

Frittatensuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Kräuterpfannkuchen-Streifen L, A, C
4,00 €

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Hausgemachten Leberknödel und Kräutern L, A, C
4,50 €

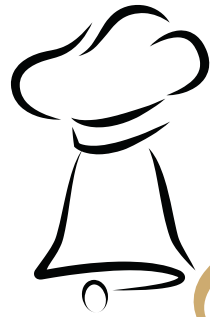
Gulaschsuppe

mit Paprika und Kartoffeln
5,50 €

Paradeis / Tomatensuppe

mit steirischem Kürbiskernöl H
4,00 €

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch/-produkte; H=Schalenfrüchte;
I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulfate; M=Lupinen; N=Weichtiere



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Salate

„Cesar's Salat“

Römersalat, Parmesan, Croûtons, Kirschtomaten in Parmesandressing A, G, M

8,00 €

wahlweise mit:

Rinderfilet Medaillons

12,00 €

Putenbrust

10,00 €

„Wild – Kräuter – Salat“

mit Kirschtomaten, kandierte Walnüsse und

Balsamico-Honig-Vinaigrette M, H

7,00 €

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch/-produkte; H=Schalenfrüchte;
I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulfate; M=Lupinen; N=Weichtiere



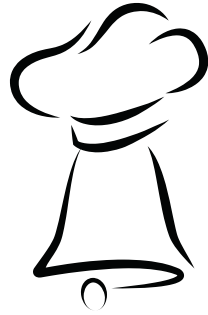
„Saures Rindfleisch“

gekochte Rinderbrust in Scheiben mit Steirischen-Kürbiskernöl H, M
10,00 €

„Waderl'n“

von Backhendl mit Salat und -Dipp A, C
9,00 €

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch/-produkte; H=Schalenfrüchte;
I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulfate; M=Lupinen; N=Weichtiere



Vegetarisch

„Vorarlberger Käsknöpfe“

Spätzleteig-Nudeln mit gebräunter Zwiebel mit geriebenem Käse A, C, G
11,50 €

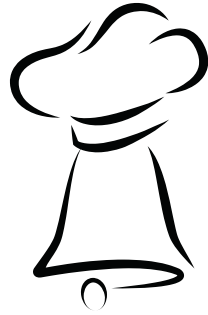
„Vegetarische Maultaschen“

*gebraten in Thymian-Butter, Kirschtomaten, Babyspinat,
dazu frisch gehobelter Parmesan* A, C, G
12,00 €

Hausgemachte Semmelknödel

auf Steinpilz-Ragout C, G
13,00 €

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch/-produkte; H=Schalenfrüchte;
I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulfate; M=Lupinen; N=Weichtiere



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Hauptgerichte

Original "Wiener Schnitzel"

Kalbsschnitzel mit hausgemachten Erdäpfeln- und Gurkensalat A, M, C, G

16,00 €

„Schnitzel Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes A, C

13,00 €

Schnitzel „Zur Glocke“

Putenschnitzel in Cornflakes-Panade mit Rahmgemüse und Erdäpfeln A, C, G

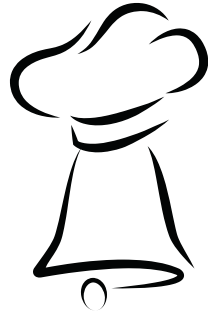
14,00 €

„Zwiebelrostbraten“

mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln A, G

15,00 €

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch/-produkte; H=Schalenfrüchte;
I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulfate; M=Lupinen; N=Weichtiere



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Hauptgerichte

„Wiener Saftgulasch“

mit hausgemachten Knöpfle A, C, G

14,00 €

„Tafelspitz“ vom Rind

mit Bouillongemüse, Erdäpfeln und Apfelkren L

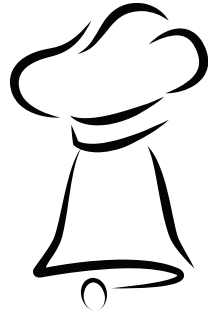
14,00 €

„Frisches Lachsfilet“

gebraten an Pinienkernen- Blattspinat und Kartoffeln, dazu Zitronen-Sauce D, H, G

13,00 €

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch/-produkte; H=Schalenfrüchte;
I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulfate; M=Lupinen; N=Weichtiere



Dessert

Marillenknödel

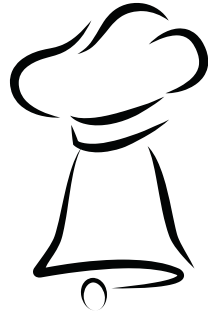
mit Vanillesauce und frischen Beeren A, C, G
5,00 €

Tiroler Apfelstrudel

mit Vanillesauce und frischen Beeren A, C, G
5,00 €

Kaiserschmarr'n

mit Zwetschgenröster A, C, G
6,50 €



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Schmankehl'n

Brett`l Jause

Wurst, Schinken, Käse, Butter mit Brotkorb G, A

8,00 €

Gebackener „Camembert“

mit Röstbrot, Obst, frittiertes Petersilie und Preiselbeeren G, A

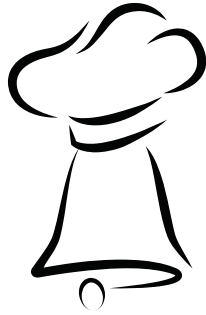
7,50 €

Käsekrainer

mit Erdäpfelsalat und Senf G, M

6,00 €

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch/-produkte; H=Schalenfrüchte;
I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid und Sulfate; M=Lupinen; N=Weichtiere



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Offene Weißweine

Riesling "Rheingraf"

Weingut Villa Sachsen / Deutschland-Rheinessen

*Dezente Citrus- und Stachelbeeraromen; mineralische und lebendige Säure;
gute Substanz; zartwürziger Nachhall.*

0,1l	3,90 €
0,2l	5,90 €

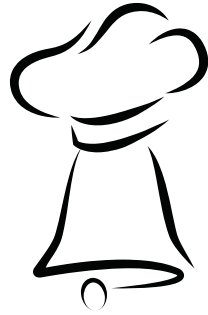
Grüner Veltliner

Weinkellerei – Niederösterreich

*Trockene Textur im Geschmack, süffig, leicht mit eleganter Note im Nachhall.
Ein unkomplizierter und dennoch ausdrucksvoller und lebendiger Weißwein für
viele Gelegenheiten.*

0,1l	3,90 €
0,2l	5,90 €

*** Weine enthalten Sulfite ***



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Offene Weißweine

Pinot Grigio

Villa Albinoni – Venetien / Italien

Einladend zartfruchtiger Pinot Grigio, mit lebendiger Frische; in der Nase findet man schöne Aromen von grünen Äpfeln und reifen Birnen; am Gaumen ist er harmonisch und gut strukturiert.

0,1l	3,90 €
0,2l	5,90 €

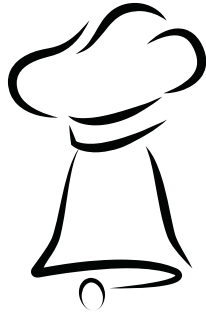
Chardonnay

Villa Albinoni – Venetien / Italien

Charaktervoll und herzhaft; harmonisch und erfrischend mit jugendlichem Charme; Leicht würzige Noten. Ein eleganter, vollmundiger Speisenbegleiter.

0,1l	3,90 €
0,2l	5,90 €

*** Weine enthalten Sulfite ***



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Offene Rotweine

Merlot

Villa Albinoni, Venetien

Die vermutlich aus Frankreich stammende Rebsorte „Merlot“ zählt ebenfalls zu den wichtigsten Rebsorten der Welt; dieser Wein duftet sehr sortentypisch, nach reifen Pflaumen, Beeren und Tabak; er bietet ein fruchtiges und weiches Mundgefühl.

0,1l	3,90 €
0,2l	5,90 €

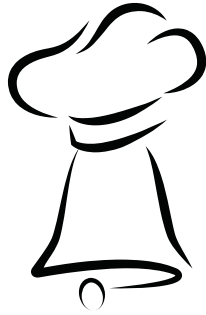
Primitivo

Villa Albinoni, Apulien / Italien

*auch die Rebsorte „Primitivo“ erfreut sich wachsender Beliebtheit bei Wein-
Trinkern; berühmtestes Anbaugebiet für diese Weine ist Mandurien (Apulien); Villa
Albinoni wartet mit einem geschmackvollen Wein auf; mit dem typischen Duft nach
dunklen Waldfrüchten und Zimt, läuft er weich und elegant über die Zunge.*

0,1l	3,90 €
0,2l	5,90 €

*** Weine enthalten Sulfite ***



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Offene Rotweine

Blauer Zweigelt - „Mailberger“

Mailberg, Niederösterreich

Ein Zweigelt, der eine schöne dunkle rubinrote Farbe besitzt und sich mit angenehm jugendlicher Struktur darbietet. Ein von Weinkenner geschätzter Alltagswein für alle Gelegenheiten.

0,1l	3,90 €
0,2l	5,90 €

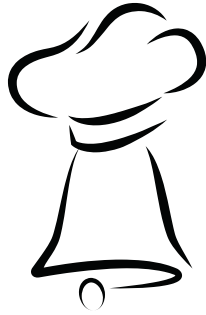
Dornfelder „Tag für Tag“

Frankhof Weinkontor – Deutschland/ Pfalz

Aromen von Beeren und Tabak; warm und weich, mit einem harmonischen mittleren Körper. Der Eindruck der Aromen setzt sich auch im Gaumen fort und wird abgerundet durch eine angenehme Säure und einem weichen Nachhall.

0,1l	3,50 €
0,2l	5,00 €

***** Weine enthalten Sulfite *****



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Offene Roséweine

Leichtigkeit des Seins

Vino ToSun - Languedoc / Frankreich

Der Name ist Programm; Ein fein-fruchtiger Roséwein aus dem Süden Frankreichs. Die "Leichtigkeit des Seins Rosé" duftet angenehm nach Himbeeren, Erdbeeren und Melone. Gut gekühlt ein idealer Terrassenwein und ein wahrer Genuss für jede Sommerparty.

0,1l	5,50 €
0,2l	6,50 €

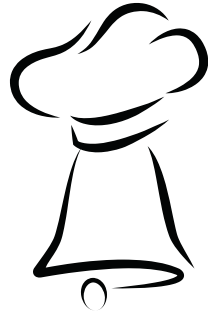
Spätburgunder-Rosé

WG Bischoffingen / Baden - Deutschland

*leicht und erfrischend, mit feiner Gerbstoffnote, lebhafter Nachhall
ein feines Spiel nach Kirsch und Banane*

0,1l	5,50 €
0,2l	6,50 €

*** Weine enthalten Sulfite ***



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Weißweine (0,75 l Fl.)

Leichtigkeit des Seins - Blanc de Noir

Vino ToSun - Languedoc / Frankreich

Das Weißkeltern von roten Trauben hat in Frankreich eine lange Tradition. Der Rebensaft hat dadurch keine Zeit die Farbstoffe aus der Beerenhaut aufzunehmen, es entsteht ein echter Weißwein. Beim „Leichtigkeit des Seins - Blanc de Noir“ aus dem Languedoc werden Beeren der roten Kult-Traube Tannat weiß gekeltert, überzeugt mit delikater Frucht, bezaubernder Frische und einer beeindruckenden Ausstrahlung. Frische Fruchtaromen von Birne, Pfirsich, Melone, Litschi und Stachelbeere verbinden sich harmonisch mit dezenten Zitrusnoten.

18,00 €

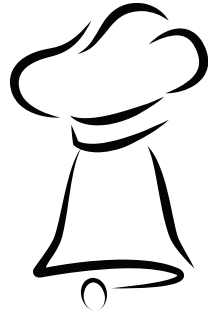
Riesling Hochgewächs

Weingut Albert Kallfelz / Mosel - Deutschland

Ein Hochgewächs Riesling der sich von seiner besten Seite zeigt. Aromen von: Zitrone-, Aprikose- und Apfel- mit einer mineralischen Schiefernote. Macht Laune auf mehr. Seine mineralische Schiefernote und das feine Wechselspiel von Fruchtsüße und Säure machen aus dem Riesling einen pikanten und sehr ausbalancierten Wein.

28,00 €

***** Weine enthalten Sulfite *****



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Weißweine (0,75 l Fl.)

Gavi di Gavi  VEGAN

Enrico Serafino, Piemont/Italien

Vielfältige Fruchtaromen; ins besondere nach gelben Früchten, Zitrus und feinen Kräuternoten; im Geschmack trocken und frisch, mit einer harmonischen Struktur und einem fruchtbetonten Abschluss.

34,00 €

Weissburgunder

Burgenland - Siegendorf /Österreich

Zarter aromatischer Birnenduft in der Nase. Am Gaumen nussige Noten spürbar. Saftig und kräftig, feine Extraktsüße. Ein eleganter, vollmundiger und extraktreicher Speisenbegleiter.

28,00 €

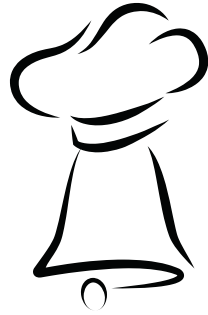
Pinot Grigio - Velante  VEGAN

Velante-Bertani - Venetien / Italien

Düfte von Golden Delicious, reifen Birnen und Pfirsichen; im Gaumen eine gute Textur und schöne Balance zwischen Säure, Mineralität und Geschmeidigkeit; der fruchtige Nachhall rundet den Genuss ab.

29,00 €

***** Weine enthalten Sulfite *****



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Rotweine (0,75 l Fl.)

Leichtigkeit des Seins - Rouge

Vino ToSun/ Languedoc / Frankreich

Die Trauben für die Weine stammen von alten Rebstöcken, die in der Region Pays d'Hérault im Languedoc auf ton- und kalkhaltigen Böden wachsen und hierbei auf dem vollständigen Einsatz von Pestiziden verzichtet wird. Um die Frische und Frucht zu bewahren, welche die Weine so unverkennbar sommerlich machen, werden die Trauben ausschließlich nachts bei niedrigen Temperaturen gelesen. In der Nase sehr feine Fruchtaromen von Himbeere, Erdbeere und Melone, am Gaumen lebendige feine und weiche Säure.

22,00 €

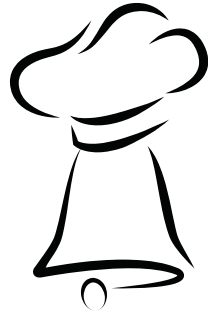
Primitivo "Doppio Passo"

Carlo Botter / Apulien-Italien

In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund und schmelzig mit angenehmer Fülle und Charakter. Ein samtiger Rotwein mit einer leicht würzigen Note und Restsüße. Im Nachhall präsentiert er sich mit seiner genussvollen, ausbalancierten Länge.

28,00 €

*** Weine enthalten Sulfite ***



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Rotweine (0,75 l Fl.)

Entdeckung der Langsamkeit - Cuvée

Corbières A.O.C./ Frankreich

Der Name ist kein Zufall, sondern Programm: Rebsorten: 32% Syrah, 25% Mouvèdre, 23% Grenache, 20% Carignan. Unser Weinbau ist biologisch. Unsere Trauben sind ausschließlich von Hand gelesen. Sie stammen von bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken. Der Wein gärt langsam auf seinen natürlichen Hefen in thermoregulierten Stahltanks. Komplex und finessenreich, Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume verbinden sich mit dem subtilen Duft dunkler Schokolade. Ein harmonischer und ausdrucksstarker Wein, geschaffen für den langsamen Genuss.

32,00 €

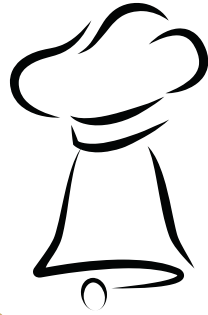
Siegendorf

Weingut Klosterkeller Siegendorf /Österreich

Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot mit den Aromen von Johannisbeeren und zarte Veilchen. Geschmeidig und harmonisch mit der Frucht des Cabernet Sauvignon am Gaumen. Kräftig und körperreich. Eleganter, anhaltender Nachhall.

33,00 €

*** Weine enthalten Sulfite ***



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Weinkarte

Rotweine (0,75 l Fl.)

O´Dora

Weingut Klosterkeller Siegendorf / Österreich

51% Cabernet Sauvignon und 49% Cabernet Franc sorgen für eine Tiefdunkle, rubingranate Farbe mit violetten Reflexen. Zarter Edelholzduft unterlegt dunkles Beerenkonfit, etwas Nougat, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, präsentiert feine Tannine, tabakig, Brombeeren im Abgang, gutes Potential.

39,00 €

Dessertwein

Réserve Mouton Cadet Sauternes (0,1l)

Baron Philippe de Rothschild-Bordeaux / Frankreich

Rebsorte; Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

Ein edelsüßer Sauternes / Bordeaux Dessertwein mit einer Extraktsüße der mit einer glänzend goldenen Farbe im Glas erscheint. Sein Bukett öffnet sich mit Noten von Pfirsich und Mirabelle, die von sanften Gewürznoten sowie etwas Quitte ergänzt werden. Am Gaumen ebenfalls mit üppigen Aromen von Quitte und Mirabelle die Marmelade erinnern. Körper und Süße stehen in hervorragender Balance. Empfehlung; einfach Solo als Dessert oder zu einer herzhaften Käseplatte.

10,50 €

***** Weine enthalten Sulfite *****



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Prosecco & Champagner

Vino Frizzante Fraenzi (0,75l Fl.)

„Fränzi“ Castell - Castellsches Franken – Deutschland

Dieser nach einem fränkischen Rebsatz "Fränzi" benannten "Schaumwein" ist ein grandioser Wurf der fürstlichen Weingüter. Großes Bukett nach Aprikose, und ein herrliches Fruchtspiel im Gaumen und ein langer Nachhall machen diesen Wein zu einem Erlebnis. Passt zu leichten Speisen und Salaten.

Prämierungen: Das Weingut wurde im Gault Miliau mit 4 von 5 Trauben ausgezeichnet. Das Weingut ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.

27,00 €

Champagne Michel Mailliard (0,75l Fl.)

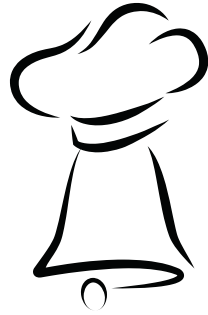
Cuvée Grégory 1er Cru Brut

Hervorragender Vertreter der Côte de Blancs, geprägt von der Eleganz des Chardonnays, florale Aromen im Duft und am Gaumen, erfrischende Zitrusfrucht mit einer feinen Spur an Mineralität, weiches Geschmackserlebnis mit feinem Nachhall. Ausgezeichneter Aperitif Cuvée aus 95% Chardonnay und 5% Pinot Noir aus Premier Cru Lagen

***Auszeichnungen:** Silbermedaille, Effervescents du Monde 2012 (Schaumweinweltmeisterschaft) Goldmedaille, Gilbert & Galliard 2015 Champagne Michel Mailliard ist ein Familienweingut mit Sitz in Vertus, Côte de Blancs im Süden der Champagne.*

79,00 €

*** Weine enthalten Sulfite ***



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

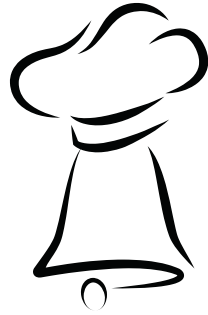
Getränkekarte

Bier vom Fass

	0,33l	0,50l
<i>Krombacher Pils</i>	3,50 €	4,50 €
<i>Krombacher Kellerbier</i>	3,50 €	4,50 €
<i>Alster/Radler</i>	3,10 €	4,10 €

Flaschenbier

	0,33l	0,50l
<i>Krombacher Weizen</i>		3,90 €
<i>Krombacher Weizen alkoholfrei</i>		3,10 €
<i>Krombacher Pils alkoholfrei</i>		3,10 €
<i>Krombacher naturtrüb Dunkel</i>	3,90 €	
<i>Stiegl Pils</i>	4,90 €	
<i>Stiegl Goldbräu</i>	4,50 €	
<i>Erdinger Hefeweizen</i>		3,90 €
<i>Erdinger kristallweizen</i>		3,90 €
<i>Erdinger Weizen alkoholfrei</i>		3,50 €
<i>Flensburger Malzbier</i>	3,90 €	



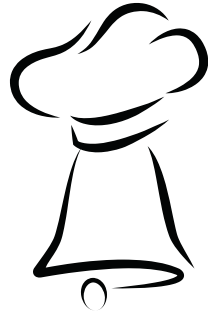
Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Getränkemenu

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Mineralwasser still</i>	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Cola</i> ^{1,2}	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Cola Light</i> ^{1,2,4}	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Cola Zero</i> ^{1,2,4}	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Fanta</i> ^{1,4}	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Sprite</i> ⁴	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Spezi</i> ^{1,2,4}	0,20l	2,00 €	0,40l	3,00 €
<i>Almudler</i> ¹	0,35l	3,50 €		
<i>Ginger Ale</i>	0,20l	3,00 €	0,40l	4,00 €
<i>Tonic Water</i>	0,20l	3,00 €	0,40l	4,00 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,20l	3,00 €	0,40l	4,00 €
<i>Wild Berry</i>	0,20l	3,00 €	0,40l	4,00 €
<i>Säfte</i>	0,20l	2,50 €	0,40l	3,50 €
<i>Saft-Schorlen</i>	0,20l	2,20 €	0,40l	3,20 €
<i>Vöslauer STILL (Flasche)</i>			0,30l	3,50 €
<i>Vöslauer SPRUDEL (Flasche)</i>			0,30l	3,50 €
<i>Vöslauer STILL (Flasche)</i>			0,70l	6,50 €
<i>Vöslauer STILL (Flasche)</i>			0,70l	6,50 €

¹mit Farbstoff ²koffeinhaltig ³chininhaltig ⁴mit Antioxidationsmittel ⁵mit Süßungsmittel ⁶mit Taurin



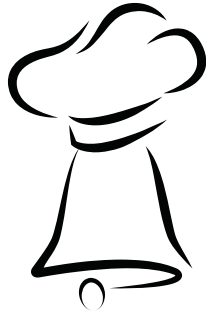
Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Getränkemenu

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i> ²	2,40 €
<i>Espresso</i> ²	1,90 €
<i>Doppelter Espresso</i> ²	3,00 €
<i>Espresso Macchiato</i> ²	2,00 €
<i>Cappuccino</i> ²	2,80 €
<i>Latte Macchiato</i> ²	3,30 €
<i>Milchkaffee</i> ²	2,80 €
<i>Tasse Tee</i>	2,00 €
<i>Tasse Frischer Tee</i>	
<i>(Diverse Sorten: Ingwer, Minze, Zitrone, etc.)</i>	2,80 €
<i>Irish Coffee</i> ²	4,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,60 €

¹mit Farbstoff ²koffeinhaltig ³chininhaltig ⁴mit Antioxidationsmittel ⁵mit Süßungsmittel ⁶mit Taurin



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Getränkemenu

Spirituosen (je 2cl)

Obstbrände

Ziegler Alte Zwetschge 2012	5,50 €
Ziegler No.1 Wildkirsch	9,90 €
Ziegler Obstbrand	4,00 €
Ziegler Waldhimbeergeist	4,90 €
Ziegler Walnussgeist	5,50 €
Hauser Tradition Österreich	4,00 €
Marille, Zwetschgen, Himbeere, Williamsbirne, Haselnuss	
Grappa di Moscato	4,90 €

Whiskys

Jack Daniels	4,50 €
Johnnie Walker 18J	6,90 €
Chivas Royal Salute 21J	13,90 €

Wodka

Alpha Noble	3,00 €
Absolut	3,00 €
Freimut	4,90 €

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	4,20 €
Hennessy XO 30J	16,90 €

Liköre

Unicum Kräuterlikör	2,90 €
Jägermeister	2,70 €
Bailey`s	2,70 €
Amaretto	2,90 €
Ramazotti	2,70 €
O'Donnel MOONSHINE	3,50 €
Wilde Beere, Harte Nuss, Bratapfel, Bitter Rose	
Molinari Sambuca	2,90 €

Gin

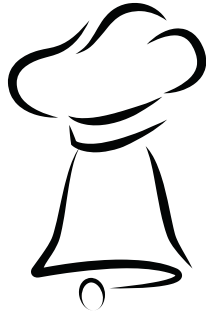
Bombay	3,00 €
Hendrick`s	3,50 €
Monkey 47	4,00 €

Rum

Appleton Rum 12J	3,00 €
Old Pascas Ron Negro	3,00 €
Plantation Barbados x.o 13J	4,50 €

Brandy

Carlos Imperial XO	4,20 €
Brandy Mascaró XO	6,50 €



Zur Glocke
RESTAURANT & BAR

Getränkemenu

Longdrinks

<i>Aperol Spritz</i>	6,00 €
<i>Campari Orange</i>	6,00 €
<i>Wodka Redbull</i>	6,50 €
<i>Gin Tonic</i>	6,50 €
<i>Whiskey Cola</i>	6,50 €

Cocktails

Whiskey Sour

Jack Daniels¹, Zitronensaft⁵, Zuckersirup 7,50 €

Negroni

Bombay Gin, Belsazer Red, Campari 7,50 €

Cosmopolitan

*Alpha Noble, Cointreau¹¹, frischer Zitronensaft,
Cranberry-Saft^{1,5}* 7,50€

Martini Dry

Bombay Gin, Wermuth, Zitrone oder Olive 7,50 €

¹mit Farbstoff ²koffeinhaltig ³chininhaltig ⁴mit Antioxidationsmittel ⁵mit Süßungsmittel ⁶mit Taurin