BERGHOTEL****

tulbingerKOGEL

... in aller Ruhe genießen ...

Von unten nicht, aus dumpfer Talschlucht,
von Bergeshöhen blick' das Leben an.

Hoch aus den Lüften, wo der Vogel zwitschernd
herabschaut auf der Erde Dampf und Qualm.

Von oben mußt du's schauen frisch und heiter,
von oben her reicht Geist und Auge weiter!

Friedrich Halm (1806 – 1871)

Hinten: Corina Bläuel; Linda & Franz Fertl-Bläuel, Ingrid & Frank Bläuel, Markus & Doris Bläuel mit Amelie
mitte: Maria & Georg Bläuel, Friedrich Bläuel; vorne: Lukas, Tobias, Valentin

Seit mehr als 70 Jahren ist das Berghotel Tulbingerkogel unser Zuhause – und vielleicht für einen Moment auch Ihres.

Als Familie Bläuel führen wir den Betrieb heute in dritter und vierter Generation, unterstützt von einem Team, das uns zum Teil schon Jahrzehnte begleitet. Diese Verbundenheit spüren auch unsere Gäste –in der Atmosphäre, im Service, im Detail.

Willkommen in einer Welt gelebter Tradition und herzlicher Gastlichkeit.

Familie Bläuel
& das Team vom Tulbingerkogel

WienerWald Genuss

Den Wienerwald erleben und schmecken.
Eine zweistündige Wanderung mit Waldpädagogen und Koststationen im Wald,
abgerundet von einem Glas Wein als Abschluss im Gastgarten.

Letzter Termin 2025: 18. Oktober Start um 10:00 Uhr

Kombinieren Sie dies doch mit dem Arrangement:
Wienerwald Genießerzimmer
und entspannen sich anschließend in unserem Wohlfühlbereich,
genießen ein Gourmet-Menü am Abend,
inkl. Nächtigung im „Wienerwald Panoramazimmer".

Goldener Herbst

Der Herbst taucht den Wienerwald in ein goldenes Kleid.
Genießen Sie dieses Naturschauspiel in Kombination mit
ausgezeichneter Kulinarik und Wein mit unserem 2-Tages Arrangement

von 28. September bis 3. November 2025 ab € 370,-

Gans'l Essen um Martini

Hurra, die Gans ist da
Genießen Sie unsere Waldviertler Weidegänse in Bio-Qualität
von der Familie Bauer in Schwarzau im Waldviertel.

von 24. Oktober bis 11. November 2025

Diner Historique

Eine kulinarische Zeitreise ins Rokoko. 28 Gerichte werden nach Rezepten der
umfangreichen historischen Kochbuchsammlung
zubereitet und nach alter Serviermethode gereicht.

Inkl. Aperitif, Tischweine, Wasser, Kaffee und Besuch des Weinkellers
€ 165,- pro Person

Termine Herbst 2025:
Fr, 17. Oktober Sa, 15. November

Öffnungszeiten Restaurant Mitte März bis Ende Oktober

Mo-Sa 12:00 bis 24:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
So 12:00 bis 22:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

Öffnungszeiten Restaurant Anfang November bis Mitte März

Mo-Sa 12:00 bis 23:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)
So 12:00 bis 18:00 Uhr (Küche bis 16:00 Uhr, abends nicht geöffnet)

Silvestergala 2025/26

Mit der traditionellen Silvestergala wollen wir das Jahresende
und den Beginn des neuen Jahres feiern:

ab 19:00 Uhr Aperitif mit Champagner und Austern, Silvester-Galamenü,
Live-Tanzmusik mit der 5er Combo "a-la-carte" bis 2:00 Uhr früh
Pummerin, Donauwalzer, großes Feuerwerk, Schweinkopfessen

Das ganze Programm um € 198,- pro Person

Neujahrskonzert

Im kommenden Jahr findet das traditionelle
Tullnerfelder Neujahrskonzert wieder bei uns statt.
Das weltberühmte Janoska Ensemble begeistert mit Musik der Superklasse.

Samstag 10. Jänner 2026
Einlass 19:15 Uhr Beginn: 19.30 Uhr

Kartenverkauf:

Kategorie 1: Reihe 1 – 7
VIP-Package inkl. 4-Gang-Menü (Beginn Dinner um 17:30 Uhr)
und anschließendem Künstlerempfang
€ 130,00 pro Person

Kategorie 2 ab der Reihe 8: € 48,00

Ticketbestellungen: mvm@donaukultur.com

Hausball

Unter dem Motto „SPANIEN" steht der nächste traditionelle Hausball
am 24. Jänner 2026
Einlass um 19:30 Uhr
Damenspende, Live-Tanzmusik bis 2:00 Uhr früh,
Mitternachtseinlage, Tombola und Buffet

Das ideale Geschenk

MANI Bläuel Oliven-Produkte aus Griechenland,
hausgemachte Marmeladen, erlesene Weine
auf Wunsch individuelle Zusammenstellung im attraktiven Geschenkkarton.

Das ganze Jahr über können Sie Gutscheine
für das Restaurant und/oder das Hotel,
ebenso wie für alle unsere Veranstaltungen erwerben.

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

PRICKELNDES AUS ALLER WELT 0,1L

Champagne Louis Roederer Collection 244	19,-
2020 Bründlmayer brut rosé, Langenlois	9,5
Kattus Cuvée N° 1	7,-
Prosecco Fantinel Millesimato brut 2021	7,-
Natureo Muskateller sparkling 0,0 alkoholfrei, semi-secco, Torres	7,-

ERFRISCHEND UND SPRITZIG

Oliveto (Olivenöl-Gin, Zitronensaft, Honigsirup, Mediterranean Tonic, Rosmarin)	15,-
Tulbingerkogel Cocktail (Gin, Berry Tonic, Minze, Limette, frische Beeren) auch alkoholfrei möglich	13,-
Tulbingerkogel Spritzer (Blütenmuskateller, Soda, Eis, Limette)	5,-
Glas Sekt oder Prosecco mit Holunderblüten Sirup	7,9
Prosecco Aperol	9,-
„Hugo“ Spritz auch alkoholfrei möglich	9,-
Frisch gepresster Orangenjuice 1/8	3,5

HOPFEN UND MALZ

Hubertus Bräu „Herrenpils“ vom Fass *oder* „Oktoberbier“ vom Fass

Pfiff	3,4	Seidel	4,3	Krügel	5,6
Erdinger (Weissbier)	6,1	Hubertus Dunkel	5,6		
Gösser Naturgold (alkoholfrei)			5,6		

GARANTIERT ALKOHOLFREI

Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still 0,75 l 6,5	0,33l	3,6
Steirischer Apfelsaft naturtrüb, Direktpressung von Höllinger	0,25l	3,2
Terra Mater Genuss Manufaktur, Ur-Säfte Schlehdorn, weiße Nektarine, Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Waldheidelbeere	0,1 l	4,5
Fruchtsäfte von Bio Lutz, Wieselburg Birne, Holunder, Apfel-Pfirsich, Apfel-Karotte, Traube-Holunderbeere, Apfel-Weichsel	0,25l	4,2

ORGANICS by Red Bull tonic water, bitter lemon oder purple berry	0,2l	4,2
CocaCola, ColaCola Zero, Frucade, Almdudler, Zitronenkracherl	0,33l	3,7
Fuzetea Zitrone	0,25l	3,5
Naturgartensäfte Gratzl, Tulbing: Marille, Johannisbeere, Apfel	0,25l	3,2

FOLGENDE WEINE BIETEN WIR OFFEN AN (1/8L)

2023	Grüner Veltliner, Gmeinböck	3,-
2022	Riesling, W. Bründlmayer	3,5
2022	Rosé, W. Bründlmayer	3,5
2018	Blaufränkisch, Nittnaus	4,-
2022	Zweigelt „vom Haus“ Pfaffl	4,-

WEISS- UND ROSÉWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2020	Natureo Muscat 0,0 alkoholfrei, Torres, Spanien	4,5
2023	Tulbingerkogel Bergwein – Internationaler gemischter Satz verschiedenste Rebsorten aus 30 Ländern vinifiziert von Willi Bründlmayer	4,5
2023	Blütenmuskateller, Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel	4,5
2020	Gelber Muskateller, Weinschloss Thaller, Vulkanland	6,-
2023	Grüner Veltliner „Federflug“, Hagn, Mailberg	4,5
2023	Grüner Veltliner „lehm&löss“, Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel	4,5
2018	Grüner Veltliner „Klostersatz“, F.X. Pichler, Wachau	8,5
2022	Weißburgunder, Weinschloss Thaller, Vulkanland	6,-
2023	Sauvignon Blanc, STK “Jacobi”, Gross, Steiermark	6,-
2020	Chateau de Parenchere Blanc, Bordeaux	4,5
2024	Alìe Rosé, Frescobaldi, Toskana	8,-

ROTWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2020	St. Laurent, Bründlmayer, Langenlois	6,-
2020	Blaufränkisch “Oggau”, Johanneshöhe, Prieler, Schützen am Gebirge	7,-
2018	Cabernet Sauvignon Kaiken, Mondoza, Argentinien	6,-
2019	Chateau la Tuilière, Bordeaux	9,-

EIN PERFEKTER AUFTAKT

Austern „Fin de claire“ N°2	per Stk	5,-
Austern „Gillardeau“ N°1	per Stk	6,-
Marinierter Kürbis mit Pfirsich, gebrannten Kürbiskernen und Kernöl V vegan		15,-
Eierschwammerlsalat mit Kohlrabi und Gurke V vegan		17,-
Spinatsalat mit Pistazien und Heidelbeeren V vegan		15,-
optional mit karamellisiertem Picandou (Ziegenkäse) V		17,-
Carpaccio vom Rind mit Rucola, griechischen Bergkapern und gehobeltem Parmesan		18,-
Hausgemachtes Entenleberparfait mit Cranberries		17,-

HERZERWÄRMENDES FÜR DIE SEELE

Eierschwammerlsuppe V	8,-
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen V	7,-
Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerl	7,-

VERFÜHRERISCHES FÜR ZWISCHENDURCH

Ganze Artischocke „Römische Art“ mit Knoblauch und Minze V vegan	16,-
Pochierte Fenchel mit Pfirsichcreme, Kalamata-Olivenkaramell und Piemonteser Haselnüssen V vegan	16,- / 25,-
Sautierte Wienerwald Steinpilze auf Rahmnudeln V	24,- / 33,-
Gänselebermedaillon auf Calvados Apfelscheibe als Hommage an Elisabeth Bläuel	21,- / 31,-

Gedeck 5,-

FANGFRISCH AUF DEN TELLER

Filet vom Seeteufel mit cremigen „Fregola Sarda“, wildem Brokkoli und Mandeln	31,-
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Passionsfrucht Risotto mit Oliven und Eierschwammerl	22,- / 31,-
Saibling vom Thorhof, im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	26,-

AM GIPFEL DES GENUSSES

Mit Ratatouille gefüllter Minikürbis auf Humuscreme und Oliven-Salsa und Comté V (vegan möglich)	25,-
Eierschwammerl a la Creme, Serviettenknödel V	18,- / 27,-
Rosa gebratener Lammrücken mit Pfirsichcreme, pochiertem Fenchel, Kalamata-Olivenkaramell und Piemonteser Haselnüssen	32,-
Rehschnitzel gebacken mit Reis und Spinatsalat	29,-
Rosa gebratener Rücken vom Mufflon mit Kartoffel-Baumkuchen, Traubenragout und sautierten Pilzen	42,-
Kotelette vom Iberico Schwein mit Eierschwammerl a la Creme, Serviettenknödel	29,-
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Erdäpfelflan und Babykarotten mit Passionsfrucht-Oliven-Vinaigrette	32,-
Geschmorte Rinderbackerl mit Trüffelpüree und glaciertem Gemüse	29,-
Filetsteak vom Waldviertler Rind mit gegrilltem Ceasar Salat und Eierschwammerl	45,-

Kein Genuß ist vorübergehend;

denn der Eindruck den er zurückläßt, ist bleibend.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

10/25 UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE GERNE BEZÜGLICH JEGLICHER ALLERGENE, ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

V = VEGETARISCH / VEGANE GERICHTE AUF ANFRAGE

Fangfrisch aus der Bretagne

Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten,
für 2 Personen, ca. 900 Gramm

mit Petersilerdäpfel und Blattsalat 82,-

unsere Menüs servieren wir ab 17:30 uhr

darf's ein bisserl mehr sein

Entenleberparfait
Cranberries
2024 Alie Rosé, Frescobaldi, Toskana 8,00

Kürbiscremesuppe

Jakobsmuscheln
Passionsfrucht Risotto,
Oliven, Eierschwammerl
2023 Roter Traminer Reserve,
Domäne Wachau 7,00

Rosa gebratener Mufflonrücken
Kartoffel-Baumkuchen,
Traubenragout, sautierte Pilze
2019 Chateau la Tuilière 9,00

Marinierter Pfirsich
Rosmarin, Kürbiskern-Krokant-Eis
2020 Grinzinger Beerenauslese,
Wieninger 9,00

Menü 4 Gang (ohne Jakobsmuschel) 67,-
Menü 5 Gang 74,-

vegetarisch [2]

Spinatsalat
Pistazien, Heidelbeeren
2023 Blütenmuskateller, Jungmayr 4,50

Eierschwammerlsuppe

Pochierter Fenchel
Pfirsichcreme, Haselnuss,
Kalamata-Olivenkaramell
2020 Chateau de Parenchere Blanc 4,50

Gefüllter Minikürbis
Ratatouille, Humuscreme,
Oliven-Salsa
2018 Weißburgunder „Kittenberg",
Gross 10,00

Zweierlei Schokolademousse
Fruchtspiegel
2020 Grinzinger Beerenauslese,
Wieninger 9,00

Menü 4 Gang (ohne Tomate) 53,-
Menü 5 Gang 61,-

+ *Käse vom Wagen optional im Menü 10,-*

WOHLSCHMECKEND PIKANT

Französischer Rohmilchkäse vom Wagen	16,-

EIN GELUNGENER ABSCHLUSS

Hausgemachte Zwetschgenknödel mit Butterbrösel (3 Stück)	15,-
Erdbeer-Marzipan-Knödel mit Erdbeermark vegan	12,-
Marinierter Pfirsich mit Rosmarin und Kürbiskern-Krokant-Eis	13,-
Topfen-Sauerrahm Soufflé mit Erdbeermark Mind. 15 Minuten Wartezeit – um Vorbestellung wird gebeten	15,-
Passionsfrucht Crème Brûlée	11,-
Topfen-Obersnockerl mit Heidelbeerröster	11,-
Zweierlei Schokolademousse mit Fruchtspiegel	12,-
Hausgemachtes Mango-Sorbet mit Prosecco	10,-
„LEOgato“ Kaffeegenuss mit Tulbingerkogel upgrade eine Kugel Mandeleis, Kaffee und „Leopold Creme“	7,-

DIE PERFEKTE ABKÜHLUNG

Cookie Becher Eis: Cookies, Mandel Schlagobers, Cookies	11,5
Kernöl Becher Eis: Kürbiskernkrokanteis, Vanille- Schlagobers karamellisierte Kürbiskerne	11,5
Kinder Becher Schokoeis, Erdbeereis, Smarties	4,5
Heidelbeer Becher Eis: Heidelbeer, Limoncello Schlagobers, Heidelbeeren, Heidelbeerlikör	11,5
Früchte Becher Eis: Heidelbeer, Apfel, Erdbeer, Limoncello Schlagobers, frische Früchte	11,5
Gemischtes Eis 4 Kugeln	8,5
Eiskaffee	10,5

UNSER AUSGEZEICHNETES EIS VOM KADLEC IN SIEGHARTSKIRCHENPRO KUGEL 1,7

VANILLE	MANDEL	MANGO VEGAN	ERDBEER VEGAN
SCHOKOLADE	HASELNUSS	GRÜNER APFEL VEGAN	HEIDELBEER VEGAN
COOKIE	LIMONCELLO	KÜRBISKERN-KROKANT-EIS	
WEIßE SCHOKOLADE-PASSIONSFRUCHT			

9/25 UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE GERNE BEZÜGLICH JEGLICHER ALLERGENE, ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

V = VEGETARISCH / *VEGANE GERICHTE AUF ANFRAGE*

Obstbrände 2 cl

Familie Bacher-Roiser, Tulbing

Zwetschke	5,-	Marille	5,-
Williams Birne	5,-	Holler	6,5
Quitte	7,-	Asperl	6,5
Pfirsich	7,-	Himbeer	6,5
Dirndl	7,-	Holunderblüten	6,5
Vogelbeer	7,5	Wiesenheu	5,-
Zigarren Brand	5,-	Trester Brand	5,-
Marillen-Frucht Likör	5,-		

Weinbauschule Silberberg

Kornellkirsche	12,-	Vogelbeere	14,-

Bachsbichler

Quitte	7,-	Vogelbeere	14,-

Pfau

Reisetbauer

Apfel (Eiche)	9,-	Himbeere	16,-
Zwetschke (Eiche)	9,-	Elsbeere	29,-
Vogelbeere	16,-		

Gölles

Alter Apfel	14,-	Pfirsich	14,-
F.X. Trester	14,-	Vogelbeer	16,-

Hämmerle

Himbeer	14	Kriecherl	14,-
Enzian	14,-	Williamsbirne	9,-
Gravensteiner Apfel	9,-		
Herzstück Aronia Fl. 40 /40			21,-
Herzstück Brombeere Fl. 9/45			21,-
Private Reserve Cuvée 3 Jahre Holzfass 370/900			21,-

Calvados 2 cl

Papidoux	5
Christian Drouin Pays Auge	7
Chateau du Breuil 20 J.	14

Armagnac 2 cl

Castagnon V.S.O.P.	6,8

Jahrgangs Armagnac auf Anfrage

Grappa 2cl

Nonino-Grappa

Merlot	10,-	Moscato	10,-
Chardonnay	10,-		
Riserva Anica Cuvée 5 Jahre			12,-

Bonollo Grappa

Grappa di Chianti	12,-

Hafner

Eiswein Grappa	7,-

Levi Serafino Grappa

Barolo	16,-

La Val

Span. Trester	12,-

Bocchino-Grappa

18 Jahre	14,-	Riserva	16,-
21 Jahre	22,-	Moscato	10,-

Weinbrand & Brandy 2 cl

Dürnstein Reserve

7 Jahre	7,-

Brandy Duque d'Alba

Solera Gran Reserva	12,-

Kvint

Moldavischer Brandy, 6 Jahre	10,-

Portwein 2 cl

Taylor's Select	7,-		
Taylor's 10 J.	8,-	Taylor's 20 J.	10,-
Taylor's 40 J.	14,-	Taylor's 50 J.	36,-
Taylor's 325 anniversary			14,-
Quinta da Romaneira 1985			12,-
Quinta do Noval 1985			12,-
Sandemann	6,-		
Ramos Pinto 10 Jahre			10,-
Nieport 1962	14	Nieport 20 J.	10,-

Jahrgangs Port auf Anfrage

Likör 2 cl

Drambuie	8,-	Cointreau	5,-
Grand Marnier	5,-		
D.O.M. Benedictine			12,-

Cognac 2 cl

Martell X.O	16,-	Camus Ile de Ré	12,-
Camus V.S.O.P.	12,-	Domaine Frapin	12,-
Frapin VIP X.O	18,-	Michel Amart X.O.	16,-
Goutier X.O.	16,-	Remy Martin X.O	16,-
Remy Martin 1738 Accord Royal			14,-
Remy Martin Luis XIII			99,-

Rum 2 cl

Matusalem Gran Reserva 15 Jahre			12,-
Zacapa Solera 23 Gran Reserva			12,-
Plantation X.O.	14	Zacapa X.O.	16,-
Pyrat X.O. Reserve			12,-
Ron Barceló Impereal			10,-
Diplomatico 2007			16,-
A.H. Rise non plus ultra			16,-
Diplomatico			12,-

Whiskey 2 cl

Jack Daniels Gentleman Jack	14,-
Jack Daniels Sinngle Barrel	14,-
Tomatin 2008	14,-
Macallan Sienna	14,-
Macallan Fine Oak 12 Jahre	12,-
Johnny Walker Red Lable	10,-
Bowmore Islay 12 Jahre	14,-
Johnny Walker Black Lable	18,-
Jameson Black Barrel	14,-
Johnny Walker Blue Lable	25,-
Cask Highland Park 1997	12,-
Talisker 10 Jahre	10,-
Glenmorangie 18 J.	18,-
Glenkinchie 12 Jahre	12,-
Lagavulin 16 Jahre	19,-
Chivas Regal 12 Jahre	12,-
Lagavulin 8 Jahre	12,-
Chivas Regal Royal Salute 21 Jahre	18,-

Kaffee Genuss mit Naber Kaffee

Kl. Espresso schwarz oder braun	3,2
Gr. Espresso schwarz oder braun	4,2
Verlängerter schwarz oder braun	3,9
Melange	4,2
Cappuccino	4,2
Kaffee Verkehrt / Café Latte	4,6
Einspänner	4,5
Kapuziner	4,2
Franziskaner	4,2
Überstürzter Neumann	4,2
Obermayer	4,2
Kaffee Leopold (Eierlikör/Cognac Crème)	5,9
Fiaker (Rum)	5,9
Mazagran (kalt mit Maraschino)	5,9
Irish Coffee (Irish Whisky)	8,5
Rüdesheimer Kaffee (Asbach Uralt)	8,5
Marnissimo (Grand Marnier)	8,5

Tee (diverse Sorten) von Teekanne, Bio

Tasse	4,2	Kännchen	6,2

Wir sind mit dem AMA-Gastrosiegel für Kulinarisches Erbe ausgezeichnet
Je nach Saison verwenden wir zahlreiche Produkte aus den umliegenden Regionen
bzw. aus ganz Österreich:

Wiener Schnecken von Andreas Gugumuck, Wildbret aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Fleisch in Premium AT Qualität von Wiesbauer Gourmet Express, Rindfleisch aus Martinsberg im Waldviertel, Wienerwald Weiderind, Angusrind aus dem Wienerwald von der Familie Edhofer aus Siegersdorf, Weidegänse vom Biohof der Familie Bauer in Schwarzau im Waldviertel, Tauben vom Taubenhof Gerhard Methlagl in Deutsch Tschantschendorf im Burgenland, Geflügel von Bernhards Freilandgeflügel aus Altenburg, Ausseerland Saibling aus der Fischerei Ausseerland, Saibling und Seeorellen von der Fischzucht Thorhof Familie Kirchmayer in Niederösterreich, Eier aus Freilandhaltung vom Dopplerhof in Staasdorf, Rohmilchbutter vom Milchhof in Langschlag im Waldviertel, Österreichische Milchprodukte der NÖM – NÖM Frischebotschafter, Käse und Antipasti Spezialitäten der Firma Käsemacher in Vitis im Waldviertel, (zum Teil selbst gepflückte) Pilze aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Bärlauch aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Handverlesener Waldmeister und Holunderblüten aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Obst und Gemüse der Saison aus heimischer Produktion wie z.B. Bio Kartoffeln von Heinz Saida aus dem Mühlviertel, Heidelbeeren von Gosch in Pölfing-Brunn, Gemüse von Drummler Martin aus Zeiselmauer, Spargel vom Biohof Malafa in Hausleiten, Marillen aus dem Tullnerfeld und der Wachau, Walderdbeeren und Waldheidelbeeren von Heinz Saida aus dem Mühlviertel, Steinobst wie Kriecherl, Ringlotten oder Zwetschgen aus der Gemeinde Schönbach im Waldviertel, Bio Fruchtsäfte von Lutz in Wieselburg, Ursäfte der Terra Mater Genuss Manufaktur in Kärnten, Bierspezialitäten der Privatbrauerei Hubertus Bräu in Laa an der Thaya, Ausgewählte Öle der Ölmühle Fandler aus Pöllau in der Steiermark, frisches Brot und ausgewähltes Gebäck der Traditionsbäckereien Haubis und Schmidl, Österr. Qualitäts-Spirituosen z. B. der Familie Bacher-Roiser - Tulbing, Reisetbauer - Wagram, Hirtzberger - Wachau, u. v. m.

MANI Olivenöl & Ölivenprodukte
Produktion F. Bläuel in Griechenland