



Herzlich willkommen!

Im idyllischen oberbayerischen Dorf Aying, auf halbem Weg zwischen München und den Alpen, haben Braukultur und Gastfreundschaft eine lange Tradition, die bereits in der 7. Generation von der Familie Inselkammer gepflegt wird. Die Ayinger Privatbrauerei steht seit über 140 Jahren für ausgezeichnete bayerische Bierkultur und gehört zu den meistausgezeichneten Brauereien in Europa. Unsere traditionell nach dem Reinheitsgebot von 1506 gebrauten Ayinger Bierspezialitäten genießen Sie frisch gezapft in unserem Ayinger am Rotkreuzplatz – ein Paradebeispiel bester bayerischer Wirtshauskultur.

Wir wünschen Euch  
einen guten Appetit & gesellige Stunden!

Wirt Josef Sperl & Küchenchef Dustin Mohlhenrich  
mit Team!

## Events im Ayinger am Rotkreuzplatz!

Ihr möchtet ein Fest feiern, typisch münchenerisch, gemütlich und trotzdem am Puls der Zeit. Dann ist unser Wirtshaus Ayinger am Rotkreuzplatz die perfekte Feier-Lokation für Euch. Bei größeren Festen mietet Ihr einfach das ganze Wirtshaus. Im kleineren Kreis, etwa bei Geburtstagen, reicht vielleicht schon unser Separee. Das Ayinger am Rotkreuzplatz lebt die bayerische Gastfreundschaft!

## Ein Vorschlag für ihre nächste Feier:

### Urig auf dem Tisch zum Teilen.

Zum Empfang zwischen Fackeln in unserem Wirtsgarten bieten wir Euch selbstgemachten Glühwein oder Orangen-Vanille Punsch mit heißen Maronen zum Appetit anregen an.  
p.P. 8,90€ (Pauschale)

Wir starten mit einem Brotzeitbrettl mit Schinken & Wurst von der Metzgerei Gassner, Aufstriche & Käse sowie reschen Brezen und Brot.  
p.P. 9,90€

Dann wird´s urig mit unserem Reindl Essen mit bayerischer Ente, Schweinshaxe, Braten vom Strohschwein & Nürnberger Rostbratwürste. Wir reichen dazu Kartoffelknödel, Bratkartoffeln, karamellisiertes Blaukraut & Krautsalat sowie unsere Altbayrisch Dunkel Jus  
p.P. 23,90€

Zum süßen Abschluss wird ebenfalls geteilt und jeder kann sich durchprobieren. Unser beliebter Kaiserschmarrn, Apfelkücherl im Jahrhundertbierteig, luftige mousse au chocolat, Bayrisch Crème mit Himbeersoße, Sahne & Miesbacher Hofeis  
p.P. 9,90€

## Vorspeisen & Brotzeit

Gebackene Riesen-Champignons mit Kürbis-Chutney,  
Trüffelcrème & Feldsalat  
Stuffed Mushrooms with Pumpkin Chutney, Trüffel Creme fraiche and field greens  
13,90€

Dreierlei Aufstrich  
Hausgemachter Obazda, Rote Bete Crème,  
Griebenschmalz dazu Brot und Breze b,j,1,2,6,8  
Trio of Spreads  
Beer Cheese, Red Beet Spread, Pork Rilletts  
9,90€

Portion hausgemachter Obazda  
mit roten Zwiebeln & Breze b,j,1,2,6,8  
Bavarian Beer Cheese with Red Onion and a Pretzel  
9,90€

„Ayinger Brotzeitbrett!“  
mit Schinken und Wurst  
von der Metzgerei Magnus Gassner, Käse & Aufstrich  
dazu Brot und Breze a,b,h,i,1,2,3,5,6  
Bavarian Charcuterie Board featuring Hams and Sausages from our local  
Butcher Gassner, Cheese and Spreads. Served with Bread and a Pretzel  
16,90€

## Salat

Wintersalat mit karamellisierten Walnüssen,  
Ziegenkäse, Preiselbeer-Balsamico Dressing  
Winter Salad with carmelised Walnuts, Goatscheese and Cranberry-Balsamic Dressing  
13,90€

wahlweise mit gebratener Maispouardenbrust  
add grilled Chicken breast Supreme  
5,00€

## Suppen

Festtagssuppe  
mit Rinder Consommé, Tafelspitz, Gemüse Julienne &  
Pfannkuchenstreifen a,b,c,g,8  
Beef Consommé with Crêpe and Vegetable Julienne  
7,90€

# Wurst

„Ayinger Wurstpfandl“  
mit Curry-Mango-Chili Bratwurst, scharfer Ox Bratwurst,  
„Bazi“-Bratwurst aus der Metzgerei Gassner,  
dazu Biersenf, Dunkelbierjus, Kartoffelpüree,  
Riesling-Sauerkraut & Kren  
Bierempfehlung: Lager Hell  
a,h,1,2,3,5,6  
Sausage Variation from our local Butcher Gassner with Potato Puree, Riesling  
Sauerkraut, Horseradish and Beer Mustard  
17,90€

Nürnberger Rostbratwürst  
von der Metzgerei Gassner,  
dazu Biersenf, Dunkelbierjus,  
Riesling-Sauerkraut & Kren, frische Breze a,h,1,2,3,5,6  
Bierempfehlung: Bairisch Pils  
Grilled Nuremberg Sausages from our local Butcher Gassner with Riesling Sauerkraut,  
Dark Bier sauce, Horseradish and a fresh Pretzel

6 Stück – 10,90€  
8 Stück – 12,90€  
12 Stück – 16,90€

2 Stück Münchner Weißwurst (nur bis 17 Uhr) von der  
Metzgerei Gassner,  
mit süßem Senf & Breze a,h,1,2,4,5,6  
Munich White Sausage from our local Butcher Gassner served with sweet Mustard and a  
fresh Pretzel (till 5pm)  
8,90€

## Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln,  
dreierlei Käse & kleinem Salat <sup>a,b,c,8,h,g</sup>

Bierempfehlung: Bräuweisse

Homemade Spinach Spätzle, Cream, three Cheeses, Crispy Onions and a Salad  
(Vegetarian)

15,90€

Veganes Sellerie-Schnitzel  
in der knusprigen Pankopanade gebacken  
mit Kräuter-Nuss Dip & Bratkartoffeln & kleinem Salat

Bierempfehlung: Urweisse

Vegan Celery Root Schnitzel breaded in Crispy Panko, Herb-Hazelnut dip, Pan fried  
Potatos and a Salad

17,90€

## Fisch

Kross gebratenes Bachforellenfilet  
von der Fischzucht Aumühle  
auf cremigem Graupen-Gemüse-Risotto, Riesling-Schaum,  
& kleinem Salat <sup>a,b,h,j,8</sup>

Bierempfehlung: Kellerbier

Local seared Trout Filet from Aumühle Farms, Barley Vegetable Risotto, Riesling Foam  
and a Salad

23,90€

# Fleisch

Ofenfrischer Braten vom Murrocschwein  
aus der Schulter mit Kartoffel & Breznknödel,  
Dunkelbierjus & Krautsalat <sup>b,c,h,g,1,2</sup>

Munich Roast Murroc Pork, Potato and Pretzel Dumplings, Dark Beer Sauce and  
Bavarian Cole Slaw

Bierempfehlung: Lager Hell

17,90€

Zwiebelrostbraten 220g aus der Allgäuer Rinderlende  
mit Kartoffel Puree und glasiertes Gemüse,  
Rotwein-Schalottenjus & Röstzwiebeln <sup>a,b,c,h,g</sup>

Allgäu Strip Steak with Shallot Demi Glace, Crispy Onions, Potato Puree and glazed  
Vegetables

Bierempfehlung: Altbayrisch Dunkel

28,90€

Wiener Schnitzel vom Kalb  
in der Pfanne mit Butterschmalz ausgebacken,  
kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone & Bratkartoffeln <sup>a,c</sup>  
Classic Viennese Schnitzel from Veal, Pan fried in Butter, Elderberry Compote, Pan Fried  
Potatos and Lemon wedge

Bierempfehlung: Kellerbier

26,90€

Bayerische Ente vom Lugeder mit Kartoffelknödel,  
karamellisiertes Blaukraut, Orangen-Zimt-Jus <sup>b,c,h,g,1,2</sup>  
Bavarian Roast Duck from Lugeder Farms, Potato Dumpling, Orange- Cinnamon Sauce,  
Braised Red Cabbage

Bierempfehlung: Urweisse

¼ Ente – 19,90€

½ Ente – 27,90€

Hirschragout vom Josef Maier mit gebratenen Steinpilzen,  
Breznserviettenknödel, karamellisiertes Blaukraut &  
Preiselbeersahne <sup>a,b,c,h,g</sup>

Venison Gulasch from Maier Farms, Sauteed Porcini Mushrooms, seared Pretzel  
Dumplings, Braised Red Cabbage, Elderberry Cream

Bierempfehlung: Winterbock

23,90€

## Was ist ein Murroc Schwein?

Das „bayerische Murroc-Schwein“ ist eine spezielle Kreuzung mit dem Duroc-Schwein – das durch seine besondere Fleischqualität, seiner Marmorierung, dem zarten und aromatischen Fleisch sehr geschätzt wird – und dem robusten, deutschen Landschwein oder Pietrain. Die Schweine wachsen ausschließlich in Bayern auf.

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. a=Gluten, b=Milchprodukte, c=Eierprodukte, d=Soja, e=Erdnüsse, f=Schalenfrüchte, g=Sellerieprodukte, h=Senf, l=Krebstiere, j=Fischprodukte, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n= Weichtiere, 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoffe, 3=Phosphat, 4=Geschmacksverstärker, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Süßungsmittel, 8=Milchweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Phenylalaninquelle, 12=geschwefelt, 13=geschwärtzt, 14=gewachst

# Kinderkarte

(für Personen unter 14 Jahre)

Schnitzel vom Stroschwein mit Pommes frites a,c,1,2  
Kids Pork Schnitzel with Fries  
9,90€

Braten vom Stroschwein mit Kartoffelknödel & Soße  
b,c,h,g,1,2  
Kids Roast Pork with Potato Dumpling and sauce  
9,90€

Käsespätzle mit Röstzwiebeln a,b,c  
Kids Cheese Spätzle with Crispy Onions  
9,90€

4 Stück Nürnberger Rostbratwurst mit Pommes frites  
4 Nuremberg Sausages with Fries  
a,b,h,1,2,3,5,6,8  
9,90€

Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Bergkäse a,b,c,1,2,8  
Sauteed Vegetables and Dumplings with Parmesan  
9,90€

## Beilagen

Sides

Pommes frites, Spätzle mit Dunkelbierjus, Kartoffelpüree,  
Bratkartoffeln, glasiertes Gemüse, karamellisiertes  
Blaukraut, Riesling-Sauerkraut a,b,c  
je 4,90€

Kartoffel- oder Breznknödel mit Dunkelbierjus a,b,c  
je 3,90€

Beilagensalat a,h  
4,90€

Brot a,b,c  
1,50€

Breze a,b,c  
1,50€

## Nachspeisen

### Zimt-Crème brûlée

Cinnamon Creme Brûlée

6,90€

### Kaiserschmarrn flambiert mit Rum, Mandeln, Zwetschgen Röster und Miesbacher Hofeis (Vanille)

-mit Liebe gemacht, dauert min. 25 Minuten- a,b,c,8

Austrian caramelized Pancake, flambeed with Rum, Plum Compote and Vanilla Farm Ice Cream

14,90€

### Bio-Käsevariation vom Obermoser

mit hausgemachtem Feigensenf & Brot b,c,8,9

Organic Local Cheese Variation from Obermoser Farms with Fig Mustard and Bread

13,90€

### Hausgemachter „New York“ Himbeer-Cheesecake mit Leibniz-Kruste, Erdbeersorbet & Beeren

NY Cheesecake, Graham Cracker crust, Strawberry Sorbet, Whipped Cream and Berries

8,90€

### Kugel Miesbacher Hofeis b,c,f,1,2,6,7,8

(Vanille, Schokolade, Haselnuss, Butterkeks,  
Erdbeere Sorbet oder Bayerischer Cheesecake)

je Kugel 2,50€

Sie waren begeistert von unserem Küchenteam?

Spendieren Sie gerne eine Runde „Schnitt“!

Round of Beer for our Thirsty Cooks!

5,00€

## Durstlöscher auf Bierbasis

Radler  
0,5l - 4,50€

Russ  
0,5l - 4,90€

Alkoholfreies Weißbier von Schneider Weisse  
0,5l - 4,90€

Alkoholfreies Helles von Hopfenthaler  
0,5l - 4,90€

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser  
spritzig/naturell  
0,75l - 6,20€  
0,25l - 2,90€

Tafelwasser  
0,5l - 3,50€

Frucade "die Heimatlimonade"  
Zitrone, Orange, Cola Mix  
0,5l - 4,50€

Afri Cola mit oder ohne Zucker  
0,2l - 3,90€

Wolfra Saftschorle  
Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Johannisbeernektar,  
Rhabarbernektar  
0,5l - 4,50€

Almdudler  
0,35l - 3,90€

„Inge“ Ingwer Limonade  
0,4l - 5,90€

# Obergärige Biere

## Bräuweise 5,1%

Ein Bier von leuchtendem Goldton und einer feinen Schaumkrone. Eine sanfte obergärige Hefeflume und ein unverwechselbares Bananenaroma sind charakteristisch für dieses hefetrübe, helle Weizenbier. Im Antrunk ist es samtig, weich und mild mit einer erfrischenden Champagner ähnlichen Rezenz. Der volle Körper dieses Bieres wird begleitet von zarten würzig-fruchtigen Zitrusnoten im Abgang.

0,5l - 4,90€

## Urweise 5,8%

Aus feinstem dunklem Weizen- und Gerstenmalz gebraut. Daher rührt die edle Bernsteinfarbe, eine außerordentliche Schaumfestigkeit und der unverkennbar obergärige, hefige und malzaromatische Geschmack. Die Ayinger Urweise hat einen fruchtig-herben Körper mit Anklängen von Orangen- und Bananen-Aromen. Sie ist kräftig im Antrunk, mit einer prickelnden Rezenz und einer geringen Bittere. Die Verbindung von Weizenfrische und dunklem Malz ist entscheidend für ihre einzigartige Geschmacksfülle. Dreimaliger Goldmedaillensieger beim "European Beer Star".

0,5l - 4,90€

## Leichte Bräuweise 3,2%

Ein obergäriges, hefetrübes Weizenschankbier mit vollem Weissbiergeschmack und dabei 40% weniger Alkohol oder Kalorien ohne auf den vollen, urtypischen Weissbiergeschmack verzichten zu müssen.

Die hohe Brauschule in Aying lässt nur soviel vergärbaren Zucker aus der Maische entstehen, dass der gewünschte Alkoholgehalt nicht überschritten wird. Der volle Geschmacksumfang bleibt dadurch gewahrt.

0,5l - 4,90€

## Weizenbock 7,2%

1995 erstmals zum sechzigsten Geburtstag unseres Bräu eingebracht gehört dieses erfrischende Weizenstarkbier längst zu den Aying Winterklassikern. Es hat eine schöne goldgelbe Farbe, die leicht ins Kupfer tendiert. Für den typischen, leicht würzigen Geschmack und das charakteristische Bananenaroma sorgen vier verschiedene Malzsorten.

0,33l - 4,50€

## Holzfass

Bestellen Sie ein Holzfass an den Tisch und zapfen selbst ganz nach Lust und Laune Bier.

So wird ein gemütlicher Abend mit Freunden zu einem vollen Erfolg - O'zapft is!

10l - 85,00€  
20l - 160,00€  
30l - 240,00€

## Untergärige Biere

### Lager Hell 4,9%

Mit verfeinerter Rezeptur zeichnet sich unser Klassiker durch einen schönen, hellen Goldton aus. Nach anfänglicher leichter Malzigkeit entfaltet unser Lager Hell eine angenehme Hopfenbittere. Die sehr gute Rezenz und ein dezenter Abgang lassen eine kleine Spur an Bittere auf Zunge und Gaumen verbleiben. Ein vollmundiges, frisches und süffiges Bier.

0,5l - 4,90€

### Kellerbier 4,9%

Gebraut zu Ehren unseres Brauereigründers Johann Liebhard. Mit seiner feinen Hefetrübung und angenehmen Bittere erinnert es an altbayerische Biersorten. Nach alter Tradition wird es nicht gefiltert. So bleiben ihm viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten. Unser Kellerbier steht für das Ayinger Bekenntnis zur hohen Schule traditioneller Braukunst - ein Bier mit ursprünglichem Charakter, Geschmack und Aroma.

0,5l - 4,90€

### Jahrhundertbier 5,5%

Dieses helle Exportbier von goldgelber Farbe wurde erstmals 1978 zum 100. Geburtstag unserer Brauerei eingebracht. Unverkennbar ist der leichte Geruch nach Hefe und Honig. Im Antrunk ist es würzig und vollmundig, im Haupttrunk mild und weich mit einer feinen Rezenz. Im Abgang klingt es mit einer gut abgestimmten Bittere schön weich und rund aus. Es ist ein besonders harmonisches und süffiges Bier, das die köstliche, erdige Qualität der vermälzten Gerste betont.

0,5l - 4,90€

### Bairisch Pils 5,3%

Das glanzfeine, lichtgelbe Ayinger Bairisch Pils ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper. Es besticht durch die Blumigkeit des Hallertauer Hopfenaromas und zeigt im Abgang eine betonte, edle Bittere, die rasch abklingt.

0,33l - 3,50€

# Untergärige Biere

## Altbairisch Dunkel 5,0%

Ein tiefer Mahagoni-Farbtönen mit goldbraunem Schimmer, der ausschließlich aus dem Malz kommt, ist charakteristisch für dieses dunkle Exportbier. Hergestellt im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren wird es aus fünferlei Malzen gebraut.

Zwei davon sind dunkle Spezialmalze, die nach altbayerischer Tradition gedarrt werden. Diese Ayingener Bierspezialität mit ihren warmen, nussigen Aromen trinkt sich vollmundig und geschmeidig.

Der lange Abgang liefert leichte Noten von Kakaobohne und Kaffee. Ein Bier von wunderbarer Balance im Geschmack.

0,5l - 4,90€

## Frühlingsbier 5,5%

Diese naturtrübe Bierspezialität schenken wir ab Anfang März nur für kurze Zeit aus.

Sein getreidig-malziges Aroma wird von einem feinen hefeblumigen Duft begleitet. Es ist ein frisches, vollmundiges Bier mit einem Hauch von Herbheit - ein Bier, das nach der bayerischen Biertradition den Frühling einläutet.

0,5l - 4,90€

## Maibock 6,9%

Ganz dem Frühjahr entsprechend ist unser Maibock ein leichterer Standesvertreter, als die dunklen Doppelböcke aus unserem Haus.

Seine goldgelbe Farbe und das malzige Aroma gehen harmonisch mit der durch Hallertauer Hopfen abgemilderten Süße eines echten Bockbieres einher.

0,5l - 4,90€

## Kirtabier 5,8%

Dieses naturtrübe Spezialbier wird nach alter Tradition eingebraut und zu Kirchweih, einem der wichtigsten bayerischen Feiertage, ausgeschenkt. Die warme, kupferbraune Farbe und der malzaromatische Geschmack werden durch das Zweimaischverfahren mit Schüttung aus dreierlei Malzen hervorgebracht. Besonders ist das leichte Aroma nach Orangen, reifen Äpfeln und Nüssen - das richtige Bier für den goldenen Oktober.

0,5l - 4,90€

## Winterbock 6,7%

Diesen dunklen Doppelbock von kastanienbrauner Farbe schenken wir ausschließlich in der Zeit von November bis Ende Januar aus. Das aufwendige Drei-Maisch-Verfahren, die Verwendung von vier Sorten Malz und eine Lagerzeit von 16 Wochen sorgen für den abgerundeten, vollmundigen, malzdominanten Geschmack.

Trotz eines hohen Stammwürzegehaltes ist von der bei Doppelböcken häufig schweren Süße kaum etwas zu spüren. Der Antrunk ist von milder Fülle mit einem begleitenden Kaffeeton, der im Nachtrunk dominierend ist. Ein wahres Geschmackserlebnis für Winterabende bei Kerzenschein und Kaminfeuer!

0,5l - 4,90€

# Untergärige Biere

## Celebrator 6,7%

Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot.

Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang.

Der Ayinger Celebrator ist ein gehaltvolles Starkbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird.

0,33l - 4,50€

## Schnitt vom Fassbier

0,2l - 3,90€

## Maß vom Fassbier

1,0l - 9,90€

## Weissweine

Silvaner Kabinett trocken Geiger & Söhne, Franken  
0,2l - 6,80€  
0,75l - 23,00€

Nachschlag (Scheurebe & Riesling) QW Weingut Stahl,  
Franken  
0,2l - 6,20€  
0,75l - 21,00€

Grauburgunder Fass 17 QbA bio Winzerhof Thörle,  
Rheinhessen  
0,2l - 7,20€  
0,75l - 24,00€

Sauvignon Blanc DAC Weingut Schneeberger,  
Südsteiermark  
0,2l - 7,80€  
0,75l - 26,00€

Weissweinschorle  
0,4l - 7,20€

## Roséweine

Blaufränkisch Rosé QUW Pia Strehn, Burgenland  
0,2l - 7,80€  
0,75l - 26,00€

## Rotweine

Pinot Noir QbA Schräglage, Pfalz  
0,2l - 6,20€  
0,75l - 21,00€

Lagrein DOC Bottega Vinai, Trentin  
0,2l - 7,40€  
0,75l - 25,00€

Merlot Ried Gabarinza QUW IRO, Burgenland  
0,2l - 7,50€  
0,75l - 26,00€



Laurent-Perrier La Cuvée  
0,375l - 45,00€

Laurent-Perrier La Cuvée  
0,75l - 89,00€

Laurent-Perrier La Cuvée Rosé  
0,75l - 119,00€

## Spritziges

Aperol Spritz  
0,4l - 7,90€

Lillet Wild Berry  
0,4l - 7,90€

Bayrischer Secco Geiger & Söhne, Franken  
0,75l - 23,00

# Spezialitätenbrennerei Liebl aus Bad Kötzing

Schlehengeist 40 % vol. 4cl  
4,50€

Obstbrand Apfel Birne 40%vol. 2cl  
4,50€

Bockbier Zigarrenbrand 44%vol. 4cl  
6,50€

Weißbierbrand 40%vol. 4cl  
6,50€

Bergholunderbrand 42%vol. 2cl  
11,00€

Mirabellenbrand 40%vol. 4cl  
5,00€

Quittenbrand 40%vol. 4cl  
8,50€

Wildkirsch-Chili-Likör 25%vol. 4cl  
5,00€

Apfel-Amaretto-Likör 25%vol. 4cl  
3,50€

Haselnuss-Likör 30%vol. 4cl  
6,50€

Heidelbeer-Ingwer-Likör 25%vol. 4cl  
6,00€

Edition Bärwurz Premium 12 Jahre 45% vol. 4cl  
11,00€



Café Creme  
3,90€

Espresso  
2,50€

Espresso doppio  
3,00€

Cappuccino  
3,90€

Milchkaffee  
3,90€

## Chiemgauer Teemanufaktur Bioteaque

Schwarza Beni  
BIO Schwarztee Earl Grey

Nette Nani  
BIO Kräutertee Pfefferminze

G'schammige Camilla  
BIO Kräutertee Kamillenblüten

Scheene Leni  
BIO Früchtetee Waldfrucht Himbeere

Frische Resi  
BIO Grüntee Ingwer Limone

Wuida Wasti  
BIO Rooibos Erdbeere Pfeffer

Guada Luggi  
BIO Kräutertee Bergkräuter

Pfiffiga Beppi  
BIO Früchtetee Ingwer Orange Zimt

je 3,90€

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. a=Gluten, b=Milchprodukte, c=Eierprodukte, d=Soja, e=Erdnüsse, f=Schalenfrüchte, g=Sellerieprodukte, h=Senf, l=Krebstiere, j=Fischprodukte, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n= Weichtiere, 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoffe, 3=Phosphat, 4=Geschmacksverstärker, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Süßungsmittel, 8=Milchweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Phenylalaninquelle, 12=geschwefelt, 13=geschwärtzt, 14=gewachst