

Live-Music-Frühshoppen um 11!

Eintritt frei!

Ab Mitte Oktober bis Mitte April, jeden Sonntag von 11 bis 15 Uhr steigt die Music-Time beim Vogel Hausbräu. Heiße Rhythmen zum kalten Bier. Dazu ein Frühstück, bei dem die Geschmacksnerven so richtig in Stimmung kommen.

Tour de Vogel!

Wer an einem Tag in allen drei Vogel-Hausbrauereien einkehrt, erhält an der dritten Station ein Frei(bier)getränk*. Start ist beliebig in einer der drei Vogel-Hausbrauereien. Einfach beim Servicepersonal nach einem „Start-Bon“ für die Vogel-Tour fragen und schon geht es los zum nächsten Vogel-Hausbräu. Dort nach der Einkehr den Start-Bon gegen einen „zweiten Bon“ tauschen und weiter geht es zum dritten „Vogel-Haus“, wo man den „Bon“ gegen ein Frei(bier)getränk* eintauschen kann. Viel Spaß bei der Vogel-Tour wünscht euch das Vogelbräu-Team.

* Frei(bier)getränk: 0,5 l Bier/Radler oder anderes großes antialkoholisches Getränk

Für Kessel-Gucker!

Schauen Sie unseren Braumeistern ganz unfiltriert auf die begnadeten Künstlerfinger. Bei der Brauerei-Spezialführung gibt's das volle Programm: Brauer-Teller, zwei 0,5-l-Vogel-Biere, Bierprobe im Keller, dazu einen Vogel-Krug aus der Spezial-Edition und ein Bier-Diplom von Braumeister Vogel.

Ab 15 Personen/pro Person
(Nur nach Terminabsprache!)

€ 45,00

Happy Birdsdag!

Laden Sie mindestens 10 Geburtstagsgäste auf eine unfiltrierte Vogel-Bier-Party ein – dann ist das Bier für den Jubilar gratis! Testen Sie diese tolle 10+1-Idee! Oder, was?

Für Vogel-Fetischisten!

Verschenken Sie doch mal einen Vogel-Gutschein oder holen einen 11. raus (10 Pils bezahlen – 11 trinken). Unser Tipp: Man kann sich auch selbst beschenken, wenn andere nicht darauf kommen!


Die Vogel-Schankwagen:

Die Vogel-Zapfvehikel rollen überall hin, wo Sie auf den unfiltrierten Gaumenkitzel nicht verzichten wollen. Bei Vereinsfesten, Veranstaltungen, Vorführungen steht jetzt die Pipeline. Buchen Sie den mobilen unfrisierten Bier-Bus für den unfiltrierten Bier-Genuss. Tel.-Nr. 07 21/60 54 386-60.

Vogel Hausbräu Ettlingen

76275 Ettlingen, Rheinstraße 4
Telefon 0 72 43 / 56 17 20, Fax 0 72 43 / 3 85 83
ettlingen@vogelbraeu.de, www.vogelbraeu.de

 facebook.com/vogelbraeu

 Instagram.com/dervogel_dasoriginal

Der Vogel, das unfiltrierte Ettlinger Original. Unverwechselbar seit 1988.





Vom 1. April bis 1. November

Vogel Sommer

Das spritzig helle Sommergegnügen.

Untergärig, hell, schlank, süffig, mit dem fruchtigen Aromahopfen Mandarina Bavaria veredelt.

Mit 4,9 % vol.-alc.
aus 11,3 % Stammwürze.



An allen Tagen des Jahres

Vogel Pils

Das unfiltrierte Karlsruher Original. Unverwechselbar seit 1985.

Etwas stärker eingebrautes, helles und gut gehopftes Bier vom Pilsner Typ – unfiltriert!

Mit 5,1 % vol.-alc.
aus 12,6 % Stammwürze.



Vom 2. November bis 31. März

Vogel Kupfer

Das hocharomatische und malzsüffige Spezial.

Ein untergäriges kupferfarbenes, feinherbes, nuss-, karamell- und malzaromatisches Festbier.

Mit 5,3 % vol.-alc.
aus 13,5 % Stammwürze.

Ein Vogel, wie es dir gefällt;

0,3 l für den kleinen Durst € 3,30

0,5 l der Vogel-Klassiker € 4,90

1,0 l im Maßkrug € 8,80

1,5 l im Pitcher € 13,30

Passend zur Jahreszeit zapfen wir jeden Monat ein anderes Spezialbier. Übers Jahr brauen wir 25 unverwechselbare Vogel-Bierspezialitäten.

Bitte beachten Sie unsere Tafeln und unseren Bierkalender.

Frühstück

Täglich bis 14 Uhr

Kleines Frühstück

Brötchen, Ei (hartgekocht),
Marmelade, Butter € 4,40

Großes Frühstück

2 Brötchen, Ei (hartgekocht), Marmelade,
Butter, Wurst ^{4,7,8,9} und Käse € 9,40

Frühstück für „Zwei“

4 Brötchen, 2 Eier, Wurst ^{4,7,8,9}, Käse,
Butter, Marmelade, 2 Gläser Prosecco € 24,90

Vogel-Frühstück

1 Paar Weißwürste^{7,8} mit ofenfrischer Brezel,
hausgemachtem süßen Senf
ein 0,5 l Vogelbräu nach Wahl* € 12,40

ab 3 x Vogel-Frühstück
pro Portion € 11,80

ab 6 x Vogel-Frühstück
pro Portion € 11,40

*Starkbiere sind etwas teurer.

Spiegeleier

Drei Spiegeleier
mit Brötchen und Butter € 5,90

Drei Spiegeleier
mit Speck ^{4,9}, Brötchen und Butter € 7,90

Rühreier

Drei Rühreier
mit Brötchen und Butter € 5,90

Drei Rühreier
mit Schinken ^{4,9}, Brötchen und Butter € 7,90

Drei Rühreier
mit Speck ^{4,9}, Brötchen und Butter € 7,90

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 entält Phenylalaninquellen
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

Snacks

Brezeln

Ofenfrische Brezel € 1,50

Ofenfrische Brezel mit Butter
oder hausgemachtem süßen Senf € 2,20

Bierbeißer ^{4,9}

mit ofenfrischer Brezel und Senf € 4,90

Mettbrot ^{4,9}

mit Gewürzgurke und Zwiebeln € 5,90

Angemachter Camembert

mit Zwiebelringen, Bauernbrot oder Brezel € 6,90

Der Vogelburger

gebratener Fleischkäse ^{4,7,8,9} im Brötchen,
mit Salat, Gewürzgurke und Zwiebelringen,
Senf und Ketchup € 5,70

1 Paar Weißwürste ^{7,8}

mit hausgemachtem süßen Senf
und ofenfrischer Brezel € 8,40

Pommes

mit Ketchup oder Mayo € 4,40

Hausgemachte Gulaschsuppe

kleine Portion, mit Bauernbrot € 5,90

große Portion, mit Bauernbrot € 8,90

Jetzt brauch i was G'scheits: Wurstsalat!

Wurstsalat ^{4,7,8,9} mit Bauernbrot € 9,90

Wurstsalat ^{4,7,8,9} mit Pommes
oder Bratkartoffeln € 12,40

Straßburger Wurstsalat ^{4,7,8,9}
mit Bauernbrot € 11,40

Straßburger Wurstsalat ^{4,7,8,9}
mit Pommes oder Bratkartoffeln € 13,90



Salate

Kleiner Salatteller* € 4,90

Salatteller*

Verschiedene Blattsalate, hausgemachte Rohkostsalate, Tomate, Gurke und Bauernbrot € 9,90

Salatteller „Vital“*

Verschiedene Blattsalate, hausgemachte Rohkostsalate, Hähnchenbruststreifen, Tomate, Gurke und Bauernbrot € 14,90

Salatteller „Tuna“*

Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Tomate, Gurke, grüne Bohnen, Oliven, Zwiebeln, Ei und Bauernbrot € 13,90

*Salate werden mit Vinaigrette angerichtet, auf Wunsch auch mit Joghurt-Dressing.



Vegan

Gemüse-Reis-Pfännchen

mit Tomatenragout und kleinem Blattsalat € 12,40



Veggie

Badische Käsespätzle

mit abgeschmelzten Zwiebeln und Salatgarnitur € 12,40

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und saisonalem Grillgemüse € 11,40

Vom Küchenchef empfohlen!

Beachten Sie auch unsere Angebote auf der aktuellen Wochenkarte und den Tafeln.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 entält Phenylalaninquellen 6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator



Deftiges

Halbes Hähnchen (600 g) cross & saftig gegrillt

mit Bauernbrot €11,40

mit Pommes € 13,90

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben genannten Gerichten einen kleinen Salatteller € 4,90



Vom Steinofen

Wir servieren Ihnen unsere hausgemachten Spezialitäten jeweils ab 17:00 Uhr

Donnerstags: **Flammkuchen**
Freitags: **Pizza**

Glasstetters

Metzger-Maultaschen⁹

mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat € 14,90

Paniertes Schweineschnitzel

mit Biersoße und Bauernbrot € 10,90

mit Biersoße und Pommes Frites € 13,90

Grillbauch

mit Senf und Bauernbrot € 7,90

mit Senf und Bratkartoffeln € 10,90

Frischer Fleischkäse^{4,7,8,9}

warm oder gebraten, mit hausgemachtem süßen Senf und Brezel € 8,40

mit Spiegelei, hausgemachtem süßen Senf und Brezel € 9,40

Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße und Spätzle € 22,90



Knusper-Haxe

Haxe mit Senf und Bauernbrot € 11,40

Haxe mit Biersoße und hausgemachten Semmelknödeln € 14,40

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben genannten Gerichten einen kleinen Salatteller € 4,90

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 entölt Phenylalaninquellen
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

Für Kinder

Für die Kleinen bis 10 Jahre

Spätzle mit Rahmsoße € 4,40

Kinderschnitzel
mit Pommes und Ketchup € 6,40



Süßes

Gemischtes Eis ^{2,7,10,11} € 4,80

Gemischtes Eis ^{2,7,10,11} mit Sahne € 5,80

Warmer Apfelstrudel ^{7,10,11}
mit Vanillesoße ^{10,11} und Sahne € 7,40

mit Vanillesoße ^{10,11}, Vanilleeis ^{2,7,10,11}
und Sahne € 8,90

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 enthält Phenylalaninquellen
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

Kaffee & Co.

Kaffee^{1*} Crème
eine Tasse, auf Wunsch auch koffeinfrei € 2,60

Ein Pott Kaffee^{1*} € 3,60

Espresso^{1*}
eine Tasse € 2,40
Ein doppelter Espresso^{1*} € 4,00

Milchkaffee^{1*}
eine große Tasse € 3,60

Cappuccino^{1*}
eine große Tasse € 3,60

Latte Macchiato^{1*}
ein Glas € 3,60

Heiße Schokolade
eine große Tasse € 3,60
eine große Tasse mit Sahne € 4,10

Tee (Althaus)
eine Tasse Grüner Tee, Kamillen-,
Früchte-, Pfefferminz- und Darjeeling Tee²,
Rooibos-Tee € 2,40

*geröstet in Ettlingen von Ettl-Kaffee



Null, Null

**Coca Cola^{1,2}, Fanta^{2,3,4},
Coca Cola zero^{1,2,3,5}** 0,2 l € 2,40
0,4 l € 4,20

Lift³ Apfelschorle 0,2 l € 2,20
0,4 l € 3,90

Saft- oder Nektarschorle 0,4 l € 4,60

Sprite³ oder Tafelwasser 0,2 l € 1,70
0,4 l € 2,90

Bionade 0,33 l Fl. € 3,50

Teinacher Eistee 0,33 l Fl. € 3,50

Schweppes
Bitter Lemon^{4,6} oder Tonic Water^{3,10} 0,2 l Fl. € 2,90

Orangina gelb 0,25 l Fl. € 3,50

**Orangen-, Apfel- oder
Grapefruitsaft** 0,2 l Fl. € 2,90

**Kirsch-, Bananen-, Johannisbeer-
oder Maracujanektar** 0,2 l Fl. € 2,90

Teinacher Mineralwasser 0,25 l Fl. € 2,50
medium oder still 0,5 l Fl. € 3,70

Karamalz² 0,33 l Fl. € 2,80

**Alkoholfreies Pils, Hefeweizen
oder Radler** 0,5 l Fl. € 5,20

Rhabarberschorle 0,33 l Fl. € 3,10

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 enthält Phenylalaninquellen
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

Weinlese

Grauburgunder* QbA trocken 0,25 l € 4,90

Riesling* QbA trocken 0,25 l € 4,90

Wein Vinæum
Cuvée aus weißen Burgundern trocken
vom Staatsweingut Durlach 0,25 l € 6,50

Rosé* QbA trocken 0,25 l € 5,30

Weißherbst*
QbA 0,25 l € 4,90

Spätburgunder Rotwein*
QbA 0,25 l € 5,20

Bühlertäler Spätburgunder Rotwein*
QbA trocken 0,25 l € 5,20

Nero d'Avola
Mandarossa, Menfi Sizilien, trocken 0,25 l € 5,90

Französischer Landrotwein
trocken 0,25 l € 4,30

Schorle
Grauburgunder*-, Riesling*- oder
Weißherbstschorle 0,25 l € 3,80
Rotweinschorle 0,25 l € 3,50
Roséschorle 0,25 l € 4,10

Glas Prosecco 0,1 l € 3,90

Prosecco Aperol € 6,90
10 cl Prosecco, 4 cl Aperol

Flasche Prosecco 0,75 l Fl. € 23,90

*Weine aus dem Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg

Hoch%ig

THE VOGEL „EAGLE“ – der Fordernde

Baden Single Malt Whisky, fordernder Geschmack, nach Vanille und Holz, malzig süß im Abgang 50 % 2 cl € 6,50

THE VOGEL „BLACK BIRD“ – der Schmeichelnde

Baden Single Malt Whisky, schmeichelnde Fruchtnoten, Finesse, Eleganz auf der Zunge, durchgehend stark vom Mundeingang bis zum Abgang 50 % 2 cl € 6,50

Der Vogel Badischer Bierbrand

eigene Herstellung, verschiedene Sorten 42 % 2 cl € 3,60

Topinambur 42 % 2 cl € 2,40

Obstler 40 % 2 cl € 2,60

Ouzo 38 % 2 cl € 2,60

Williams Christ 40 % 2 cl € 3,40

Mirabellenwasser 40 % 2 cl € 3,20

Hopfentropf 40 % 2 cl € 3,20

Fernet Branca 35 % 2 cl € 3,20

Jägermeister 35 % 2 cl € 3,20

Ramazotti² 30 % 4 cl € 4,70

Jameson Black Barrel

Irischer Whiskey, kräftig, mit Vanille und gerösteter Eiche 40 % 2 cl € 4,60

Talisker 10 Jahre

Schottischer Whisky, rauchig, torfig und kräftig im Geschmack 45,8 % 2 cl € 5,20

Longdrinks

Campari² Orange oder **Soda** 4 cl € 7,40

Bacardi Cola^{1,2} oder **Orange** 4 cl € 7,40

Wodka Lemon^{4,6} 0,2 l FL. 4 cl € 8,40

Jacky Cola^{1,2} 4 cl € 7,40

Gin Tonic^{3,10} 0,2 l FL. 4 cl € 8,40

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 enthält Phenylalaninquell
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator



Der Vogelbräu in Karlsruhe. Das feinherbe, unfiltrierte Erlebnis.

Braumeister Rudi Vogel eröffnete am 12. Oktober 1985 in der Karlsruher Kapellenstraße den Vogelbräu. Mit seiner kongenialen Idee eines unfiltrierten und hopfenbetonten Pilses, kann man ihn getrost als einen „der Urväter“ der Hausbrauereien-Bewegung in Deutschland bezeichnen, die heute zu einer sprichwörtlich neuen Bierkultur geführt haben: dem Craft Brew.

Im Badischen würden wir eher sagen, traditionell handwerklich orientiertes Brauen im Einmischverfahren, mit besten Zutaten in ausgesuchter Qualität, unfiltriert mit allen Inhaltsstoffen. Die Schwebeelemente von Hefe, Eiweiß, Hopfeninhaltsstoffen und anderen Geschmacksträgern geben dem Bier seine naturbelassene Trübung. Direkt und frisch aus dem Lagerkeller gezapft, für den unmittelbaren Genuss im Lokal.

Entdecken Sie das unfiltrierte Original – das unverwechselbare Pils von Braumeister Rudi Vogel.



Füll dir den Schaum im eigenen Heim!

Im Außerhaus-Verkauf!



Die Vogel-Siphons

Zum Start: Die Baby-Nasszelle mit 1 Liter pure Lebensfreude. Für Gourmets, die lieber nippen. Oder den Doppel-Hammer mit 2 Litern Vogelbräu. Die Standard-Füllung für Wiederholungstäter. Im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar (ha, ha!). Für Profis den flotten Dreier mit 3 Litern vom Feinsten. Die beliebte Familienpackung im Reservekanisterformat.

1-Liter-Krug mit Füllung	€ 19,00
1-Liter-Nachfüllung	€ 3,90
2-Liter-Krug mit Füllung	€ 27,00
2-Liter-Nachfüllung	€ 7,30
3-Liter-Krug mit Füllung	€ 33,00
3-Liter-Nachfüllung	€ 10,20

Bitte beachten: Preise gelten für Pils, Kupfer Spezial etc. Starkbiere sind etwas teurer.

Dein Treuebonus!

Für jeden 10. gefüllten Krug erhältst du die 11. Füllung gratis!



Die Vogel-Bierkrüge

Klarer Fall von Original-Krug – das ultimative Handy, das immer wieder klingelt. Für das richtige Vogelbräu-Feeling in den eigenen 4 Wänden.



Vogel-Schnapsseidel	2 cl/4 cl	€ 4,00
Vogel-Whiskyglas	2 cl/4 cl	€ 4,50
Vogel-Bierkrug	0,3 l	€ 5,00
Vogel-Bierkrug	0,5 l	€ 5,50

Der 6er-Vorteils-Pack!

Sie erhalten 6 Stück zum Preis von 5!



Vogelbräu frisch vom Fass

Lustige Fass-Nacht – von der Skat-Runde bis zum Saturday-Night-Fever: Man feiert nicht mehr ohne.

Jetzt kann's jeder!

Durch die neue Sicherheitstechnik kann der Zapfhahn problemlos herausgezogen und wieder reingesteckt werden! Da bleibt das Bier auch nach dem Fest frisch!

5 Liter Pils Einwegdose	€ 23,20
5 Liter Pils vom Fass	€ 18,50*
10 Liter Pils vom Fass	€ 35,00*
20 Liter Pils vom Fass	€ 65,00*
30 Liter Pils vom Fass	€ 93,00*
50 Liter Pils vom Fass	€ 143,00*

Bitte beachten: Preise gelten für Pils, Kupfer Spezial etc. Starkbiere sind etwas teurer.

*zzgl. Pfand. Für Selbstabholer: Bitte vorbestellen. Gern füllen wir auch unsere Spezialbiere ab!



THE VOGEL

Baden Single Malt

Die Vogel-Whiskys „EAGLE“ und „BLACK BIRD“ sind 3-fach destillierte Single-Malt-Whiskys aus Jahrgangs-Braumalzen, Brauwasser und Bierhefe.

In Fass-Erstbefüllung gereift in Fässern aus 250-jährigem Pfälzer Eichenholz. Mit Quellwasser der heimischen Moosalb von 70 % Vol. auf 50 % Vol. Trinkstärke veredelt. Fassrein in handnummerierten Flaschen abgefüllt.

THE VOGEL „EAGLE“

Baden-Single-Malt-Whisky – der Fordernde

Vol.: 50 %

Aromen: Cremige, toastende Röst- und Raucharomen, die eine besondere Tiefe bringen. Gehaltvolle Vanille in der Nase vervollständigt das Genusserlebnis.

Geschmack: Vornehmes Holz, Vanille, fordernder Geschmack, Aroma nach Kornfeld an einem Sommerabend, malzig und süß mit Variablen von Kaffee- und Kakaobohnen im Abgang.

Farbe: Natürlich, ohne Zuckercouleur-Zusätze, goldgelber Teint zwischen 4/5 auf der 10er-Skala.

Außerhaus 0,5-l-Flasche € 54,90
im Haus 2 cl € 6,50



THE VOGEL „BLACK BIRD“

Baden-Single-Malt-Whisky – der Schmeichelnde

Vol.: 50 %

Aromen: Sorgt durch seine Umsetzung für die Untermalung mit soften Holzaromen, der temperaturreduzierte Toast grenzt die Tanninstruktur ein und sorgt für facettenreiche Aromen!

Geschmack: Fruchtnoten, dunkle Schokolade, feine Ester-note, Power, große Finesse und Eleganz auf der Zunge und am Gaumen, Anflug von Rosinen, stärker strukturiert, erinnert im Abgang an Trauben und Nuss. Geschmack durchgehend stark vom Mundeingang bis zum Abgang!

Farbe: Natürlich, ohne Zuckercouleur-Zusätze, goldgelber Teint zwischen 4/5 auf der 10er-Skala.

Außerhaus 0,5-l-Flasche € 54,90
im Haus 2 cl € 6,50



Im Außerhaus-Verkauf!

Brennende Leidenschaft.



DER VOGEL Bierbrand 42 %

Badische Braumeister-Bierbrände

Die edlen Vogel-Bierbrände „Maibock“, „Weizenbock“ und „Samba“ werden dreifach aus den gleichnamigen unfiltrierten Vogel-Bieren auf 72 bis 75 % Volumen-Alkohol destilliert.

Vor dem Abfüllen veredeln wir unsere Bierbrände mit dem weichen Quellwasser der heimischen Moosalb auf die genussvolle 42 %ige Trinkstärke. Sie sind frei von Fremdstoffen, Aroma- und Farbstoffen. Wohl bekomm's!



DER VOGEL Bierbrände 42 %

Maibock Außerhaus 0,5-l-Flasche € 25,00

Weizenbock Außerhaus 0,5-l-Flasche € 25,00

im Haus je 2 cl € 3,60

Vogellennium Außerhaus 0,5-l-Flasche € 27,00

im Haus 2 cl € 3,90

Saisonal wechselnde Bierbrände auf Anfrage.

DER VOGEL Hopfenbitter

Orig. Badischer Kräuterbitter

Braumeister Vogels badischer Kräuterbitter wird hergestellt aus über 30 verschiedenen Kräuter-, Wurzel-, Blüten- und Fruchtessenzen und Aromahopfen. Abgestimmt nach unserem brauereieigenen Rezept. Wohltuend und ausgewogen im Geschmack.

Der Vogel Hopfenbitter vereint altbekannte „Magentröster“ zu einem hocharomatischen Erlebnis. So wird der Hopfenbitter von Braumeister Vogel zu einem feinbitteren Genuss von ausgezeichneter Qualität mit zart-ölgiger Konsistenz.



Außerhaus 0,5-l-Flasche € 21,00

im Haus 2 cl € 3,20