



Speisekarte



Herzlich Willkommen Im Gasthaus Löwen

*Die Gaststätte mitten in Salez befand sich einst
im Eigentum der Freiherren von Hohensax.*

1521 wird der «Löwen» erstmals urkundlich erwähnt.

*Das Herrschaftsgebäude wurde nicht nur als Gasthaus genutzt,
sondern diente auch als Rathaus, Gerichtsstätte und Kaufhaus.*

*Die heutige Grundgestalt erhielt der «Löwen»
um 1655 infolge eines Umbaus.*

Die ältesten Holzteile des Hauses reichen in die Zeit um 1475 zurück.

*Um 1655 entstand der heutige Baukubus als ein
auf dem Kellergeschoss ruhender Bohlenständerbau.*

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag: 10 – 14 und 17 – 23

Warme Küche bis 21:00

Sonntag: 11 – 15

Warme Küche bis 14:00

Wir sind für Sie da – bei geringem Gästeaufkommen behalten wir uns vor früher zum schliessen. Vielen Dank für Ihr Verständnis



Suppen & Vorspeisen

Kräftige Rindsbouillon

mit Kräuterflädli oder Leberspätzli
9.50

Tomatensuppe

mit Rahmhaube verfeinert und Basilikum-Pesto
10.00

Knoblauch-Cremesuppe

Rahm, Knoblauch und geröstete Weissbrotwürfel
10.00

Carpaccio

Rohe marinierte Rindfilet-Scheiben mit kaltgepresstem Olivenöl,
Blattsalat und Parmesanspänen verfeinert mit Balsamico-Creme
20.00

Tomaten-Mozzarella

mit Basilikum-Pesto und Balsamico
16.00

Sämiges Risotto mit Riesen-Crevetten*

Safranfäden, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan
25.00

*als Hauptgericht
32.00

Salate

Blattsalat

8.50

Gemischter Salat

10.00

Thunfisch Salat

Blattsalatbouquet mit Thunfisch, Oliven und Zwiebelringen / Italienische Sauce
18.00

Haussalat

Gemischter Salat

garniert mit gerösteten Weissbrotwürfeln, Kernen,
Vorderschinken und Parmesan / French-Dressing
18.00

Pouletbrustwürfel

gebraten mit Chili, auf Blattsalatbouquet mit
Zuckermaiskörnern und Gurken / French-Dressing
24.00

Gebackene Pouletbrustfilet-Streifen

auf buntem Blattsalat und Tomaten mit Steierischem Kürbiskernöl / Italienische Sauce
24.00

Gusto Salat

in Kräuterbutter gebratene Riesen-Crevetten
auf knackigem Blattsalat / Italienische Sauce
26.00

Zanderfilet

auf Blattsalaten der Saison / Italienische Sauce
27.00

Alle unsere Salatsaucen sind Hausgemacht



Fisch & Krustentiere

Gebratenes Zanderfilet

an einer Kurkuma-Paprika-Rahmsauce dazu Gemüserisotto
37.00

Gegrillte Blacktiger Riesen-Crevetten

an gebratenem Gemüse dazu ein gemischter Salat
39.00

Klassiker

Gulasch vom Voralp-Rind

mit Butterspätzli
33.00

Spätzlepfanne

Schweinefilet Medaillons an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle
35.00

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

mit Marktgemüse und Kroketten an Rotwein-Jus
37.00

Haussteak

Schweinerückensteak vom Grill
an Pilz-Rahmsauce dazu Spätzle
31.00

Wiener Schnitzel

vom Kalb

39.00

vom Schwein

dazu Pommes Frites
28.00

„Cordon Bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Pommes Frites
31.00



Zwiebelrostbraten

Schnitzel vom Rinderrücken an Rotwein-Jus mit knusprigen Röstzwiebeln
dazu Gemüse und Kartoffelrösti
38.00

Gegrilltes Entrecôte

an Madagaskar-Pfeffersauce mit geschmortem Gemüse und Kroketten
42.00

Rindfiletspitzen „Stroganoff“

in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken
dazu Rösti und frisches Gemüse
43.00

Rindsfiletsteak vom Grill

mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce
dazu Gemüse und Kroketten
52.00

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“

vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
dazu Rösti und marktfrisches Gemüse
34.00

Löwenspieß

Herzhafte Stücke von Rind, Poulet und Schwein mit Speck, Würstchen und Kräuterbutter
an knusprigen Pommes Frites dazu hausgemachte Grillsauce
34.00

Tagliatelle nach Art des Küchenchefs

Rindsfilet-Streifen, Champignons, Tomaten und Wurzelgemüse
34.00

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Rösti, Kroketten,
Spätzli, Tagliatelle oder frisches Gemüse
8.00

EXTRAS: Salat anstatt Pommes, Gemüse anstatt Pommes
3.00

Preiselbeeren, Apfelmus, Kräuterbutter und diverse Saucen
3.00



Vegetarisch

Gebratene Couscous-Gemüseleibchen

auf knackigen Blattsalaten
mit Schnittlauch-Sauerrahm Dip

17.00

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln dazu grüner Salat oder Apfelmus

25.00

Tagliatelle Scampi

Blacktiger Crevetten, Gemüsestreifen, Knoblauch

30.00

Risotto mit Safran und Zucchini

Safran, Zucchini, geschmolzene Tomaten

24.00

Risotto mit Saisons-Gemüse

Gemüse in leichter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan

22.00

Desserts & Süßspeisen

Apfelstrudel

8.00

mit Vanillesauce

11.00

Glace

11.00

Rahm

9.50

Rheintaler Apfelküchle

mit Zimtucker, Vanilleglace und Preiselbeer-Rahm

14.00

Feiner Kaiserschmarren

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

14.00

Mohr im Hemd

mit Vanilleglace, Schokosauce und Rahm

14.00

Eis

Heisse Liebe

Vanilleglace mit heißen Himbeeren

13.00

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokosauce und Rahm

13.00

Bananensplit

Vanilleglace auf geteilter Banane mit Schokosauce

Rahm und geröstete Mandelsplitter

14.00

Gemischte Glace

mit 3 Kugeln nach Wunsch ohne/mit Rahm

10.50 / 12.00

Kugel Zitronensorbet mit Prosecco oder Wodka

11.00

Kugel Glace 3.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Kaffee

Espresso			4.50
Doppelter Espresso			6.50
Espresso Corretto			9.00
Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleglace)			8.00
Kaffee crème			4.50
Cappuccino, Latte Macchiato			5.00
Heiße Schokolade oder Ovomaltine			5.00
Tasse Koffeinfreier Kaffee oder Espresso			4.50
Tasse Milch (heiss oder kalt)		30 cl	3.00
Kaffee Lutz / Fertig	40%	4 cl	7.00
Kaffee Zwetschgen	37,5%	4 cl	7.00
Kaffee Kräuter / Pflümli	37,5%	4 cl	7.00

Tee

(Biotee vom Achterhof im Metallsieb serviert)

40 cl

Früchtetee – Pfefferminztee – Kamillentee – Hagebuttentee - Hibiskusblütentee	
Lavandelblütentee – Brennesseltee - Schwarztee - Grüntee – Kräutertee	5.50

Alkoholfrei

Mineralwasser Offenausschank	30 cl	3.50
	50 cl	5.00
Mineralwasser (Glasflasche) mit und ohne Kohlensäure	100 cl	10.00
Alle PET Flaschen 1.5 L	150 cl	13.00
Eistee, Apfelsaft Shorley, Rivella, Coca Cola, Cola Zero	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
Orangen-, Ananas- oder Cranberrysaft pur oder gespritzt	30 cl	4.00
	50 cl	5.50
Bitter Lemon, Tonic Water, Sanbitter	20 cl	4.50
	10 cl	4.50
Sirup Holunder oder Himbeere	20 cl	2.50
Glas Wasser	30 cl	1.00

Bier (Sonnenbräu)

Bier vom Fass Lager hell	50 cl	6.00
	30 cl	4.50
	20 cl	3.50
	10 cl	2.00
Lager hell Flasche	58 cl	6.50
Möhl Saft mit oder ohne Alkohol (Bügelflasche)	50 cl	6.50
Sonnenbräu alkoholfrei	50 cl	6.00
Weizengold	50 cl	6.50
1891 Dunkel (Bügel)	50 cl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch (Bügel)	50 cl	6.50

Weißwein

	10 cl	50 cl	75 cl
Frümser Müller Thurgau AOC Rheinhof Salez	6.50	32	45
Pinot Grigio (Hauswein)	4.50	22.50	
Johanniter Forstegger Rebleute, Salez	6.50	32	45
Weisswein gespritzt halb + halb (süss oder sauer)		30 cl 6.50	
Rosé nach Angebot oder Federweiss		10 cl 6.00	

Rotwein

	10 cl	50 cl	75 cl
Primitivo (Hauswein)	4.50	22.50	
Frümser Pinot Noir AOC Rheinhof Salez	6.50	32	45
Pinot Noir Barrique AOC Rheinhof Salez			62
Amarone della Valpolicella DOCG Weingut Cami, Veneto		42	
Jeninser Pinot Noir	6	30	
Merlot	5	25	
Nero D´Avola	5	25	

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Spirituosen

WEITERE AUSWAHL AUF DEM SCHNAPSWAGEN

Martini bianco	15%	4cl	6.50
Campari	23%	4cl	6.50
Grappa	40%	2cl	5.00
Berta diverse	43%	2cl	10.00
Poli Sarpa Oro	40%	2cl	10.00
Sibona di Barbera	42%	2cl	10.00
Tre Soli Tre (Berta)	41%	2cl	16.00
Obstler	40%	2cl	5.00
Williams	40%	2cl	6.00
Marille	40%	2cl	6.00
Vieille Prune div.	40-42%	2cl	8.00
Remy Martin	40%	4cl	13.00
Jack Daniel`s	40%	4cl	10.00
Ballantine`s	40%	4cl	8.00
Monkey Shoulder	40%	4cl	16.00
Ramazzotti	30%	4cl	7.00
Jägermeister	35%	4cl	7.00
Appenzeller	29%	4cl	7.00
Frangelico	20%	4cl	7.00
Baileys	17%	4cl	7.00
Averna 19% , Fernet 39%, Amaretto 28%		4cl	7.00

Longdrinks

Martini Orange	20cl	8.50
Martini Soda	20cl	8.50
Campari Orange	20cl	8.50
Campari Soda	20cl	8.50
Aperol Spritz (Prosecco oder Weisswein)	20cl	11.00
Hugo	20cl	11.00
Glas Prosecco (nach Wunsch mit Holundersirup)	10cl	8.00
Gin Tonic (Gordons)	20cl	12.00
Whiskey Cola (Ballantines)	20cl	12.00
Wodka Lemon (Smirnoff)	20cl	12.00

Schaumweine

Prosecco di Conegliano DOC Conte Collalto, Veneto	75cl	45.00
Champagner Moët & Chandon Impérial brut	75cl	90.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Wien 1 Pfaffl

Diese duftige Cuvée bringt Wien pur ins Glas. Frucht & Duft steuert der Riesling bei, der Pinot Blanc die Fülle und der Veltliner die Würze. Insgesamt ein frischer, spritziger Blend, sehr belebend und reizvoll. Zwar sind die Weingärten heute reinsortig ausgepflanzt, damit der Lesezeitpunkt den Bedürfnissen der Sorten angepasst werden kann, die Idee, die Vorteile mehrerer Sorten in einem Wein zu vereinen, bleibt jedoch. Ein echter Sommerwein! Erfrischend, spritzig, fruchtig. Der Riesling bringt Frucht und anregende Säure, der Grüne Veltliner Würze und Pinot Blanc sorgt für den Körper. Alles in einem; pures Trinkvergnügen.

Dieser Wein passt zu:

- Fisch
- Apéro
- **Geschmack:** trocken
- **Herkunft:** Österreich
- **Anbaugebiet:** Weinviertel
- **Alkoholgehalt:** 11.5%
- **Winzer:** Weingut Pfaffl



7.5 dl CHF 34.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Soave Monte Alto Ca' Rugate

strohgelbe Farbe, das Bouquet ist intensiv, anhaltend, blumig und fruchtig, mit anklängen an reifes Obst, Dörrobst und Mandeln. Der Monte Alto gibt sich warm, weich und von ausgewogenen Körper, am Gaumen erweist er sich kräftig, im Abgang anhaltend.

Dieser Wein passt zu:

- Gemüse
- Fisch
- Käse
- **Geschmack:** trocken
- **Herkunft:** Italien
- **Anbaugebiet:** Veneto
- **Alkoholgehalt:** 12.5%
- **Winzer:** Cantina Ca' Rugate



7.50 dl CHF 36.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Chardonnay BIO – Gerhard Markowitsch

KOSTNOTIZEN: Rein im Stahltank ausgebauter Chardonnay. In der Nase zeigt sich ein intensiver Duft nach tropischen Früchten, Honigmelone, Nektarine, etwas Apfel und feiner Würze. Saftig, frisch und fruchtig am Gaumen mit aromatischem Abgang

Empfehlung: Idealer Begleiter zu verschiedenen Nudelgerichten, gebratenen, oder pochierten Fischen und Krustentieren

Region: Carnuntum Österreich

Rebsorte: Chardonnay

Kategorie: Qualitätswein

Alkohol: 13,5 % vol.

Säure: 6,1 g/l Restzucker: 1,3 g/l – trocken



7.5dl CHF 44.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

In Bloom weiss Cuvée - Hannes Reeh

Wunderbar fruchtig-saftige Cuvée, komponiert aus Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Grüner Veltliner und Chardonnay. Bis jeweils die genaue Zusammensetzung feststeht, wird jedes Jahr aufs Neue ausführlich getüftelt und geknobelt. Solange, bis sich Hannes Reeh sicher ist, dass die IN BLOOM Cuvée Weiss sowohl als lockeres Gläschen zwischendurch als auch als Begleiter kräftiger Speisen beste Figur macht. Dabei sorgt der Sauvignon Blanc-Anteil für Frische und Knackigkeit, Weissburgunder und Chardonnay bringen Saftigkeit, Körper und Tiefe und der Grüne Veltliner steuert eine feine Würze bei.

Wunderbar fruchtige Nase mit Aromen von reifen Stachelbeeren, Pfirsich, Netzmelone und etwas Birne, dazu feine Blüten Noten und zart nussige Töne. Am Gaumen mit toller, trink animierender Frische, würziger Struktur und schönem Schmelz.

Wunderbar zum Aperitif, sowohl solo getrunken, als auch mit verschiedenen Aperio-Häppchen. Hervorragend aber auch zur Gemüseküche, etwa mit Spargel oder Zucchini. Auch zu leichten Fischgerichten und Geflügel macht er eine gute Figur.

Region: Österreich / Burgenland

Produzent: Hannes Reeh

Traubensorte: Sauvignon Blanc, Pinot Blanc (Weissburgunder), Grüner Veltliner, Chardonnay

Alkoholgehalt: 13.50 % Vol.



7.5 dl CHF 44.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERRASSEN

Domäne Wachau

HERKUNFT & TERROIR: Die besten Trauben von Wachauer Terrassenweingärten werden für diesen hochwertigen Wein per Hand selektioniert. Ziel ist es, einen typischen Wachauer Stil, geprägt durch das besondere Klima und den Urgesteins-Boden, zu repräsentieren.

WEINGARTEN & KELLER Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

STIL & CHARAKTER In der Nase offen und zugänglich, subtil und verspielt; am Gaumen schöne Balance aus einer lebendig-frischen Säure und dem kräftig-elegantem Körper; saftige Fruchtnuancen, viel Würze; langanhaltend. Smaragd steht für trockene, dichte und komplexe Weine der Wachau

Alkohol: 13 % | **Säure:** 6,6 ‰ | **Restzucker:** 1,9 g/l



7.5 dl CHF 47.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Appassimento - Vallone - Salento

Traubensorten 100% Negroamaro

Notizen Komplexe Aromen von dunklen Früchten und Backgewürze.

Am Gaumen körperreich, warm und harmonisch.

Begleitend zu Lamm und Rind, Pastagerichte, gereiftem Käse

Vinifikation Die Trauben werden kurz am Stock angetrocknet, bevor die Ernte erfolgt. Ausbau im Stahl- und Betontank

Alkohol 15 %

Produzent Vallone, Apulien, Italien, Salento IGT,



7.5 dl CHF 40.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

In Bloom Rot Cuvée - Hannes Reeh

Der von Hannes Reeh heissgeliebte Zweigelt spielt im IN BLOOM Cuvée Rot immer wieder die Hauptrolle, meist im Zusammenspiel mit Merlot mit welchen anderen Sorten er in Dialog tritt, wird jedoch jährlich neu eruiert. Erst wenn es harmonischer nicht mehr geht, ist's für Hannes Reeh eine runde Sache. Ausgebaut wird der Wein teils im Stahltank, teils im Barrique.

Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent

Kulinarische Empfehlung

Toller Trinkspass zu verschiedenen österreichischen Spezialitäten, etwa Wiener Schnitzel, Backhendl oder Kässpätzle. Wunderbar aber auch zu einer Speck-Rösti oder als Begleiter zur Grillparty.

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Einladendes Bouquet von roten und blauen Beeren, Kirschen und etwas Pflaumenkompott, dazu Noten von Nüssen, dunklem Nougat, zarten Mokka Tönen und ein röstig-würziger Edelholztouch. Am Gaumen mit saftiger Beeren-Frucht, wiederum feiner Würze und gut integrierten Tanninen.

Weingut: Hannes Reeh

Region: Österreich, Burgenland

Alkoholgehalt: 14.00% Vol.



7.5 dl CHF 48.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Ripasso della Valpolicella

Classico Acinatico

In Fumane im Herzen des Amarone Gebiets produziert die Familie Accordini jedes Jahr Rotweine in Spitzenqualität. Ripasso heisst übersetzt "erneuter Durchgang". Genau das geschieht mit dem jungen Valpolicella, dem im Februar Trester vom Amarone beigegeben wird, was zu einer zweiten Gärung führt. Das macht den Wein voller, dunkler und komplexer und gibt ihm den typischen Geschmack nach getrockneten Früchten und ein seidiges, geschmeidiges Mundgefühl.

Dieser Wein passt zu:

- Käse
- Kräftiges Fleisch
- Rotes Fleisch
- **Geschmack:** trocken
- **Herkunft:** Italien
- **Anbaugebiet:** Veneto
- **Alkoholgehalt:** 14%
- **Winzer:** Azienda Agricola Accordini Stefano



7.5 dl CHF 48.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Rocca Rubia - Cantina di Santadi

Tiefes, glänzendes Rubinrot. Ausgeprägtes Bouquet nach dunklen Früchten, Brombeeren und Kaffee, mit feinen Noten von Kräutern und Leder. Am Gaumen betört der Rocca Rubia mit seiner üppigen Fülle, er ist sehr kraftvoll, geschmeidig und authentisch, mit schöner Balance zwischen Tanninen und Vollmundigkeit. Im Abgang ist der Rocca Rubia sanft und langanhaltend.

Nichts bringt die Schönheit der südsardischen Landschaft und die Herzlichkeit der Sarden besser zum Ausdruck, als die Weine von Santadi. Die Cantina di Santadi, beheimatet im Südwesten Sardinien mitten im Herzen der Sulcis-Region, ist die derzeit wohl erfolgreichste Weinbau- Genossenschaft Italiens. 300 Kleinbauern, die im Durchschnitt nur gerade anderthalb Hektar Rebflächen besitzen, werden durch Fachleute wie den Star-Önologen Giacomo Tachis beraten. Durch ihren Enthusiasmus und ihre Leidenschaft gelingt es ihnen, grosse Weine zu produzieren. Eine der wichtigsten Grundlagen des heutigen Erfolges von Santadi ist das Bekenntnis zu den einheimischen Traubensorten. Auf diese Weise wird zudem die Existenzgrundlage der Bauern im südlichsten Sardinien gesichert und der Landflucht vorgebeugt.

- Herkunftsland: **Italien**
- Hauptrebsorte: **Carignano**
- Region: **Sardinien**
- Hersteller: **Cantina di Santadi**
- Alkoholgehalt: **14 %**



7.5 dl CHF 55.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Masua di Jago RECCHIA

Auszeichnung: 2010 Gambero Rosso 2 Bicchieri

Herkunft: Italien / Veneto

Rebsorten: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Vinifikation: Mindestens 18 Monate Fasslagerung, anschliessend mindestens 4 Monate Flaschenreifung.

Beurteilung: Tiefes Rubinrot mit Violettreflexen; fruchtiger, würziger Duft; vollmundig, harmonisch, rund und samtig.

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinktemperatur: 18°

Genussreife: Jetzt bis 8 - 12 Jahre

Passt zu: Teigwaren, Braten, Grilladen, Käse



7.5 dl CHF 70.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Umathum Haideboden

Zweigelt 60 %, Blaufränkisch 20 %, Cabernet Sauvignon 20 %

Haideboden ist die ursprüngliche Bezeichnung für den Landstrich um die Gemeinde Frauenkirchen östlich des Neusiedler See gelegen. Die Bezeichnung „Haideboden“ wurde vom Weingut Umathum erstmals 1991 für diese Cuvée verwendet. „Haideboden“ mit „A“ geschrieben ist die originale Schreibweise und wird so nur vom Weingut Umathum verwendet. Die Trauben für diesen Wein stammen aus Weingärten, die westlich von Frauenkirchen liegen, je nach Sorte ein etwas unterschiedlicher Boden. Zweigelt steht auf eisenhaltigem Kieselsteinboden, Blaufränkisch dort, wo es mehr Kalk und Lehm gibt, Cabernet Sauvignon wächst auf extrem kargem Boden.

Alter der Reben: 17 - 43 Jahre. Erntezeit im September und Oktober von Hand gepflückt

Ausbau & Gärung in Gärständern bei 28 bis 31 Grad C, Kontaktzeit mit den Schalen bis zu fünf Wochen, anschließend biologischer Säureabbau im Fass, in kleinen barrique Eichenfässern gereift, etwa 1/3 neue Fässer

Alkohol: 13,0 % Vol.

Beschreibung: intensives Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase feine Frucht nach dunkler Kirsche und Zwetschke, zarte Note von Johannis-beeren mit Anklängen von Schoko, am Gaumen ebenso Frucht nach Kirschen, milde Gerbsäure, schwingt lange nach. Diese Cuvée zeigt den Stil der österreichischen Rotweine sehr gut und ist geprägt von heimischen Rebsorten mit feinen Nuancen vom Cabernet.

Speisenempfehlung: kräftige Speisen, Fleisch, Wild und Lamm



7.5 dl CHF 72.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

FLEISCH-HERKUNFT

Rind -und Kalbfleisch: Schweiz, Südamerika

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz, Ungarn

Fisch und Krustentiere: Schweiz, Kasachstan, Vietnam



MENÜKARTE



**SICHERE DIR
DEIN GRATIS
GETRÄNK!**

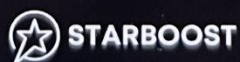
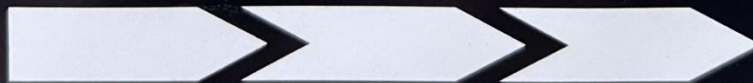
1



2



3



FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL