

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: Georg & Maria Bläuel, Linda Fertl-Bläuel, Ingrid & Frank Bläuel
vorne: Friedrich Bläuel

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**

SPARGELZEIT IM HAUS

Wenn der Frühling Einzug hält, beginnt bei uns eine ganz besondere Tradition: die Spargelzeit.

Mit großer Sorgfalt beziehen wir unseren Bio-Solo-Spargel vom Malafa in Hausleiten
– gewachsen mit viel Hingabe und echter Handarbeit.

Frisch gestochen und von feinstem Geschmack, steht der Spargel bei uns im Mittelpunkt
– klassisch, puristisch und ganz im Sinne unserer Küche.

Ein Genuss, der jedes Jahr aufs Neue den Frühling auf den Teller bringt.

WIENERWALD GENUSS-TOUREN

Von April bis November finden 3 unterschiedliche Touren durch den Wienerwald statt.

Eine 2-stündige Wanderung mit Wald-Pädagogen begleiten mit Koststationen, oder Bewusstsein zur Natur oder mit künstlerischem Aspekt.

Tickets über den Wienerwald Tourismus
www.wienerwald.info

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)

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)

KULTURVERANSTALTUNGEN 2026/27

- 28. November 2026 Erika Pluhar liest und singt im Tullnerfelder Advent
- 5. Dezember 2026 Licht ins Dunkel Künstlergala
- 8. Jänner 2027 Tullnerfelder Neujahrskonzert mit der Militärmusik NÖ

WIENERWALDDINNER
EXKLUSIVER GENUSS UNTER BAUMKRONEN

Erleben Sie eine laue Sommernacht im Hochbuchenwald:
Ein elegant gedeckter Tisch,
ein eigens kreierte 5-Gänge-Waldmenü mit Weinbegleitung,
stimmungsvolle Beleuchtung und musikalische Untermalung
– mitten in der Natur des Wienerwaldes.

Gemeinsam mit dem renommierten Waldökologen Artur Cisar-Erlach
gestaltet das vielfach ausgezeichnete Küchenteam des Berghotel Tulbingerkogel
ein außergewöhnliches Genusserlebnis für alle Sinne.

Termine 2026:

Donnerstag, 20. August & Freitag, 21. August (ausverkauft)

Aperitif um 18:00 Uhr beim Roscherhaus

Tickets: an der Rezeption oder über Wienerwald Tourismus
Nächtigung im Berghotel Tulbingerkogel direkt buchbar.

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

nächste Termine Herbst 2026

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 O,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 O,O alkoholfrei, semi-secco, Torres	7,-

ERFRISCHEND UND SPRITZIG

<u>TULBINGERKOGEL OLIVETO</u> – <i>Mani Edition</i>	15,-
(hausgemachter Olivenöl-Gin, mit Mani Bläuel Olivenöl gewaschen, 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 Orangensaft 0,1 l	3,5

HOPFEN UND MALZ

Hubertus Bräu „Herrenpils“	oder	„Keltenbier“, naturtrüb	vom Fass
Pfiff 3,4	Seidel 4,3	Krügel	5,6
Franziskaner (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
<u>Terra Mater Genuss Manufaktur, Ur-Säfte</u>		0,1 l 4,5
Schlehdorn, weiße Nektarine, Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Waldheidelbeere		
<u>Fruchtsäfte von Bio Lutz, Wieselburg</u>		0,25l 4,2
Birne, Holunder, Apfel-Pfirsich, Apfel-Karotte, Traube-Holunderbeere, Apfel-Weichsel		

Tonics

Organic's tonic water & purple berry	
Kinley bitter lemon & purple	0,25l 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)

2024 Grüner Veltliner, Gmeinböck	3,-
2025 Riesling, W. Bründlmayer	3,5
2025 Rosé, W. Bründlmayer	3,5
2022 Blaufränkisch, Nittnaus	4,-
2024 Zweigelt „vom Haus“ Pfaffl	4,-

WEISS- UND ROSÉWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2023 Natureo Muscat O,O alkoholfrei, Torres, Spanien	4,5
2024 <u>Tulbingerkogel Bergwein</u> – Internationaler gemischter Satz verschiedenste Rebsorten aus 30 Ländern vinifiziert von Willi Bründlmayer	4,5
2024 Blütenmuskateller, Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel	4,5
2023 Gelber Muskateller, Weinschloss Thaller, Vulkanland	6,-
2024 Grüner Veltliner „Lehm&Löss“, Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel	4,5
2019 Riesling Federspiel „Burgstall“, F.X. Pichler, Wachau	8,5
2023 Weißburgunder, Weinschloss Thaller, Vulkanland, Steiermark	6,-
2024 Sauvignon Blanc, STK „Jacobi“, Gross, Steiermark	6,-
2025 Alie Rosé, Frescobaldi, Toskana, Italien	8,-

ROTWEIN GLASWEISE AUS UNSEREM KELLER

2022 St. Laurent, Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	8,-
2021 Blaufränkisch „Oggau“, Johanneshöhe, Prieler, Schützen a. Gebirge	7,-
2018 Pinot Noir „Goldberg“, Toni Hartl, Burgenland	14,-
2019 Château d'Orsan, Côtes du Rhône, Burgund	5,-
2011 Château de Parenchère, Bordeaux	9,-
2001 Kékfrankos Selektion, Weninger, Horitschon, Ungarn	7,5

EIN PERFEKTER AUFTAKT

Austern „Fin de claire“ N°2	per Stk	5,-
Austern „Gillardeau“ N°1	per Stk	6,-
Frühlingshafter, fruchtiger Cous Cous Salat mit Mango, Avocado & Radieschen	V vegan	15,-
Spinatsalat mit Pistazien und Heidelbeeren	V	15,-
optional mit karamellisiertem Picandou (Ziegenkäse)	V	17,-
Salat vom grünen Malafa Spargel mit Pinienkernen, Balsamico dazu Rohschinken vom Mangalitza Schwein	V vegan möglich	18,-
Kalt geräucherter Saibling vom Thorhof mit Kaviarsauce und Bärlauchroulade		17,-
Carpaccio vom Rind mit Rucola, griechischen Bergkapern und gehobeltem Parmesan		18,-

HERZERWÄRMENDES FÜR DIE SEELE

Spargelcremesuppe	V	8,-
Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerl		7,-
Eingemachte Kitzsuppe		9,-

VERFÜHRERISCHES FÜR ZWISCHENDURCH

Pochierter Fenchel mit Rhabarbercreme, Kalamata-Olivenkaramell und Piemonteser Haselnüssen	V vegan	16,- / 25,-
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Mango-Passionsfruchtrisotto, und schwarzer Olive		22,- / 31,-
Geröstete Leber vom Milchziegenkitz mit grünem Spargel, Baby-Spinat und griechischem Schafkäse		17,- / 26,-

FANGFRISCH AUF DEN TELLER

Medaillons vom Seeteufel mit cremigen „Fregola Sarda“, wildem Brokkoli und Mandeln		31,-
Saibling vom Thorhof, im Ganzen gebraten mit Petersilerdäpfel und Blattsalat		26,-

TULLNERFELDER SOLOSPARGEL IN BIO-QUALITÄT, FAMILIE MALAFA / HAUSLEITEN

SERVIERT MIT:

Erdäpfel und Sauce Hollandaise	✓	19,- / 28,-
Geriebenem Parmesan, Mani Bläuel Olivenöl und Erdäpfel	✓	19,- / 28,-
Pata Negra Rohschinken, Rucola und gerösteten Pinienkernen		21,- / 30,-
Glaciertem Kalbsbries, Erdäpfel und Sauce Hollandaise		21,- / 30,-
Gebratener Gänseleber, Erdäpfel und Sauce Hollandaise		24,- / 33,-
Hausgebeiztem Lachs und Mango-Sojasauce		21,- / 30,-
Gekochtem Butterschinken, Erdäpfel und Sauce Hollandaise		29,-
Tournedos vom Waldviertler Rind, Erdäpfel und Sauce Hollandaise		39,-
Rosa gebratener Beiried, Erdäpfel und Sauce Hollandaise		38,-
Rosa gebratenem Kalbsrücken, Erdäpfel und Sauce Hollandaise		32,-
WEINEMPFEHLUNG: 2025 Roter Veltliner, Weingut Leth		5,5
<i>Zusätzliche hausgemachte Sauce Hollandaise</i>		<i>pro Portion 5,-</i>
SPARGEL ZUM MITNEHMEN PRO KILO: ungeschält € 15,-		geschält € 21,-

AM GIPFEL DES GENUSSES

Im Ofen geschmorte Radieschen mit Rosmarinpolenta, Apfel und Piemonteser Haselnuss	✓ vegan	16,- / 25,-
Fruchtiges Mango-Passionsfruchtrisotto mit schwarzer Olive	✓ vegan	16,- / 25,-
Ragout vom Schweinsbäckchen mit Salsiccia dazu grünen & weißen Spargel und Rosmarinpolenta		29,-
Gebackenes Rehschnitzel mit Basmatireis und Spinatsalat		29,-
Rosa gebratener Lammrücken mit Rhabarbercreme, pochiertem Fenchel, Kalamata-Olivenkaramell und Haselnüssen		32,-
Rosa gebratener Rehrücken mit Kartoffel-Baumkuchen und Frühlingsgemüse		42,-
Geschmorte Rinderbackerl mit Trüffelpüree und glaciertem Gemüse		29,-

Kein Genuß ist vorübergehend;
denn der Eindruck den er zurückläßt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

UNSERE MENÜS SERVIEREN WIR AB 17:30 UHR

DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN

Kalt geräucherter Saibling
Bärlauchroulade, Kaviarsauce
2023 Weißburgunder,
Weinschloss Thaller 6,-



Eingemachte Kitzsuppe



Jakobsmuscheln
Mango-Passionsfruchtrisotto,
schwarze Olive
2025 Alie Rosé Frescobaldi 6,-



Rosa gebratener Rehrücken
Kartoffel-Baumkuchen,
Frühlingsgemüse
2018 Pinot Noir „Goldberg“, Toni Hartl 14,-



Topfen-Obersnockerl
Marillenröster
2021 Chateau Coutet Sauternes 16,-

VEGETARISCH ²

Cous Cous
frühlingshaft, fruchtig
2023 Blütenmuskateller, Jungmayr 4,5



Spargelcremesuppe



Solo Spargel
geriebener Parmesan,
Mani Bläuel Olivenöl, Erdäpfel
2019 Riesling Fed. „Burgstall, F.X. Pichler 8,5



Geschmorte Radieschen
Rosmarinpolentaschnitte,
Apfel, Piemonteser Haselnuss
2001 Kékfrankos, Weninger, Ungarn 7,5



Cheesecake San Sebastian
Vanille-Olivenöleis
2009 Grüner Veltliner „Lamm“ Auslese,
Bründlmayer 9,-

MENÜ 4 GANG (OHNE JAKOBSMUSCHELN) 67,-

MENÜ 5 GANG 74,-

MENÜ 4 GANG (OHNE SPARGEL) 56,-

MENÜ 5 GANG 64,-

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

Gedeck 5,-

5/26 UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE GERNE BEZÜGLICH JEDLICHER ALLERGENE, ALLERGIEEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

V = VEGETARISCH / VEGANE GERICHTE AUF ANFRAGE

WOHLSCHMECKEND PIKANT

Französischer Rohmilchkäse vom Wagen 16,-

EIN GELUNGENER ABSCHLUSS

Erdbeer-Marzipan-Knödel vegan 12,-

Cheesecake San Sebastian mit Vanille-Olivenöleis 10,-

Topfen-Obersnockerl mit Marillenröster 11,-

Maracuja Crème Brûlée 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	11,5	Früchte Becher	11,5
Eis: Cookies Eis, Mandel Schlagobers, hausgemachte Cookies		Eis: Mango, Apfel, Erdbeere, Limoncello Schlagobers, frische Früchte	
Kinder Becher	4,5	Gemischtes Eis	8,5
Eis: Schokoeis, Erdbeereis, Smarties		4 Kugeln	
		Eiskaffee	10,5

UNSER AUSGEZEICHNETES EIS VOM KADLEC IN SIEGHARTSKIRCHEN PRO KUGEL 1,7

Vanille	Mandel		Mango <small>VEGAN</small>	Erdbeere <small>VEGAN</small>
Schokolade			Grüner Apfel <small>VEGAN</small>	Limoncello
Cookie			Heidelbeere <small>VEGAN</small>	Zitrone <small>VEGAN</small>
Vanille-Olivenöleis (mit Mani Olivenöl)				

OBSTBRÄNDE 2 CL

FAMILIE BACHER-ROISER, TULBING

Zwetschke	5,-	Marille	5,-
Williams Birne	5,-	Holler	6,5
Quitte	7,-	Asperl	6,5
Pfirsich	7,-	Himbeere	6,5
Wiesenheu	5,-	Holunderblüten	6,5
Vogelbeere	7,5		
Zigarren Brand	5,-	Trester Brand	5,-
Marillen-Frucht Likör	5,-		
Nuss-Kräuter Likör	5,-		

SIEGFRIED HERZOG PFAU

Blutorange	5,-	Vogelbeere	14,-
------------	-----	------------	------

REISETBAUER

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

GÖLLES

Alter Apfel	14,-	Pfirsich	14,-
Vogelbeere	16,-		

HÄMMERLE

Himbeere	14,-	Kriecherl	14,-
Enzian	14,-	Williams Birne	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,-

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,-
Selezione Orazio 1897			12,-

BONOLLO GRAPPA HAFNER

Grappa di Chianti	12,-	Eiswein Grappa	7,-
-------------------	------	----------------	-----

LEVI SERAFINO GRAPPA LA VAL

Barolo	16,-		
--------	------	--	--

BOCCHINO-GRAPPA

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

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,-
Ramos Pinto 10 Jahre			10,-
Sandemann	6,-		
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,-
Goutier X.O.	16,-	Remy Martin X.O	16,-
Michel Amart X.O.			16,-
Remy Martin 1738 Accord Royal			14,-
Remy Martin Luis XIII			99,-

RUM 2 CL

Zacapa Solera 23 Gran Reserva			12,-
Plantation X.O. 14	Zacapa X.O.		16,-
Pyrat X.O. Reserve			12,-
Ron Barceló Impereal			10,-
Diplomatico			12,-
Flor de Cana			14,-

WHISKEY 2 CL

Jack Daniels Gentleman Jack			14,-
Jack Daniels Single Barrel			14,-
Tomatin 2008			14,-
Macallan Sienna			14,-
Macallan Fine Oak 12 Jahre			12,-
Johnny Walker Red Label			10,-
Bowmore Islay 12 Jahre			14,-
Johnny Walker Black Label			18,-
Jameson Black Barrel			14,-
Johnny Walker Blue Label			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,-
William Grants			8,8

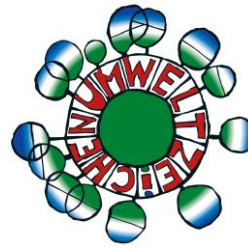
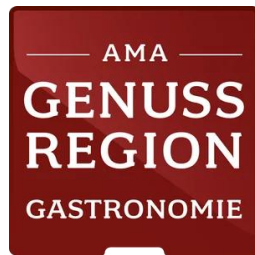
KAFFEE GENUSS MIT NABER KAFFEE

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
Einspanner	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 & dem Umweltzeichen ausgezeichnet
le nach Saison verwenden wir zahlreiche Produkte & BIO 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 Methnagl in Deutsch Tschantschendorf im Burgenland, Geflügel von Bernhards Freilandgeflügel aus Altenburg, Ausseerland Saibling aus der Fischerei Ausseerland, Saibling und Seeforellen 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 Pöfing-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 & Olivenprodukte

Produktion F. Bläuel in Griechenland

