

SMALL BITES

MUSS JA NICHT IMMER GROSS SEIN

🍴 3 ON A STROKE ACFHM	5,90
Hummus, Oliven, Aioli & selbstgebackenes Holzofenbrot	
🍴 BRO-SCETTA A	5,90
Geröstetes Holzofenbrot, Staudentomaten, Basilikum	
🍴 RAGING BULL AG	13,90
Jungbullen Carpaccio, Grana Padano, Rucola, selbstgebackenes Holzofenbrot	
🍴 CRISPY RAW MEAT ACMG	13,90
Rinder-Tatar, Bio-Eidotter, Bio-Butter, selbstgebackenes Holzofenbrot	
🍴 CRUNCHY GOAT G	11,90
Karamellierter Bio-Ziegenkäse, Rote Rübe, Kräutersalat, Wasabi	
🍴 SUYA HUHN EHMN	7,50
🍴 SUYA RIND EHMN	9,90
Nigerianisches Nationalgericht: Spießchen vom Holzkohlegrill mit Erdnuss-Dip	

SALADS

ALLES IM GRÜNEN BEREICH

🍴 CAESAR SALAD AGM	7,90
Romana, Grana Padano, Croûtons, Caesardressing	
🍴 ITALIAN SALAD M	7,90
Mischkräutersalat, Gurken, Tomaten, Balsamicodressing	

PIMP YOUR SALAD

160G GEGRILLTE HÜHNERBRUST.....	4,50
160G ROSMARIN RINDERSTREIFEN.....	8,50
3 STÜCK KING PRAWNS B	11,40
🍴 KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE G	5,90

🍴 SIDE SALAD GML	3,90
Beilagensalat mit Balsamicodressing	

DON'T MEAT ME

VOM JOSPER-GRILL

🍴 WHERE'S THE BEEF? G	9,90
Rote Spitzpaprika gefüllt mit Feta, Minze und Pak Choi	
SWEET INDIAN POTATO GHE	10,90
Süßkartoffel aus dem Ofen, gelbe Linsen, Mandeln, Rosinen, Ricotta	
STECKERLFISCH ACDM	13,90
von der Makrele mit Aioli und Holzofenbrot	
THE BASTARDS OF THE SEA BG	19,90
5 Stück Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter	

SWEET LITTLE SINS

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH DER DESSERTKARTE.

🍴 Veggie 🍴 Vegan

© SOULKITCHEN LINZ
PROMENADE 25
4020 LINZ
WWW.SULKITCHEN.WORLD

ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS SAMSTAG
VON 11:30-24:00 UHR
KÜCHE VON 11:30-23:00 UHR

THE BAKER

PIZZA

AUS DEM HOLZOFEN

🍴 MARINA A	6,90
Tomaten, Knoblauch	
🍴 MARGHERITA AG	7,90
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
🍴 RUCOLA AG	10,90
Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola	
TONNO ADG	10,90
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
SALAMI AGL	10,90
Tomaten, Mozzarella, Salami	
DIAVOLA AGL	10,90
Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Jalapeños	
CAPRICCIOSA AGL	11,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	
CHORIZO FETA AGL	12,90
Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Chorizo, Rucola	
🍴 QUATTRO FORMAGGI AG	12,90
Tomaten, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Bergkäse	
PARMA AGL	12,90
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
CALZONE CLASSICA AGL	12,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Thymian	
🍴 BUFFALA AG	13,90
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	
🍴 BIANCA AG	15,90
Büffelmozzarella, Steinpilzpaste, Parmesan, Trüffelöl, Rucola	

FILLED FLAT BREAD

KREATIVE KOMPOSITIONEN
IM KNUSPRIGEN
KACHELFLADEN

🍴 RED GOAT AEG	10,90
Rote Rübe, Ziegenkäse, Nüsse, Rotkraut, Honig, Wasabiacreme, Kräutersalat	
DAS ETWAS ANDERE CLUB SANDWICH ACGLM	12,90
Chicken, Salat, Bacon, Ei, Cheese, Tomaten, Cocktail Sauce	
BUTCHERS BEST AGL	13,90
Fenchel Salsiccia, Trüffelcreme, Pak Choi, Peperonata, Mozzarella, Radicchio	
SPICY PORK ACGLM	13,90
Pulled Pork, Rotkraut, Schmorzwiebel, Mozzarella, Jalapeños, Aioli, Kräutersalat	

THE STORY OF THE BASTARDS

Amsterdam, late summer of 2015: After several beers and watching smoke coming from the BBQ, sparks flew and it all came full circle with Kasper Stuart. The BBQ-icon from Antwerp completed our search for a concept that embodied honesty, simplicity and love for the product.

The second Bastard, we had found already a year earlier in Italy - Pizza Guru Guido Medeot had kindled a flame in us for his craftsmanship courtesy of his passion and self-built wood-fired oven Apeac.

The brewer, we never had to search for - he had virtually been put in our cradle. The family-owned brewery with one of the only fire-heated copper brew-caldrons left had from the outset been the cornerstone of everything that we have created. With a lot of love and patience, master brewer Hans Eder brews the highly decorated RASCHHOFER beers.

What connects these 3 Bastards?
Love, Passion and Fire!

ALLE CUTS KÖNNEN IN RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM & MEDIUM WELL BESTELLT WERDEN

THE BUTCHER

UNSER GRILLKONZEPT IST EINFACH:
BESTES FLEISCH, FACHGERECHTE REIFUNG,
RAUCHAROMEN VOM OFFENEN FEUER UND
UNENDLICH VIEL HERZBLUT UND LEIDENSCHAFT

PRIME CUTS

BESTE QUALITÄT
VOM HOLZKOHLEGRILL

PORKS BEST	~ 250 G	7,90
Das Zarteste vom Schwein. Sehr delikates Teilstück, das sich an der Innenseite des Schlgels am Kreuzbein befindet.		
BIO FENCHEL SALSICCIA CLM		7,90
Fenchelbratwurst vom Simmentaler Bio-Rind, Trüffelmayo.		
FLAT IRON CHICKEN G		8,90
Halbes ausgelöstes Buttermilch-Huhn.		
RIB EYE - DRY AGE	350 G	29,00
Das Steak für Kenner aus dem Zwischenrippenstück mit dem bekannten Fettauage!		
CLUBSTEAK-DRY AGE	450 G	35,00
Das Clubsteak wird aus der Hochrippe geschnitten, wobei der Knochen am Fleischstück belassen wird. Somit erhält das Fleisch einen intensiven und aromatischen Geschmack.		
RUMPSTEAK - DRY AGE	200 G	19,00
RUMPSTEAK - DRY AGE	300 G	29,00
Das Rumpsteak ist ein leicht marmoriertes und mit Fettrand abgedecktes Fleischstück aus dem Rücken. Unsere Empfehlung: Medium gegrillt aufgrund des Fettrandes.		
FILETSTEAK LADIES CUT	180G	25,00
FILETSTEAK MENS CUT	250G	32,00
Das Rinderfilet ist das edelste und teuerste Stück Fleisch. Es ist ein besonders zartes, saftiges und mageres Muskelfleisch aus dem Rücken.		
T-BONE - DRY AGE	500 G	42,00
Typisch für diesen Cut ist der T-förmige Knochen, der aus dem unteren Teil des Rinderrückens geschnitten wird. Er beinhaltet sowohl einen Teil der Beiried als auch einen Filet-Anteil.		
TOMAHAWK - DRY AGE 2 PERSONEN	~ 1 KG	69,00
Das Tomahawk Steak wird aus dem Zwischenrippenstück geschnitten. Aufgrund des Rippenbogen-Knochens bleibt es saftig und geschmacksintensiv. Das ultimative Steak für echte Männer.		
PORTER HOUSE - DRY AGE 2 PERSONEN	~ 1 KG	79,00
Beiried & Filet am Rückenknöchel. Das Porterhouse Steak wird 6 cm dick aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Bei dieser Steakvarietate mit dem T-Knochen ist der Filetanteil größer als beim T-Bone. High-End Steakgenuss für 2.		

ADD YOUR SIDE ACTION

THE WINNERS
FOR BEST
SUPPORTING ROLL

🍴 SOULKITCHEN MASH G	3,90
Holzkohleerdäpfel, Butter, Fleur de Sel	
🍴 ROSMARIN ERDÄPFEL	3,50
🍴 STEAKHOUSE FRITTEN	3,90
🍴 SÜSSKARTOFFEL FRITTEN A	4,90
🍴 TRÜFFEL FRITTEN G	4,90
mit Grana Padano	
🍴 URKAROTTE	3,50
🍴 PAK CHOI	3,50
🍴 MAISKOLBEN	3,50
🍴 BALSAMICO SCHALOTTEN	3,50
🍴 PEPERONATA-GRILLGEMÜSE	3,90
🍴 SAISONGEMÜSE	4,90
🍴 ONION RINGS AG	4,90
🍴 GANZER KARFIOL	6,90
🍴 SIDE SALAD GML	3,90
Beilagensalat mit Balsamicodressing	
🍴 HOLZOFENBROT A	3,50
mit oder ohne Kräuter/Knoblauchöl	
🍴 PORTION WEISSBROT A	1,50
KING PRAWNS B	STK 3,80

LIQUID SIDES

PIMP YOUR STEAK

🍴 FLEUR DE SEL KRÄUTERBUTTER G	1,50
🍴 SAUCE BERNAISE CM	2,00

BURGER

UNSERE BIO PATTIES VOM
SIMMENTALER BERGRIND WERDEN
MEDIUM WELL GEGRILLT

ULTIMATE HAMBURGER ACGM	7,90
Rindfleisch, Schmorzwiebel, Pickles, Mustard Mayo, Brioche Bun	
LOADED CHEESEBURGER ACGM	8,90
Rindfleisch, Cheddar, Schmorzwiebel, Pickles, Mustard Mayo, Brioche Bun	
BURNING MAN ACGM	10,90
Rindfleisch, Cheddar, Jalapeños, Avocado, Bacon, Mustard Mayo, Brioche Bun	
GODFATHER ACGHM	10,90
Rindfleisch, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Basilikumpesto, Brioche Bun	
BLUE FORCE ACGEM	10,90
Rindfleisch, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Schmorzwiebel, Feigensenf, Brioche Bun	
CRAZY CHICKEN ACGM	11,90
Crispy Chicken, Rösti, Avocado, Wasabi Mayo, Brioche Bun	
RICH BIT** ACGML	12,90
Rindfleisch, Bacon, Cheddar, Pickles, Schmorzwiebel, Trüffel Mayo, Brioche Bun	
PULLED PORK ACGML	12,90
Pulled Pork, Cheddar, Aioli, Bacon, Rotkraut, Jalapeños, Brioche Bun	
PULLED BEEF ACGML	14,90
Pulled Beef, Cole Slaw, Onion Rings, Cheddar, BBQ Smoked Sauce, Brioche Bun	
GLORIOUS BASTARD ACGML	19,90
2 x Rindfleisch, 2 x Cheddar, 2 x Bacon, Pickles, Rotkraut, Schmorzwiebel, Jalapeños, Trüffel Mayo, Brioche Bun	
🍴 FREAKY GURU ACGML	9,90
Indischer Veggie Bratling, Cole Slaw, Sauerrahm, Brioche Bun	
🍴 MAGIC MUSHROOM ACGML	10,90
Portobello Pilz, Avocado, Cheddar, Onion Rings, Wasabi Mayo, Brioche Bun	

BREADLESS BURGER

LOW CARB
ABER HIGH CLASS

🍴 GOOD KARMA F	10,90
Räuchertofu, Avocado, Papadam, Rucola, Tomate; glutenfrei	
EGGSPLOSION CG	10,90
Rindfleisch, Rösti, Spiegelei, Sauerrahm, Spinatsalat, Apfeln	

PIMP YOUR BURGER

EXTRA 180G BIO PATTY	180G 3,90
EXTRA DOPPELT CHEDDAR G	1,50
EXTRA BACON L	1,50
🍴 AIOLI CM	1,00
🍴 KÄSESAUCE G	1,00
🍴 MUSTARD MAYO CM	1,00
🍴 WASABI MAYO CM	1,00
🍴 TRÜFFEL MAYO CM	1,00
🍴 SOUR CREAM G	1,00
🍴 GUACAMOLE	2,00

🍴 SALSA VERDE CHIMICHURRY L	2,00
🍴 GRÜNE PFEFFERSAUCE G	2,00
SMOKED BBQ SAUCE LM	2,00
🍴 GUACAMOLE	2,00

ALLERGENE INFO: **A** GLUTENHALTIGES GETREIDE

B KREBSTIERE

C EI

D FISCH

E ERDNUSS

F SOJA

G MILCH ODER LAKTOSE

H SCHALENFRÜCHTE

L SELLERIE

M SENF

N SESAM

O SULFITE

P LUPINEN

R WEICHTIERE

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

FRISCH GEZAPFTES AUS DER
BRAUEREI RASCHHOFER

THE BREWER

RASCHHOFER:
DIE KLEINE BRAUEREI
MIT DEM GROSSEN BIER
AUS ALTHEIM IM INNVIERTEL

TAP BEER – WILD HORSES

UNGEZÄHMTE CRAFTBEER SPEZIALITÄTEN
DER RASCHHOFER BRAUEREI

PEGASUS - SPEZIAL 0,2L 12,5°, 5,4% Vol, IBU: 25, untergärig	2,60 0,3L 3,20 0,5L 3,90	BLACK BEAUTY - PORTER 0,2L 12,3°, 5,0% Vol, IBU: 31, obergärige Ale Hefe	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40
VOLLBLUT - ZWICKL NATURTRÜB 0,2L 12,3°, 5,4% Vol, IBU: 25, untergärig	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40	MUSTANG - CHESTNUT BLONDE 0,2L 12,0°, 5,0% Vol, IBU: 22, untergärig	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40
PS - PILS 0,2L 11,7°, 4,9% Vol, IBU: 33, untergärig	2,80 0,3L 3,40	UNICORN - PALE ALE 0,2L 12,7°, 5,3% Vol, IBU: 38, obergärige Pale Ale Hefe	3,20 0,3L 3,90 0,5L 5,20
MARENGO - WEISSBIER HELL 0,2L 12,3°, 5,4% Vol, IBU: 16, obergärige Weizenhefe	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40	MARWARI - IPA 0,2L 15,0°, 6,8% Vol, IBU: 35, obergärig	3,20 0,3L 3,90 0,5L 5,20
SCHWARZWEISS - WEISSBIER DUNKEL 0,2L 12,3°, 5,4% Vol, IBU: 16, obergärige Weizenhefe	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40	RODEO - BOCK SAISONAL 0,2L 17,2°, 7,3% Vol, IBU: 20, untergärig	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40
ITALIAN STALLION - AMERICAN AMBER 0,2L 12,2°, 5,0% Vol, IBU: 24, obergärige Ale Hefe	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40	KUTSCHER - LEICHTBIER 0,2L 8,7°, 3,6% Vol, IBU: 21, untergärig	2,60 0,3L 3,20 0,5L 3,90
CRAZY HORSE - WITBIER 0,2L 12,2°, 5,1% Vol, IBU: 15 obergärige belgische Weizenhefe	2,80 0,3L 3,40 0,5L 4,40	CENTAURUS - RADLER 0,3L 6,2°, 2,7% Vol, IBU: 12, untergärig	3,20 0,5L 3,90

GLOBAL CRAFTS

GEBRAUTES AUS ALLER
WELT IN FLASCHEN

PILS		STOUT / PORTER	
TRUMER PILS 4,9%, 0,33 FL Trumer - Österreich	3,80	IRISH STOUT 4,3%, 0,33 FL O'Hara's - Ireland - Stout	5,50
TRUMER HOPFENSPIEL 2,9%, 0,33 FL Trumer - Österreich	3,80	REPUBLIC ROUNDHOUSE KICK 9,2%, 0,33 FL Crew Republic - Deutschland - Stout	5,90
AMARIS 50 5,0%, 0,66 FL Riegele - Deutschland	9,90	SCHWARZE GAMS 6,4%, 0,33 FL Loncium - Österreich - Dunkler Bock	5,50
STELLA ARTOIS 5,2%, 0,33 FL Belgien	4,20	BLACK BOCK 7,1%, 0,33 FL Freistädter - Österreich	3,80
MY ANTONIA 7,5%, 0,33 FL Birra del Borgo - Italien	5,50	WITBEER	
DOMREP 5,2%, 0,33 FL Collabs - Österreich	4,90	IJWIT 6,5%, 0,33 FL Brouwerij't - Holland	5,90
LAGER		ICELANDIC WHITE ALE 5,2%, 0,33 FL Einstök - Island	5,90
VIENNA LAGER 5,3%, 0,33 FL Theresianer - Italien	4,20	BLANCHE DE NAMUR 4,5%, 0,33 FL Brasserie du Bocq - Belgien	4,60
CALIFORNIA LAGER 4,9%, 0,36 FL Anchor - USA	5,50	WEIZEN	
BIO ZWICKL 4,7%, 0,33 FL Freistädter - Österreich	3,80	DIE BIO WEISSE HELL GLUTENFREI 5,2%, 0,3 FL Die Weisse - Österreich	4,60
ALE / PALE ALE / INDIAN PALE ALE		DIE WEISSE HELL 5,2%, 0,5 FL Die Weisse - Österreich	4,90
ORGANIC HONEYDEW 5,0%, 0,33 FL Fuller's - England - Blond Ale	4,90	DIE WEISSE JUBILATOR 8,0% 0,3 FL Die Weisse - Österreich	4,60
I LOVE YOU WILL U MARRY ME 4,5%, 0,33 FL Thornbridge - England - Strawberry Blond Ale	5,90	WEIZEN IPA	
PETER PALE & MARY 24 X 0,33 L 4,6%, 0,33 FL Mikkeller - Dänemark - Pale Ale	6,50	JEFF'S BAVARIAN ALE 7,1%, 0,75 FL Maisel & Friends - Deutschland	9,90
DRUNKEN SAILOR 6,4%, 0,33 FL Crew Republic - Deutschland - IPA	5,50	TRAPPISTEN	
PUNK 5,6%, 0,33 FL Brewdog - Scotland - IPA	5,90	ORVALE TRAPPIST 6,2%, 0,375 FL Brasserie d'Orval - Belgien	6,50
RUDEEN BLACK 7,4%, 0,33 FL Bevog - Österreich - Black IPA	5,50	FRUCHTBIERE	
TAK PALE ALE DOSE 5,5%, 0,33 FL Bevog - Österreich - IPA	3,90	PREMIUM STRAWBERRY BEER 4,1%, 0,33 FL Früli - Belgien	5,50
JAIPUR 5,9%, 0,33 FL Thornbridge - England - IPA	5,50	CIDER	
TREMENS 8,5%, 0,33 FL Delirium - Belgien - Strong Ale	5,50	WILD TREE HOPPY CIDER 4,5%, 0,33 FL Blak Stoc - Österreich	4,90
		GINGER FOR MY HONEY 3,0%, 0,33 FL Blak Stoc - Österreich	4,90

NON-ALCOHOLIC BEERS

STIEGL FREIBIER 0,5 FL	3,90
STIEGL SPORT WEISSE 0,5 FL	4,20

CHILLOUT & SPRIZZES

WEISSER SPRITZER	3,20
SOMMERSPRITZER	3,20
CAMPARI SODA	3,90
CAMPARI ORANGE Campari, Orangensaft	4,90
APEROL SPRIZZ	4,50
VENEZIANO Prosecco, Soda, Aperol, Orange	4,90
HUGO Prosecco, Soda, Holunder, Minze, Limette	4,90
ROSATO SPRIZZ	4,90
LILLET ROSE Lillet, Soda, Pentimans Rose Lemonade	5,90

SOFTDRINKS

HOMEMADE INGWER-MINZ LIMONADE 0,4L frisch, prickelnd und eiskalt serviert	3,20
CARPE DIEM KOMBUCHA 0,25L Quitte, Cranberry, Classic, Matcha	3,20
SINALCO 0,33L Cola, Cola Sugar Free, MishMash, Orange, Kräuter, Zitrone naturtrüb	3,20
RED BULL 0,25L Original, Sugarfree, Saison Edition	3,50
ORGANICS BY RED BULL 0,25L Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	3,50
VÖSLAUER STILL ODER PRICKELND 0,33L 0,75L	2,50 5,50
SODA ZITRONE 0,3L 0,5L	2,50 2,90

ICE TEA - BIO & FAIRTRADE

CHARITEA RED 0,33L Roter Tee mit Passionsfrucht	3,90
CHARITEA GREEN 0,33L Grüner Tee mit Ingwer und Honig	3,90
CHARITEA BLACK 0,33L Schwarzer Tee mit Zitrone	3,90

MATE

EL TONY GUARANA 0,33L Mate Tee mit Guarana	3,90
EL TONY GINGER 0,33L Mate Tee mit Ginger	3,90

JUICES

BIO SÄFTE VOM LOASTERBAUERN 0,2L Apfel naturtrüb, Apfel-Holunder, Apfel-Karotte, Birne, Apfel-Weichsel, Apfel-Johannisbeere	2,90
GESPRITZT MIT SODA ODER WASSER 0,3L 0,5L	3,20 3,50

ALLE ANDEREN GETRÄNKE UND
AUSFÜHRICHE BIERBESCHREIBUNGEN
FINDEN SIE AUF UNSERER BARKARTE.

SIXPACK

EINE RUNDE RASCHHOFER
IM BIERKRANZ ZUM PROBIEREN

6ER FÜR FRAUEN 6 X 0,1 Sortimentsverkostung: 1x Zwickl, 1x Pils, 1x Porter 1x Witbier 1x Weizen Hell, 1x American Amber	7,50
6ER FÜR MÄNNER 6 X 0,2 Sortimentsverkostung: 1x Zwickl, 1x Pils, 1x Porter 1x Witbier 1x Weizen Hell, 1x American Amber	12,90

BUBBLES

PROSECCO DOC 0,1L 0,7 FL	3,50 24,00
PROSECCO ROSE 0,1L 0,7 FL	4,50 29,00
LAURENT-PERRIER BRUT BABY 0,2 FL	39,00
LAURENT-PERRIER BRUT 1/2 0,375 FL	49,00
LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE 0,75 FL	79,00
LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE 1,5 FL	190,00
LAURENT-PERRIER BRUT 3,0 FL	450,00
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ 0,75 FL	129,00
ROEDERER CRISTAL BRUT 0,75 FL	290,00

BAREFOOT COFFEE

NACH ITALIENISCHER
REZEPTUR UND MIT
HERZBLUT GERÖSTET

STEH-ESPRESSO AN DER BAR	1,50
ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,30
ESPRESSO DOPPIO	3,60
CAPPUCCINO	3,40
LATTE MACCHIATO	3,60
VERLÄNGERTER	2,80
ICED LATTE Espresso Doppio, Rohrzucker, Milch, Shaked	4,20
LATTE FRANGELICO Espresso, Milchschaum, Frangelico Haselnusslikör	4,90

Kaffeegenuss auch koffeinfrei, laktosefrei oder mit Sojamilch

DU BIST IN EILE? KEIN PROBLEM. ALLE UNSERE
KAFFEES GIBT ES AUCH ZUM MITNEHMEN.

TEA

ORGANIC BIO TEE VON NUMI

AGED EARL GREY	2,70
ROOIBOS	2,70
JASMINE GREEN	2,70
MOROCCAN MINT	2,70
DECAF GINGER LEMON	2,70

LUST AUF WEIN?

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL
NACH DER WEINKARTE.