





Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Unser griechisches Spezialitäten Restaurant "Falkenstein" versucht diesem Anspruch gerecht zu werden.

Speisen und Getränke aus unserem Heimatland sollen Ihnen einen kleinen Einblick in die Lebensgewohnheiten unseres Landes vermitteln.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen und ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern, ist für uns das gesteckte Ziel.

Ihr Restaurant Falkenstein

Gekennzeichneten Speisen, können Zusatzstoffe oder Allergen enthalten. Eine Liste über verwendete Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden. Bitte fragen Sie unseren Personal.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Stand Oktober 2025

Soupes · Suppen

2	KREMIDOSOUPA* Zwiebelsuppe	5,50	3	KOTOSOUPA* Hühnersuppe	5,50
1	Kria C	9 <mark>rekti</mark> ka • .	Kal	te Vorspeisen	
5	CHTIPITI ^{2,3,7} Schafskäsecreme	6,50	8	MISSO MISSO ^{1,2,6,7} halb Tzatziki halb Tarama	7,50
6	TIRI ME ELEOLADO* Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebeln	7,50	9	TARAMAS ^{1,2,7} Fischrogencreme	6,50
7	KALAMARIA SALATA ³ Calamares auf Salat	10,50	10	TZAZIKI ^{2,6} Tzaziki	5,50

Zesta Orektika · Warme Vorspeisen

12	PSIMENO SKORDOPSOMO* Gegrilltes Knoblauchbrot	4,50	22	MANITARGIA TIGANITA ME SKORDO* Gebratene Champignons mit Knoblauchöl	6,00
14	DOLMADAKIA ME TZATZIKI ^{2,3,6} Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki	7,90	24	MIKRES PSITES PIPERGIES ³ Gegrillte Peperonis mit Knoblauch und Oliven	7,50
15	DOLMADAKIA ME KIMA ^{2,3,6} Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch	9,50	25	SAGANAKI GEBRATEN* Gebratener Schafskäse mit Sesam und Honig	9,50
16	Tzatziki und Sauce Bearnaise PIATELA ME DIAFORA ^{2,3,6}	15.50	26	SAGANAKI TIGANITO*	9,50
16	Platte mit Weinblätter, dicke Bohnen,	15,50		Gebratener Schafskäse und Zwiebeln	
	Schafskäse, Tzatziki, Tomate, Gurken, Oliven & Peperoni		27	SAGANAKI SXARAS* Schafskäse vom Grill in Alufolie	8,90
17	ELLINIKI PIATELA ^{1,2,3,6,7} Griech. Platte mit Tzatziki, Tarama, Schafskäsecreme, gebr. Auberginen,	19,90	28	SAGANAKI FOURNO* Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Gouda überbacken	9,80
	Zucchinis und Peperoni, Kalamaria auf Salat und Paprika Florinis		29	SAGANAKI SCAMPI ^{2,3,6} Kleine Scampis in Tomaten-Knoblauchsauce	13,50
18	TZAZIKI ME PSITI PITA ^{2,6} gebackenes Pitabrot mit Tzaziki	5,50	30	CAMEMBERT* Camembert gebacken mit geröstetem Brot	9,90
19	MELIZANA TIGANITI ME TZATZIKI ^{2,6} Gebratene Auberginen mit Tzatziki	9,50			
20	KOLOKITHAKIA TIGANITA ME TZATZIKI ^{2,6}	9,50	4		



Gebratene Zucchini mit Tzatziki



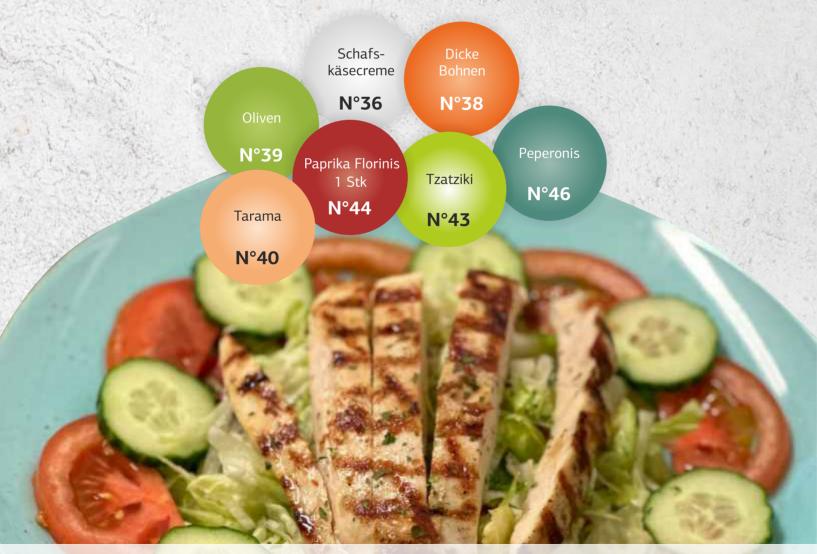
Salates · Salate

31	CHORIATIKI ³ Bauernsalat mit Grün- und Krautsalat, Möhren, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomate, Gurken	10,50
32	ELLINIKI ³ Griechischer Salat mit Tomaten-Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	13,00
33	CHEF SALATA* Grünsalat, Tomaten-Gurken, Gouda, Ei, Schinken, Thunfisch und Cocktailsauce	14,00
34	FALKENSTEIN SALATA* Grünsalat, Tomaten, Gurken, Gouda und Hähnchenbruststreifen	14,90
35	SALATA FAGITOU* Beilagen Salat	4,50

Individuelle Vorspeisen* Vorspeisen mal Anders

Vorspeisen mal Anders Möchtest du deine Vorspeisen selbst gestalten? Kein Problem schau hier:

INDIVIDUELLE VORSPEISEN JE 4,00



Stin Skara · Gillgerichte jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

		3 Mary Control of the	
	50	SUZUKIA ^{2,6} Kleine Hacksteak mit Tzatziki, roter Sauce und Pommes	14,90
	51	KORFU TELLER ^{2,6} Hackfleischröllchen mit Gyros, Tzatziki, roter Sauce und Pommes	16,50
	52	BIFTEKI* Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu rote Sauce und Pommes	18,50
	54	GYROS ME TZATZIKI ^{2,6} Gyros mit Tzatziki und Pommes	16,50
	55	SUVLAKIA ME TZATZIKI ^{2,6} Fleischspieße mit Tzatziki und Pommes	16,90
	56	SIKOTI ME TIGANITA KREMEIDIA* Schweineleber mit Röstzwiebeln und Pommes	16,50
	58	SAKIS TELLER ^{2,6} Schweineschnitzel, Souvlaki, Gyros, Tzatziki und Pommes	19,50
	59	PENELOPI TELLER ^{2,6} Souvlaki mit Gyros, Tzatziki und Pommes	17,90
	60	TROJA – TELLER ^{2,6} Lammkoteletts mit Gyros, Leber, dazu Tzatziki und Pommes	19,90
	62	APOLLON – TELLER ^{2,6} Kleines Bifteki mit Gyros, dazu rote Sauce, Tzatziki und Pommes	19,90
	63	GRILL – TELLER ^{2,6} Schweineschnitzel mit Gyros, Souvlaki, Suzuki, roter Sauce, Tzaziki und Pommes	19,90
	64	ACHILLES TELLER ^{2,6} Lammkoteletts mit Gyros, Souvlaki, dazu Tzatziki und Pommes	19,90
	65	OUZO TELLER^{2,6} Gyros, Souvlaki, Souzukia, dazu rote Sauce, Tzaziki und Pommes. Dazu 1 Ouzo nach dem Essen	20,50
Y	66	ATHEN TELLER ^{2,6} Gyros, Souvlaki, Leber, dazu Tzaziki und Pommes	19,50







Ami · Lamm

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

	jedes deriene benmaret emen benagensalat	1000
70	ARNI ME RIZI ^{3,6} Lammhaxe mit Reis	19,90
71	ARNI ME PATATAKIA ^{3,6} Lammhaxe mit Scheibenkartoffeln	19,90
72	ARNI ME PATATES FOURNOU ^{3,6} Lammhaxe mit Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art	19,90
73	ARNI ME FASOLAKIA ^{2,3,4,6} Lammhaxe mit grünen Bohnen	19,90
74	ARNI ME GYGANDES ^{2,3,4,6} Lammhaxe mit dicken Bohnen	19,90
75	PAIDAKIA ME FASOLAKIA ^{2,3,4,6} Lammkoteletts mit grünen Bohnen dazu Tzatziki	23,50
76	PAIDAKIA ME GYGANDES ^{2,3,4,6} Lammkoteletts mit dicken Bohnen dazu Tzatziki	23,50
77	PAIDAKIA ME PATATAKIA ^{2,3,6} Lammkoteletts mit Patatakia, dazu Tzatziki	23,50
80	LAMMFILET ^{2,3,6} mit Rosmarinsauce, dazu Patatakia	26,90
81	LAMMFILET ^{2,3,6} mit Kräuterbutter, dazu Tzatziki und Patatakia	26,90
		The second secon





Chizino · Schweinefilet jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

90	FILET ^{2,3,6} Medaillons mit Kräuterbutter, dazu Pommes	18,90
91	FILET^{2,3,6} Medaillons in der Pfanne gebraten mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Pommes	21,90
92	FILET ^{2,3,6,7} Medaillons mit Ananas vom Grill, dazu Pommes	21,90
93	FILET ^{2,3,6} gergrillte Medaillons mit Sauce Bearnaise, dazu Broccoli und Kartoffelkroketten	23,90
95	SOUVLA FETA ^{2,3,6} Filet am Spieß mit Fetakäse und Senf gefüllt, serviert mit Zwiebeln und Paprika, dazu Rosmarinsauce und Patatakia	23,90
97	FILET AM SPIEß ^{2,3,6} Medaillons am Spieß serviert, dazu Pfeffersauce und Pommes	22,90
	Tiganakia · Pfannchen • jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat	
100	TIGANAKI FILETO ^{2,3,6} Filet vom Schwein mit frischen Champignons in einer Champignonsauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	21,50
101	TIGANAKI FILETO ^{2,3,6} Filet vom Schwein mit frischen Champignons in einer Metaxasauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	21,50
102	TIGANAKI GYROS ^{2,3,6} Gyros mit frischen Champignons in einer Champignonsauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	19,50
103	TIGANAKI GYROS ^{2,3,6} Gyros mit frischen Champignons in einer Metaxasauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	19,50
104	TIGANAKI KOTOPOULO ^{2,3,6} Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer Champignonsauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	19,50
105	TIGANAKI KOTOPOULO ^{2,3,6} Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer Metaxasauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	19,50
KILL TOWN	Scrvicit, dazu i dillilles	





Salsa Metaxa Sto Fourno · Metaxasauce Überbacken

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

110	GYROS ^{1,2,3,6} Gyros mit Metaxasauce und Gouda im Ofen überbacken, dazu Pommes	19,90
111	KOTOPOULO ^{2,3,6} Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	19,90
112	BIFTEKI^{2,3,6} Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse in Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	20,90
113	FILET VOM SCHWEIN ^{2,3,6} mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	22,50

Mosxarisio · Pind jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

120	STEAK VOM RIND ^{2,3,6} ca. 270g mit Sauce Bearnaise und Patatakia	28,90
121	STEAK VOM RIND ^{2,3,6} ca. 270g mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Patatakia	28,90
122	STEAK VOM RIND ^{2,3,6} ca. 270g mit Pfeffersauce, dazu Patatakia	28,90



Plakes · Kombinierte Platten

130 EVIA PLATTE^{1,2,3,6}

Vorspeise: 2 kleine Tzatziki und 1 Bauernsalat

Hauptspeise: 2 Schweinefiletmedaillons, 2 Lammfilets,
2 Souvlakia, Gyros, dazu Broccoli mit
Sauce Bearnaise und Pommes

Nachtisch: Panna Cotta mit frischer

ch: Panna Cotta mit frischer hausgemachter Erdbeersauce

131 AKROPOLIS PLATTE^{2,3,6}

54,00

Vorspeise: 2 kleine Tzatziki und 1 Bauernsalat **Hauptspeise:** 2 Bifteki, 2 Souvlaki, Gyros, dazu

Pommes und Gemüsereis und roter Sauce

Nachtisch: Panna Cotta mit frischer

hausgemachter Erdbeersauce

Snitsel · Schnitzel

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

140	SCHNITZEL "WIENER ART" ^{2,3,6} mit Röstzwiebeln, gebratene Champignons und Patatakia	17,90
141	SCHNITZEL "WIENER ART" ^{2,3,6} mit Sauce Bearnaise, dazu Pommes	17,90
142	SCHNITZEL "WIENER ART" ^{2,3,6} dazu Pommes	16,50
143	SCHNITZEL "JÄGER ART" ^{2,3,6} dazu Pommes	17,90
144	SCHNITZEL "ZIGEUNER ART" ^{2,3,6} dazu Pommes	17,90
145	SCHNITZEL "CORDON BLEU ART" ^{2,3,6} mit Sauce Bearnaise, dazu Pommes	18,90



Poularika · Flähnchen gegrillt

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

150	HÄHNCHENBRUST ^{2,3,6} dazu Sauce Bearnaise und Patatakia	18,90
151	HÄHNCHENBRUST ^{2,3,6} dazu Champignonsauce mit frischen Champignons und Patatakia	18,90
152	HÄHNCHENBRUST ^{2,3,6} dazu Metaxasauce und Patatakia	18,90
153	HÄHNCHENBRUST ^{2,3,6} dazu Kräuterbutter und Patatakia	18,90

Psarika · Meeres Delikatessen

		index Contable beindeltes along Brillengerlas	
		jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat	
	160	CALAMARES* Tintenfischringe in der Pfanne gebraten mit Knoblauchdip und Patatakia	19,90
	161	FORELLE* 2 Forellen in der Pfanne gebraten mit Kartoffeln aus dem Ofen nach griechischer Art	21,90
	163	SCAMPIS* Gambas in der Pfanne gebraten mit Knoblauchdip und Patatakia	22,90
	164	LACHSSTEAK * gegrillt mit Gemüsereis	23,90
	165	LACHSSTEAK* gegrillt mit griechischen Kartoffeln	23,90
	166	SARDINEN* 15 Stück in der Pfanne gebraten mit Knoblauchdip und Patatakia	17,90
A TOTAL	167	SEEZUNGENFILET* in der Pfanne gebraten, dazu Broccoli mit Sauce Bearnaise und Kartoffelkroketten	23,50



Gia Tin Mikri Pina · • Für den kleinen Flunger jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

3/		Jedes deficit beilitaitet einen beliagensalat	
	170	SIKOTI ^{2,3,6} Schweineleber mit Röstzwiebeln, dazu Pommes	12,50
	171	FILET VOM SCHWEIN ^{2,3,6} mit Kräuterbutter, dazu Pommes	13,50
	172	SCHNITZEL HAWAII ^{2,3,6} mit Ananas und Gouda überbacken, dazu Pommes	12,00
	173	GYROS ^{2,3,6} mit Pommes	12,00
	174	SUVLAKI ^{2,3,6} mit Pommes	12,90
	175	BIFTEKI ^{2,3,6} mit Pommes	14,50
	176	CHICKEN NUGGETS ^{2,3,6} mit Pommes, dazu süßsaure Sauce	10,50
	177	SCHNITZEL "WIENER ART" ^{2,3,6} mit Pommes	10,50
	178	GYROS^{2,3,6} mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	15,90
	179	BIFTEKI ^{2,3,6} mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	15,90
	180	FILET VOM SCHWEIN ^{2,3,6} mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	15,90
	181	FORELLE ^{2,3,6} 1 Forelle in der Pfanne gebraten, dazu Reis	14,50
	182	TIGANAKI FILETO ^{2,3,6} Filet vom Schwein mit frischen Champignons in Champignonsauce, dazu Pommes	14,90
	183	TIGANAKI GYROS ^{2,3,6} Gyros mit frischen Champignons in Champignonsauce, dazu Pommes	14,50
	184	SEEZUNGENFILET ^{2,3,6} mit frischen Champignons und Champignonsauce, dazu Pommes	15,50
	185	SCHWEINEMEDAILLONS mit Sauce Bearnaise, dazu Patatakia	15,90
	186	HÄHNCHENBRUSTFILET mit Sauce Bearnaise, dazu Patatakia	14,90
	187	OMELETTE* mit Schafskäse	11,90
10	188	OMELETTE* mit Champignons	11,90
	189	OMELETTE* mit Schinken	11,90
	tifu id		3-1



Simpliroma · Beilagen

200	RIZI* Reis		4,00
201	PATATAKIA* Scheibenkartoffeln		4,50
202	PSITES PATATES Pommes		4,50
203	SPITIKES PATATES* Hausgemachte Kartoffeln		5,00
204	PATATA FOURNO* Folienkartoffel mit Tzatziki		5,50
205	KROKETES* Kroketten		4,00
206	METAXASAUCE*		4,00
207	CHAMPIGNONSAUCE*		4,00
208	SAUCE BEARNAISE*		4,00
209	SAUCE ROSMARIN*		4,00
210	KOKKINI SALSA* Rote Sauce		2,00
	MAYONNAISE/ KETCHUP		0,50
	EXTRA BROT		1,50
	VERPACKUNGSMATERIAL	pro Stück +	0,50

Epidorpio-Nachtisch

302	GEMISCHTES EIS mit Schokosauce	5,50
303	GEMISCHTES EIS mit Sahne	6,00
304	VANILLE-EIS mit heißen Kirschen	7,00
305	PANNA COTTA mit frischer selbstgemachter Erdbeersauce	6,00
306	WALNUSSBECHER Walnusseis mit Sirup Caramel	7,00
307	GRIECHISCHER JOGHURT mit Walnüssen und Honig	6,50
308	EISKAFFEE FRAPPÉ auf griechischer Art zubereitet, dazu Vanille Eis	5,50
309	KINDERPORTION EIS 2 Kugeln nach Wahl	3,50



Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss

Alkoholfreie Getränke

		The state of the s		
Fl. 0,25l	3,00	FANTA ^{1,2,3,}	0,201	2,90
Fl. 0,75l	7,00	FANTA ^{1,2,3,}	0,401	4,70
Fl. 0,20l	3,50	COCA COLA ZERO	0,201	2,90
Fl. 0,20l	3,50	COCA COLA ZERO	0,401	4,70
Fl. 0,201	3,50	SPEZI	0,201	2,90
Fl. 0,20l	3,50	SPEZI	0,401	4,70
	1 3	APFELSCHORLE	0,201	2,90
Fl. 0,331	3,60	APFELSCHORLE	0,401	4,70
0,201	2,90	EISTEE	0,201	2,90
0,401	4,70	EISTEE	0,401	4,70
0,201	2,90	The state of the s		
0,401	4,70	All San		1
	FI. 0,75I FI. 0,20I FI. 0,20I FI. 0,20I FI. 0,20I FI. 0,33I 0,20I 0,40I 0,20I	Fl. 0,75l 7,00 Fl. 0,20l 3,50 Fl. 0,40l 4,70 0,20l 2,90	Fl. 0,75l 7,00 FANTA ^{1,2,3} . Fl. 0,20l 3,50 COCA COLA ZERO Fl. 0,20l 3,50 SPEZI Fl. 0,20l 3,50 SPEZI APFELSCHORLE Fl. 0,33l 3,60 APFELSCHORLE 0,20l 2,90 EISTEE 0,40l 4,70 EISTEE	Fl. 0,75l 7,00 FANTA ^{1,2,3,} 0,40l Fl. 0,20l 3,50 COCA COLA ZERO 0,20l Fl. 0,20l 3,50 COCA COLA ZERO 0,40l Fl. 0,20l 3,50 SPEZI 0,20l Fl. 0,20l 3,50 SPEZI 0,40l APFELSCHORLE 0,20l Fl. 0,33l 3,60 APFELSCHORLE 0,40l 0,20l 2,90 EISTEE 0,20l 0,40l 4,70 EISTEE 0,40l 0,20l 2,90 EISTEE 0,40l

Warme Getränke

TASSE KAFFEE	3.00	GRIECHISCHER MOCCA	3,10
LATTE MACCHIATO	4.50	GLÜHWEIN	4,50
CAPPUCCINO	3,80	GROG	4,50
mit aufgeschäumter Milch	3,80	GLAS TEE	2,70
ESPRESSO	3,10	MILCHKAFFEE	3,60

Spirituosen

		- 0 0000000			
TSIPIOURO				2 cl	3,40
SPEZIAL				2 cl	2,50
OUZO				2 cl	2,50
METAXA *****				2 cl	4,00
METAXA ******		18.4		2 cl	4,30
METAXA FLAMBIERT				2 cl	4,50
METAXA PRIVATE RESI	ERVE			2 cl	7,80
AVERNA	2 cl	3,00	FERNET BRANCA	2 cl	3,00
KORN	2 cl	2,20	WHISKY	2 cl	5,00
GENEVER	2 cl	2,50	WODKA	2 cl	3,50
MALTESER	2 cl	3,00	BAILEYS	2 cl	3,50
JUBILÄUMSAQUAVIT	2 cl	3,50	RAMAZZOTTI	2 cl	3,00
JÄGERMEISTER	2 cl	2,50			

Aperitifs und Longdrinks

BACARDI COLA ^{1,2,8} 0,20l	6,50
CAMPARI ORANGENSAFT 1 0,201	6,50
MARTINI BIANCO ¹ 4 cl	5,50
WHISKY COLA ^{1,2,8} 0,20l	6,80
WODKA LEMON 9 0,201	6,00
APEROL SPRITZ 4 cl	7,50
LILLET 4 cl	7,50

¹ Farbstoff, 2 konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Milcheiweiß, 7Süßungsmittel, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig, 10 phenylalaninwuellenhaltig, 11 geschwäörzt

Bier vom Fass

ALT	0,301	3,20
ALT	0,401	4,00
PILS	0,301	3,20
PILS	0,401	4,00
PILS	0,501	4,70
ALSTERWASSER	0,301	3,20
ALSTERWASSER	0,401	4,00
ALSTERWASSER	0,501	4,70
PILS MIT SCHUSS	0,301	3,20
PILS MIT SCHUSS	0,401	4,00
PILS MIT SCHUSS	0,501	4,70
ALT MIT SCHUSS	0,301	3,20
ALT MIT SCHUSS	0,401	4,00
MALZBIER	0,301	3,20
MALZBIER	0,401	4,00
Flaschenbier		
		7.60
PILS ALKOHOLFREI ALSTER ALKOHOLFREI	FL. 0,33l FL. 0,33l	3,60 3,60
HEFEWEIZEN	FL. 0,50l	5,50
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	FL. 0,50l	5,50
ERDINGER DUNKEL	FL. 0,50l	5,50
Offene Weine		
ROT, LIEBLICH	Glas 0,21	6,00
ROT, LIEBLICH	0,501	11,00
WEIß, LIEBLICH	Glas 0,21	6,00
WEIß, LIEBLICH	0,501	11,00
ROT, TROCKEN	Glas 0,21	6,50
ROT, TROCKEN	0,501	12,00
ROSÉ, TROCKEN	Glas 0,2I	6,50
ROSÉ, TROCKEN	0,501	12,00
RETZINA, GEHARZT, TROCKEN	Glas 0,2l	5,30
RETZINA, GEHARZT, TROCKEN	0,501	10,00
MAVRODAFNI, SÜß	Glas 0,21	7,50
MAVRODAFNI, SÜß	0,501	14,00
WEIß, TROCKEN	Glas 0,2l	6,50
WEIß, TROCKEN	0,501	12,00
		12,00
<i>Glaschenwein</i>	e	
ROT, LIEBLICH	0,751	17,50
WEIß, LIEBLICH	0,751	17,50
MALAGOUSIA, TROCKEN WEIß	0,751	20,50
ROSE TROCKEN	0,751	18,50
0.44		
Sekt		
SEKT SEMI SECO HALBTROCKEN	0,751	21,50
PICCOLO HALBTROCKEN	0,201	7,80

