

DIE SPARGELKARTE

Spargelcrèmesuppe
8,50 €

Gratinierte Salatherzen
mit Spargel-Vinaigrette und Parmesan,
dazu zweierlei Spargelgemüse
14,50 €

Spargelrisotto
mit gebratenem Spargel & Kräutersalat
17,50 €

250g Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise oder Nussbutter
16 €

500g Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln
und Hollandaise oder Nussbutter
29 €

EXTRAS

Kleines Kalbsschnitzel
14 €

Kleines Schweineschnitzel
11 €

Rinderfilet Mignon
20 €



WILLKOMMEN IM ZOLLPACKHOF

DIE ERSTE GASTWIRTSCHAFT IM 17. JAHRHUNDERT

Im November 1685 legte Kurfürst Friedrich Wilhelm den Grundstein für unseren heutigen Zollpackhof. Im „Moabiter Werder“ eröffnete nur wenige Jahre später der Hugenotte Menard eine Gastwirtschaft mit Garten. Schon bald war sie beliebtes Ausflugsziel der in Berlin lebenden Hugenotten und der feinen Berliner Gesellschaft.

In Zusammenarbeit mit der **Augustiner** Brauerei wurde der Zollpackhof von 2014 bis 2016 in Anlehnung an alte Baupläne der Jahrhundertwende umfassend saniert und umgebaut, so dass ein modern-gemütliches Wirtshaus mit Biergarten direkt im Regierungsviertel entstehen konnte. Kulinarisch möchten wir Sie mit traditionell deutschen Spezialitäten begeistern, die selbstverständlich auch regionale Einflüsse bieten. Dazu ein frisch gezapftes **Augustiner!**

ERSTMAL ANKOMMEN...		€
Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l	4,30
Augustiner Hell Halbe	0,5 l	5,80
Augustiner Hell Mass	1,0 l	11,00
Aperol Spritz	0,3 l	9,50
DAZU EMPFEHLEN WIR		
Mini-Bouletten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Gewürzgurke, Obazda und Estragon-Senf, dazu Brezn-Chips und 2 Scheiben Brot		9,90
Kleine Brotzeit (Zum Teilen zu zweit geeignet) Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Pfefferbeißer, Obazda, Ei, Gewürzgurke, Radi, Brotkorb und gesalzene Butter		16,70



ZOLLPACKHOF TAPAS ZUM TEILEN €

Brettchen mit Schinkenspeck 12,80
 Südtiroler Casa Modena mit Cornichons, Meerrettich und Brezn-Chips

Brettchen mit Käse 12,30
 Tête de Moine mit Weintrauben, Tomatenmarmelade und Brezn-Chips
 (Dazu passt ein Gläschen Beerenauslese)

Brettchen mit gegrillten Paprikaschoten 12,30
 Pimientos de Padrón mit Maldon-Salz, dazu Oliven-Tapenade,
 Perlzwiebeln und Brezn-Chips

DA GEHT NOCH WAS:

Tête de Moine (Käse) 5,90

Südtiroler Schinkenspeck 5,90

Ein Paar Pfefferbeißer 4,90

Mini-Bouletten (3 Stück) 4,90

Pimientos de Padrón 4,90

Tomatenmarmelade 3,90

Oliven-Tapenade 3,90

Perlzwiebeln 3,00

Cornichons 3,50

Brezn-Chips 1,50

Weintrauben 2,00

HERZHAFTE BROTZEIT

Kleine Brotzeit *(Zum Teilen zu zweit geeignet)* 16,70
 Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Pfefferbeißer, Obazda,
 Ei, Gewürzgurke, Radi, Brotkorb und gesalzene Butter

SUPPEN €

Vegetarische Tagessuppe	7,60
Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	8,40

VORSPEISEN

Frischer Radi mit Schnittlauchbrot	8,60
Hausgemachter Obazda (1 Kugel) mit ofenfrischer Brezn	8,90
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke und Brezn-Chips	11,60
Mini-Bouletten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Gewürzgurke, Obazda und Estragon-Senf, dazu Brezn-Chips und 2 Scheiben Brot	9,90

SALATE

Caesar-Salat mit Croûtons, Parmesan und Caesar-Dressing	13,60
Großer gemischter Salat mit Gurke, roter Zwiebel, Mais, Paprika, Möhre und Popcorn-Sprossen, dazu Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing	12,10

EXTRAS ZUM SALAT:

+ Glasierte Hähnchenstreifen	6,40
+ Extra Balsamico-Dressing	1,50
+ Extra Joghurt-Dressing	1,50
+ Extra Caesar-Dressing	1,50
+ Ein Korb hausgebackenes Brot (6 halbe Scheiben)	6,60
+ Ofenfrische Brezn	4,20
+ Butter mit Maldon-Salz	1,50

SCHNITZEL

€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeeren	29,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone	21,90
Münchner Schnitzel vom Schwein in einer Panade aus frischem Meerrettich und süßem Senf	23,90
+ Portion Champignonrahm	4,90
+ Preiselbeeren	1,50
<i>Wahlweise mit Beilagensalat, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck</i>	



WURST

€

Wurstteller München Ein Paar Weißwürste mit Händlmaiers süßem Senf und ofenfrischer Brezn	11,30
Wurstteller Berlin Currywurst (2 Stück) aus regionaler Herstellung mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites	16,90
Wurstteller Nürnberg Nürnberger Würstchen (9 Stück) mit Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf	18,60
Wurstteller Zollpackhof Eine Currywurst, Nürnberger Würstchen (3 Stück), ein Paar Pfefferbeißer, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	17,50

SCHMANKERL	€
Schweinebraten an Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel mit Semmelbutter	19,90
Knusprige Schweinshaxe frisch aus dem Ofen auf Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel mit Semmelbutter	23,70
Dry-Aged Kotelett vom Havelländer Schwein mit Kräuterbutter und Jus, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln mit Speck	27,90
Zart geschmorte regionale Ochsenbacke mit gebutterten Zuckerschoten und Kartoffel-Knoblauch-Mousseline	26,80
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat-Bouquet	27,90
Ausgelöste Hähnchenkeule mariniert mit Honig, Thymian und Knoblauch, dazu tomatisiertes Pfannengemüse und Kräuterreis	23,40
 EXTRAS ZU UNSEREN SCHMANKERLN:	
+ Kleiner gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Möhrenspaghetti und Balsamico-Dressing	6,40
+ Extra Champignonrahm	4,90
+ Extra Augustiner Dunkelbiersauce	3,00
+ Extra Kräuterbutter	2,50
+ Extra Preiselbeeren	1,50
+ Extra Speck	2,00

VEGETARISCHE SCHMANKERL

Vegetarische Käsespätzle mit Junglauch und Röstzwiebeln	17,40
Vegetarische Südtiroler Knödel-Trilogie mit Tomaten-Salbei-Ragout und Parmesan	17,60
 Veganes gelbes Curry mit saisonalem Gemüse und Sesam-Korianderreis	17,10
 Vegane Gemüsemaultaschen mit Schnittlauchrahm, geröstetem Blumenkohl, dazu Süßkartoffelpüree	17,50

EXTRAS ZU UNSEREN VEGETARISCHEN SCHMANKERLN:

+ Kleiner gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Möhrensphaghetti und Balsamico-Dressing	6,40
+ Extra Speck	2,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	12,30
Nürnberger Würstchen (6 Stück) mit Kartoffelstampf	11,10
Pasta mit Tomatensauce	8,90
Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	9,10
Räuberteller	0,00



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

BEILAGEN

	€
Beilagensalat	6,40
Gurkensalat	6,40
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	6,40
Kleiner Caesar-Salat	6,40
Pommes Frites	6,40
Kartoffelstampf	6,40
Bratkartoffeln mit Speck	6,40
Kartoffelknödel mit Semmelbutter	6,40
Speckbohnen	6,40
Bio-Spiegelei	3,00

SÜSSES AUS DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

Warmer hausgemachter Brownie mit Karamellsauce und Vanilleeis	12,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	12,90
Gebrannte Vanille-Crème mit frischen Beeren	10,90
Hausgemachte Kuchen und Torten aus der hauseigenen Backstube	5,90

EXTRAS ZU UNSEREN DESSERTS:

+ zusätzlich Schlagsahne	1,90
+ zusätzlich eine Kugel Eis	2,80
+ zusätzlich eine Kugel Sorbet	3,90



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Adelholzener sprudelnd oder still	0,25 l	3,90
Adelholzener sprudelnd oder still	0,75 l	8,90
Tafelwasser (sprudelnd)	0,50 l	4,00
Coca-Cola ^{1,2,8,11} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7,8,11} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ^{1,3} , Spezi ^{1,2,3,8,11}	0,30 l	4,00
Coca-Cola ^{1,2,8,11} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7,8,11} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ^{1,3} , Spezi ^{1,2,3,8,11}	0,50 l	5,00
Fassbrause ^{1,3,4,5,6,7}	0,33 l	4,30
Almdudler ^{2,3}	0,35 l	4,70
Thomas Henry <i>Bitter Lemon</i> ^{3,10} , <i>Tonic Water</i> ^{3,10} , <i>Ginger Ale</i> ^{2,3}	0,20 l	4,00
Kraftmalz	0,33 l	4,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,30 l	4,90
Rhabarbernektar	0,30 l	4,90
Maracujanektar	0,30 l	4,90
Schwarzer Johannisbeersaft	0,30 l	4,90
Kleine Saftschorle	0,30 l	4,50
Große Saftschorle	0,50 l	6,80

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ⁹	Tasse	3,90
Cappuccino ⁹	Tasse	4,50
Milchkaffee ⁹	Tasse	4,70
Latte Macchiato ⁹	Glas	4,70
Espresso ⁹	Tasse	3,30
Espresso, doppelt ⁹	Tasse	4,80
Espresso Macchiato ⁹	Tasse	3,90
Heiße Schokolade	Tasse	4,80
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	5,30
Heiße Schokolade mit Rum	Tasse	7,80
Diverse Teesorten	Glas	4,00
Grog	Glas	7,80

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Süßungsmittel Saccharin; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 coffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN

€

Augustiner Hell Halbe	0,5 l	5,80
Augustiner Hell Mass	1,0 l	11,00
Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l	4,30
Augustiner Edelstoff Halbe	0,5 l	6,30
Augustiner Edelstoff Mass	1,0 l	11,90
Augustiner Edelstoff Schnitt	ca. 0,3 l	4,50
Augustiner Weissbier	Flasche 0,50 l	6,30
Augustiner Dunkel	0,50 l	6,30
Augustiner Radler	0,50 l	5,80
Augustiner Radler Mass	1,00 l	11,00
Erdinger Russen Halbe	0,50 l	6,30
Erdinger Russen Mass	1,00 l	11,90
Erdinger Urweisse Halbe	0,50 l	6,30
Erdinger Urweisse Mass	1,00 l	11,90
Erdinger Weizenbier Kristall	Flasche 0,50 l	6,30
Erdinger Dunkel	Flasche 0,50 l	6,30
Erdinger Weizenbier (alkoholfrei)	Flasche 0,50 l	6,30
Erdinger Pikantus	Flasche 0,50 l	6,60
Erdinger Grapefruit (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,90
Erdinger Zitrone (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,90
Clausthaler (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,90

**Regelmäßiger Anstich beim Läuten der Glocke:
Augustiner Hell aus dem Holzfass**

0,5 l 5,80 €

1,0 l 11,00 €

Augustiner Hell

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jede/n BierkennerIn.

Wasser | Gerstenmalz | Hopfen

alc. 5,2% vol.

Augustiner Edelstoff

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jede/n BierkennerIn.

Wasser | Gerstenmalz | Hopfen

alc. 5,6% vol.

Augustiner Weissbier

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährtem Verfahren aus sorgfältigsten ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

alc. 5,4% vol.

Augustiner Dunkel

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den/die LiebhaberInnen dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

Wasser | Gerstenmalz | Hopfen

alc. 5,6% vol.

Erdinger Urweisse

Mit ihrem ausgeprägt obergärischem Profil und der kräftigen Hefenote ist die Urweisse eine urig-bayerische Weißbierspezialität.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

alc. 4,9% vol.

Erdinger Weißbier Kristall

Diese sehr spritzige Spezialität glänzt mit fruchtig frischen Aromen. Erdinger Weißbier Kristall sorgt mit dem Plus an Kohlensäure für ein Extra-Prickeln. Deutliche Weizenmalznoten verbinden sich mit einer dezenten Hopfennote, die den Ausklang abrundet.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

alc. 5,3% vol.

Erdinger Dunkel

Ausgesuchtes dunkles Malz mit feinem Röstaroma macht Erdinger Dunkel zu einem vollmundigen Genuss.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe | Röstmalzbier

alc. 5,3% vol.

Erdinger Pikantus

Mit seiner dunklen Farbe und der feinen, cremigen Schaumkrone erfreut der Pikantus zunächst das Auge. Im Mund entfaltet er sich malzig-rund, ein Hauch von Muskat trifft auf eine feine Edelnougatnote. Prickelnde Kohlensäure harmonisiert wunderbar mit einer leichten Süße. Weich und fein klingt der Pikantus aus.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Röstmalzbier

alc. 7,3% vol.

Erdinger alkoholfrei

Der Marktführer unter den alkoholfreien Bieren. Würzige Malznoten harmonisieren hervorragend mit karamellig-süßlichen Nuancen, dazu die anregende Bitterkeit.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

< alc. 0,5% vol.



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



SCHAUMWEIN

€

SEKT

Geldermann Carte Blanche

Glas 0,10 l

8,00

Geldermann Carte Blanche

Flasche 0,75 l

47,00

CHAMPAGNER

Laurent Perrier La Cuvee Brut

Demi 0,375 l

49,00

Laurent Perrier La Cuvee Brut

Flasche 0,75 l

95,00

Laurent Perrier La Cuvee Brut Rosé

Flasche 0,75 l

165,00

2015 Laurent Perrier Brut Millesime

Flasche 0,75 l

285,00

WEIN

WEISS / ROSÉ OFFEN

2025 Grüner Veltliner

0,2 L

1L

7,80

38,00

Norbert Bauer, Weinviertel, AT

2024 Grauburgunder *Tag für Tag*

8,50

42,00

Frankhof Weinkontor, DE

2024 Chardonnay, Aimery

8,20

40,00

Nobles Vignes, Südfrankreich

2024 ROSÉ, Portugieser Weißherbst, feinherb

8,20

40,00

Pfalz, DE

ROT OFFEN

2025 Zweigelt

7,80

38,00

Norbert Bauer, Weinviertel, AT

2022 *Cuvée Noir*

8,50

42,00

Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir

Emil Bauer, Pfalz, DE

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.

FLASCHENWEIN WEISS €

DEUTSCHLAND

2023	Weißburgunder/Chardonnay, <i>Grohsartig</i> Groh, Rheinhessen	0,75 l	42,00
2023	Riesling <i>EINS ZWEI DRY</i> Weingut Leitz, Rheingau	0,75 l	44,00
2021	Grauer Burgunder, <i>Oberbergener Baßgeige</i> VDP, Erste Lage, Franz Keller, Baden	0,75 l	52,00
2024	Sauvignon Blanc Weingut Pfaffmann, Pfalz Stahl, Franken, DE	0,75 l	36,00
////	Riesling <u>alkoholfrei</u> <i>EINS-ZWEI-ZERO</i> Weingut Leitz, Rheingau	0,75 l	39,00

FRANKREICH WEISS/ROSÉ

2022	Sancerre AOC, Domaine Michel, Loire	0,75 l	65,00
2024	Chablis AOC Pierre André, Burgund	0,75 l	73,00
2023	Miraval Rosé, Château Miraval / Famille Perrin AOC Côtes de Provence	0,75 l	49,00

ITALIEN

2024	Ora Lugana DOP Perla del Garda, Lombardia	0,75 l	42,00
------	--	--------	-------

CHILE

2021	Chardonnay, Reserva, Escendo Rojo, Baron Philippe de Rothschild	0,75 l	49,00
------	--	--------	-------

ÖSTERREICH

2019	Beerenauslese Cuvée Kracher, Burgenland	Glas 5 cl 0,375 l	6,50 38,00
------	--	----------------------	---------------

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.

FLASCHENWEIN ROT

€

DEUTSCHLAND

2021	Black Print, Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	49,00
2023	Cuvée Nr. 1, Spätburgunder-Merlot Weingut Gehlen, Mosel	0,75 l	38,00

FRANKREICH

2022	La Ciboise, Lubéron AOC M. Chapoutier, Rhône	0,75 l	42,00
------	---	--------	-------

SPANIEN

////	Rotwein <u>alkoholfrei</u> „Mas Que Vinos“ Kolonne/Null, Spain	0,75 l	49,00
------	---	--------	-------

ITALIEN

2024	La Marchesana Primitivo BIO Tenuta Polvanera, Apulien	0,75 l	39,00
2021	Brolo di Campofiorin Oro Tenuta Masi, Venetien	0,75 l	82,00
2019	Masi <i>Costasera</i> Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Venetien	0,75 l	110,00

CHILE

2021	Escudo Rojo, Grand Reserva, Bordeaux Cuvée, Baron Philippe de Rothschild	0,75 l	49,00
------	---	--------	-------

APERITIF		€
Aperol Spritz ^{2,10}	0,3 l	9,50
Hugo	0,3 l	10,00
LONGDRINKS		
Wodka Lemon ^{3,10}	0,3 l	12,50
Jack Daniel´s Cola ^{1,2,8,11}	0,3 l	12,50
Gin Tanqueray Ten/Thomas Henry Tonic ^{3,10}	0,3 l	12,50
Needle Gin Tonic - der Fichtennadel-Gin aus dem Schwarzwald ^{3,10}	0,3 l	12,50
Wood Stork Rum Cola ^{1,2,8,11}	0,3 l	12,50
LIKÖR		
Baileys Original Irish Cream ^{2,3,}	4 cl	7,50
Amaretto ^H	4 cl	7,50
Verpoorten Eierlikör	4 cl	7,50
GIN		
Gin Tanqueray Ten	4 cl	9,50
Needle Masterpiece Gin - der Fichtennadel-Gin aus dem Schwarzwald	4 cl	9,50
WODKA		
Absolut Vodka ^A	4 cl	7,00
BITTERS		
Ramazzotti	4 cl	7,50
Averna	4 cl	7,50
Fernet-Branca	4 cl	7,50
Jägermeister	4 cl	7,50
Molinari Sambuca	4 cl	7,50
Anger´s Augustiner Tropfen	4 cl	7,50
AQUAVIT		
Linie Aquavit	4 cl	7,50
Jubiläums Aquavit	4 cl	8,50

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Süßungsmittel Saccharin; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 coffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.

COGNAC			€
Hennessy Cognac VSOP ²	4 cl		14,00
RUM			
Havanna Club Añejo 3 Años	4 cl		8,00
Pott Rum	4 cl		6,50
Wood Stork Rum ²	4 cl		9,00
DIGESTIF			
Hausschnaps Obstler	4 cl		6,50
Grappa Nonino Optima	4 cl		12,00
Berliner Brandstifter Premium Korn	4 cl		8,00
SINGLE MALT WHISKY			
Glenmorangie Lasanta (12 Jahre)	4 cl		12,00
Lagavulin (16 Jahre)	4 cl		16,00
SLYRS - BAVARIAN WHISKY DISTILLERY			
Single Malt Whisky Classic	4 cl		11,00
Single Malt Fifty One	4 cl		12,00
Single Malt Amontillado Casc	4 cl		16,00
Single Malt Oktoberfest Edition 2022	4 cl		18,00
SCHWARZWALD SCHNÄPSE			
Sutterer Himbeergeist	4 cl		7,50
Sutterer Mirabelle	4 cl		7,50
Sutterer Williams Christbirne	4 cl		7,50
Sutterer Zwetschge	4 cl		7,50
Sutterer Kirsche	4 cl		7,50
			
Scheibel Altes Pflümle	4 cl		8,50
Scheibel Moorbirne	4 cl		8,50