krustetten, Kremstal Niederösterreich
Strahlendes Grüngelb, in der Nase frische Trauben, feinwürziges Bukett, am Gaumen zarte Muskatnoten, fruchtig, verspielt und aromatisch

Grüner Veltliner ²⁰¹⁶ 1/8 | 0,70 € 4,30 | € 26,00

Weingut Högl, Spitz an der Donau, Wachau Niederösterreich
Hellgelb mit Grünen Reflexen, in der Nase fruchtig nach Äpfeln und Birnen, feines Veltlinerpfefferl, am Gaumen ausgewogen, mittlerer Abgang

Chardonnay vom Berg ²⁰¹⁶ 1/8 | 0,70 € 4,60 | € 28,00

Weingut Alphart, Traiskirchen Thermenregion Niederösterreich
Voller Duft nach reifem Obst, Bratäpfel, Quitte, traubig in der Nase, leichte Rösttöne, am Gaumen vollmundig, cremig, ganz zarte Gerbstoffnoten verleihen ihm eine animierende Komponente, etwas Kaffee, druckvoll und lang

Carnuntum Cuvee (ZW,BF) 2016 € 27,00

Weingut Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum Niederösterreich
Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch und unkompliziert im Abgang

Blaifränkisch Vitikult Hochberg 2015 € 29,50

Weingut J.Heinrich, Deutschkreuz Burgenland
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit etwas Edelholzwürze unterlegte schwarze Waldbeerfrucht, ein Hauch von Waldbeerfrucht, ein Hauch von tabak, zart nach Cassis. Saftig elegant, eingebundenes Tannin, Zwetschken im Abgang, reife Brombeeren im Nachhall, bleibt gut haften, fein würzig im Rückgeschmack.

Cabernet Sauvignon Reserve 2015 € 33,00

Weingut Salzl, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland
Rubinrot mit opakem Kern, in der Nase viel würze, schwarze Johannisbeeren, roter Paprika, Vanille, geröstetes Brot, am Gaumen viel Frucht, schmeichelnde Extraktsüße, sehr mächtig und breit, dabei aber auch elegant, leicht rauchige Anklänge saftige Tanninstruktur, vielschichtiger von schwarzem Tee und Dörrobst getragener Abgang.

Riesling Kremstal DAC Reserve 2016 € 28,50

Weingut Thiery-Weber, Rohrendorf, Kremstal Niederösterreich
Helles Gelbrün mit silbernen Reflexen, in der Nase intensiv nach Steinobst wie Pfirsich und Marille, zart nach Blütenhonig, am Gaumen Saftig, dezente Fruchtsüße, rassige Struktur elegant und anhaftend, Zitroniger Abgang

Gelber Muskateller 2016 € 25,50

Weingut Angerhof Tschida, Illmitz, Neusiedlersee Burgenland
Brillantes Strohgelb, in der Nase Aromen reifer gelber Früchte, eine Spur von Gewürzen, vollmundig, saftig und vielschichtig am Gaumen, feine Muskatnote, facettenreicher Abgang

Sauvignon Blanc 2016 € 29,50

Weingut Wohlmuth, Kitzreck Südsteiermark
Helles Gelb, Silberreflexe, Feine Stachelbeernuancen, frischer gelber Apfel, dezenter Kräuterwürze, weiße Frucht, angenehme Balance, frisch strukturiert, zitronige Nuancen, bleibt gut haften, unkomplizierter Speisenbegleiter

**Aperitif**

Campani-Soda	4cl	€ 4,20
Campani-Orange	4cl	€ 4,50
Martini bianco	4cl	€ 3,80

Weinbrand & Cognac

Weinbrand „Vecchia Romagna“	(O)	2cl	€ 2,90
Cognac „Frapin VSOP“	(O)	2cl	€ 3,80

Longdrink's

Wodka „Absolut“	(A)	4cl	€ 4,00
Wodka „Eristoff red“	(A)	4cl	€ 4,00

Bacardi	(A)	4cl	€ 4,00
Stroh Rum 38%	(A)	4cl	€ 4,00
Zacapa XO	(A)	2cl	€ 9,10

Gin „Bombay Sapphire“		4cl	€ 4,40
Gin „Hendrick's“		4cl	€ 6,50

Whiskey „Johnnie Walker Red Label“ (Scotch)	(A)	4cl	€ 4,50
Whiskey „Dalwhinnie“ 15 J. (Single Malt)	(A)	4cl	€ 7,40
Whiskey „Jack Daniels“ (Bourbon)	(A)	4cl	€ 4,70

+ Cola		0,125	€ 2,50
+ Tonic water		0,20	€ 3,90
+ Bitter lemon		0,20	€ 3,90
+ Dose Red Bull		0,20	€ 3,90



Wo's Hochprozentiges 2cl *Qualitätsschnäpse von Prinz **

Obstler*		€ 2,50
Marille*		€ 2,80
Grappa di Chardonnay Barricato	(O)	€ 3,90
Williams*		€ 2,80
Honigwilliams*		€ 3,00
Zirbelar*	(E-H)	€ 3,00
Nusserla*	(E-H)	€ 2,80
Stroh Rum 38%	(A)	€ 2,00
Amaretto	(E-H)	€ 2,20
Jägermeister		€ 3,00
Flying Hirsch		€ 3,60
Ramazotti		€ 2,90
Baileys	(A-G)	€ 3,00
Flügerl/Wodka Soda		€ 3,50



Von den „Alten,, *aus dem Holzfass*

Alte Marille*	€ 4,20
Alte Zwetschke*	€ 4,20
Alte Waldhimbeere*	€ 4,20
Alter Williams*	€ 4,20



Edelbrände *im Steingut gelagert*

Vogelbeer 45%*	€ 4,90
Gravensteiner Apfel 43%*	€ 4,40
Traube-Kirsch 43 %*	€ 4,90

Unsere Legende der allergenen Stoffe:

Code	Name Name Nom Nome
A	Gluten Gereals-Gluteneos Céréales Cereali
B	Krebstiere Shellfisch Crabe Gamberi
C	Ei(er) Eggs Oeufs Uovi
D	Fisch Fish Poisson Pesce
E	Erdnuss Peanut Arachide Arachide
F	Soja Soy Graine de soja Soia
G	Milch - Laktose Milk - Lactose Lait - Lactose Latte - Lattosio
H	Schalenfrüchte Edible nuts Fruits peler Frutta buccia
L	Sellerie Celery Céleri Sedano
M	Senf Mustard Moutarde Senape
N	Sesam Sesame Sésame Sesamo
O	Sulfite Sulphite Sulfite Solfito
P	Lupinen Lupine Lupine Lupino
R	Weichtiere Mollusca Mollusque Mollusco
*	Farbstoffe Glukose Fruktose Süßungsmittel, Dyes glucose fructose sweeteners Colorants glucose fructose édulcorants, Coloranti glucosio futtosio dolcificanti



Glutenfrei | Gluten free



Laktosefrei | Lactose free



Vegan | vegan



Vegetarisch | meat free

Liebe Gäste - wir möchten darauf hinweisen, dass Kreuzkontakte nicht immer ausgeschlossen werden können!
Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Personal.

Wer Fehler findet, darf diese gerne behalten!

Alle Preise inkl. Steuern, Abgaben an die Gemeinde, Tourismusverband, Finanzamt, Krankenkasse,
Republik Österreich, Banken, Lieferanten, AKM, Gema, Gis und viele, viele andere ...

Grafische Gestaltung und Druck: Arnold Druck, 6020 Innsbruck



