

Griaf di bei uns am Loibl!

„Viele Schätze beherbergt unser Haus.

Der Kostbarste darunter aber bist Du, als unser Gast.“

Seit über 500 Jahren ist unsere Familie bemüht alle Gäste wie Freunde unseres Hauses mit der bekannten Kärntner Gastlichkeit zu verwöhnen.



Liebe Gäste, wir kochen für Euch noch am Holzherd und bereiten alle Speisen nach alten, überlieferten Familienrezepten frisch zu!
Aus diesem Grund bitten wir Euch um etwas Geduld, wir verwöhnen Euch gerne.

Gerne könnt Ihr alle unsere Speisen auch mitnehmen.

„Wir akzeptieren gerne auch Eure Bankomat- & Kreditkarten“

Mählzeit wünscht *Fam. Tschauko*
und däs gsämte „Deutsch Peter“ Team

Unsre Chronik

So hãts ångfången

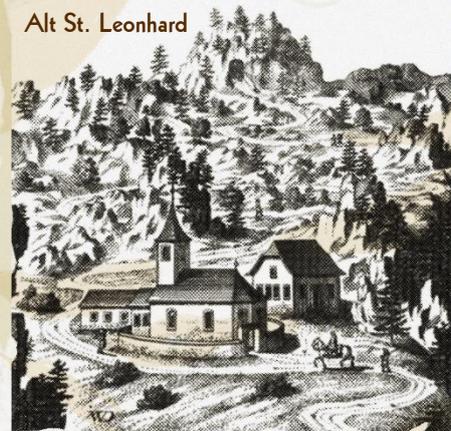


Schon die Römer schufen vor 2000 Jahren über den 1366 Meter hohen Loiblpaß einen Saumweg, der im Mittelalter etwas erweitert wurde. Um 1500 hat ein Bauer des Loibltales an der einsamen Straße für die Reisenden eine Gaststätte errichtet, die ursprünglich „Katruschnig“ hieß. Jury Tschuggo, einer unserer Ahnen, der im engen Tale eine Keusche besaß, kaufte 1634 das Gasthaus an der Loiblstraße.

Kaiser Karl VI. (1711-1740) war ein großer Freund von Handel und Verkehr. Darum ließ er die Straße von Klagenfurt über den Loibl zur Hafenstadt Triest gründlich ausbauen.

Am 23. August 1728 eröffnete der Kaiser selbst die sanierte Straße. Als er mit seinem Gefolge hoch über der Tschepaschlucht auf dem Kleinen Loibl, auch

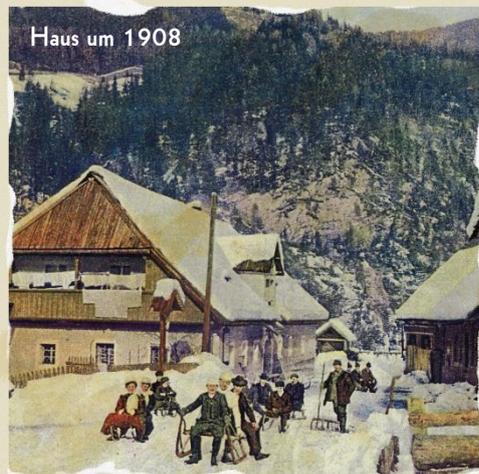
Alt St. Leonhard



Kaiser Karl VI.



Haus um 1908



Sapotniza genannt, von den Bergbauern aus dem Loibl- und dem Bodental begrüßt wurde, verstand der Herrscher kein Wort, weil sie in der windischen Mundart sprachen.

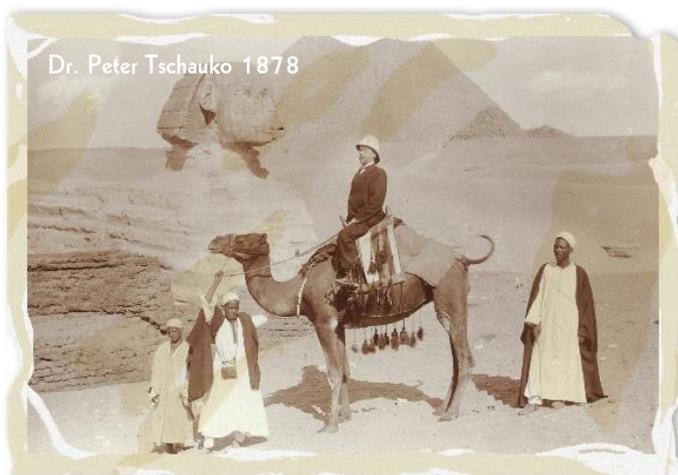
Als der Kaiser die umstehenden Leute fragte, ob hier jemand deutsch sprechen könne, verwies ihn ein Mann an den Wirt an der Loiblstraße.



Der Kaiser erreichte nun bald am rechten Ufer des Loiblbaches jenes Gasthaus „Katruschnig“, welches damals dem Peter Tschaucco gehörte. Hier ließ der Kaiser wieder halten, und rasch kam er mit dem Wirt in ein interessantes Gespräch.

Alles ließ sich der Monarch erzählen, vom schweren Dasein der wenigen Bergbauern in dieser Gegend, vom schwierigen Straßenbau durch das Felsengebirge und von den lustigen Fuhrleuten, die gerne beim Wirt an der Loiblstraße einkehrten. Über diese Unterhaltung in deutscher Sprache inmitten der windischen Gegend war der Kaiser so erfreut, dass er beim Abschied erklärte: „Herr Wirt, besten Dank für Eure Auskunft! Und als Anerkennung dafür sollt Ihr ab heute der **„Deutsche Peter“** heißen. Diesen Namen dürft Ihr auch an die kommenden Geschlechter Eures Hauses weitergeben.“

Peter Tschaucco hat den Wunsch seines Kaisers gerne erfüllt, und auf seiner Gaststätte ließ er die vielbeachtete Aufschrift **„Gasthaus zum Deutschen Peter“** anbringen. Immer wieder wurde der älteste Spross „Peter“ getauft, und die „Deutschen Peter“ haben auch in der Folgezeit an der Südgrenze Österreichs treu zu ihrem Vaterlande gehalten.



Tramen, wie daham...

Unsere Pension verfügt über 6 Zimmer (1 Einzel-, 4 Doppel- & 1 Familienzimmer), welche ganzjährig zur Verfügung stehen. Durch die einzigartige Lage unseres Gasthauses inmitten einer wundervollen Bergkulisse, stellen die Zimmer eine ideale Übernachtungsmöglichkeit für einen Zwischenstopp oder einen Urlaub in Kärnten dar.

Nächtigung inkl. Frühstück pro Person..... € 55,00

Nächtigung inkl. Halbpension pro Person (ab 3 Nächte) € 72,00

Einzelzimmerzuschlag pro Person € 10,00



Für Pensionsgäste, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, bieten wir einen Shuttle Service von den Verkehrszentren Klagenfurt und Ferlach an.

Unsere Rezeption findet ihr in der „Genuss Labm“

Preise verstehen sich inklusive Orts- & Nächtigungstaxe

Unsere verwendeten Lebensmittel

kommen von Bauern und Lieferanten aus Kärnten,
sowie aus Teilen Österreichs

Schweine-, Rind- & Kalbfleisch: eigene Landwirtschaft, Fleischerei Markowitz (K),
Tauernfleisch (K), BVG Kärntner Fleisch (K), Steirer Fleisch (Stm.), Alpenrind (S)

Truthân & Hühnerfleisch: Wech (K)

Fisch: Kärnten Fisch (K)

Käse & Milchprodukte: Kärntnermilch (K)

Obst & Gemüse: Robitsch „Kärnten Taufrisch“ (K)

Erdäpfel: Irgelehof Familie Kofler (K)

Mehl: Thalhofmühle Familie Motschiunig (K)

Eier: Familie Tschrepitsch vlg. Hassler (K)

Topfen: Familie Köllich (K)

Eis: Krappfelder Eis Familie Pobaschnig vlg. Jörgelehof (K)

Honig: Carnica Bienenheimat Familie Ogris (K)

Kürbiskernöl: Familie Mettnitzer-Zoff (K)



„Wir verwenden zur Veredelung unserer Lebensmittel“
eigenes Trinkwasser,
zum Kochen Holz aus unserer Landwirtschaft und
mit dem Wasser des Loiblaches erzeugen wir unseren eigenen Strom.



Jaus'n aus unsra Ländwirtschaft



Brettljause mit Gebäck	€ 14,00
Kalte Platte (fein aufgeschnitten) mit Gebäck	€ 12,80
A Portion Hauspeck mit Gebäck	€ 9,40
A Paar'l Hauswurst mit Gebäck	€ 6,80
Hausbrot belegt mit Schinken, Salami oder Schweinsbraten	€ 7,20
Belegtes Brot	€ 7,90
Essigwurst (Extrawurst mit Essig & Öl mariniert) mit Gebäck	€ 8,50
Hausgmächte Sulz'n in Essig & Öl mit Gebäck	€ 9,40

An quat'n Khas

A Portion Glundna Khas mit Gebäck	€ 6,80
A Portion Bauerntopfen mit Gebäck	€ 6,80
Käsebrot	€ 7,90
Kärntner Käseplatte mit Gebäck	€ 13,00

A Supp'n zum Start

Rindssuppe mit Frittaten | Khaspreßknödel | Fleischstrudel | Leberknödel ... € 5,20

Supp'n-Topf mit 4 verschiedenen Einlagen € 7,60

Rindssuppe mit Frittaten, Khaspreßknödel, Fleischstrudel **und** Leberknödel

Gulaschsuppe im Brottopf serviert € 8,30



A Klanigkeit

A Paar'l Frankfurter mit Gebäck € 6,00

Toast mit rohem Hausschinken & Bergkäse gefüllt € 6,00

Rindsgulasch mit Gebäck € 10,90

Omelett mit Pilzen, Schinken & Käse gefüllt € 14,20

dazu servieren wir Erdäpfel und an gemischtn Salât

Grill-Gemüse **auf Wunsch vegan** € 12,80

Spinatknödel (3 Stück) € 13,30

mit frischem Blattspinat & Bergkäse gefüllt,

in Butter geschwenkt und mit

gehobeltem Parmesan verfeinert,

dazu servieren wir an gemischtn Salât.



Was gesundes vom Åcka

Alle unsere Salate werden mit unserer Carnica Honig-Senf-Marinade verfeinert.

Kleiner gemischter Salat	€ 3,90
Großer gemischter Salat	€ 6,40
Salätteller mit gebratenen Hühnerfiletstreifen & Gebäck	€ 15,40

Nur an klanan Hunger?

Für unsere kleinen Gäste & für den kleinen Hunger bieten wir auch halbe Portionen unserer Speisen an (mit oder ohne Salat).

unseren **Räuberteller** (leerer Teller mit Besteck) könnt ihr gerne mitbestellen



A Stickl

Kärntner Hamat



„Mit dem sama grossgwurn“

Das Trinkma

„Malzmandl“ von da Hirter (Kindabier) 0,5 l € 4,20

„Kärntner Wasser Gold“ von da Hirter 0,33 l € 3,20

Da pure Gschmack Kärntens kristallkläres Quellwässer mit fruchtig-spritzigem Mostäpfel & dem sänft-sonnigen Aroma da Ros'n vom Wörthersee. Mit 6 lebenswichtigen Vitaminen.

„Hausbier“ von da Schleppe vom Fass 0,3 l € 3,90

„Hausbier“ von da Schleppe vom Fass 0,5 l € 4,60

„Lemisch“ von da Wimitz 0,5 l € 4,70

A dunkles untergärgs Bio-Bier mit ana feinan opaln Naturtribung.

Mahagoni mit a paar rötlichen Reflexen in da Färb. Am Anfang mälzig mit leichta Karamellnotn und dezentm Röstaroma.

Als Verneigung vur da Familie Lemisch, wölche des Projekt Wimitzbräu ermöglicht hât.

„Weisse“ von da Wimitz (Weißbier) 0,5 l € 4,80

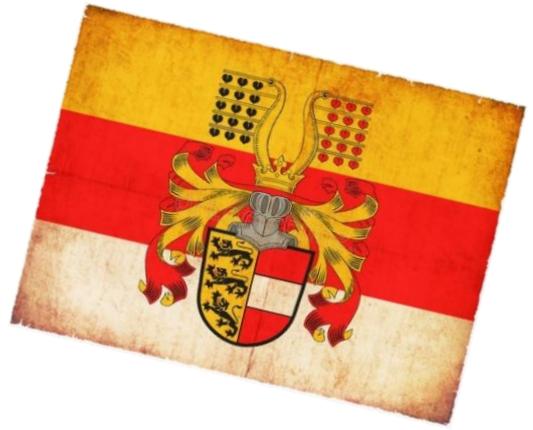
Unsere Bio-Weisse mit natürlicher obergärgiger Hefe. Bernsteinfarben mit deutlicher Hefetrübung, ein fruchtiger Duft nach Banane und Gewürznelken. Im Antrunk leicht würzig und wunderbar fruchtig, mit einer milden Bittere und weizentypisch spritzig. Unser Hefeweizen wird weder zentrifugiert noch stabilisiert – ein Hefeweizen mit echter lebendiger Hefe!



A Stickl

Kharntnar Hamat

„Da Gschmäck von dämåls“



Dås Trinkma

„Rosentåler Spritzer“ € 5,50
mit Roséwein & hausgemachten Rosenlikör



A ganze Fläsch'n Wein

Weinhof vlg. Ritter, St. Paul (K)

„Chardonnay“ - Ried Josefsberg Weiß 0,75 l € 27,20
gelbe Birnen, Haselnüsse, feingliedrige Struktur, saftige Frucht
Alkohol 13,0 %Vol., Säure 7,0 g/l, Restzucker 2,7 g/l

„Cuvée“ aus Blauburger und Rotburger Rot 0,75 l € 32,90
Schwarzkirschen, Heidelbeeren, hauchzarte Würze, aromatisch und animierend
Alkohol 13,5 %Vol., Säure 4,8 g/l, Restzucker 1,0 g/l

vlg. Ritter
WEIN AUS DEM LAVANTTAL

A Stickl

Kharntnar Hamat



„Da Gschmäck da Kindheit, mit dem sama stärkgwurn“

Hausmännskost

„Hauselchwüstl“ mit Sauerkraut und Gebäck (20 Minuten Wartezeit) . € 10,50

„Ritschert“ mit Gebäck (Eintopf aus Rollgerste, Gemüse & Stelze) € 10,90

„Schweins-Beuschel“ mit Semmelknödel (Eintopf aus Lunge & Herz) € 11,00

„Maischl“ mit Sauerkraut, Erdäpfel und Gebäck (Laberl aus Kopffleisch) ... € 11,40



„Die ungeteilte Heimat bleibt der schönste Lohn“

Ein Bergvolk sind wir, wie die Karawanken,
bleiben felsenhart wir jederzeit,
und keine Macht bringt uns zum Wanken,
der Heimat treu in Ewigkeit!

A Stickl

Kärntner Hamat



„Da Gschmäck da Kindheit, mit dem sama aufgwächsn“

Aus unsra Nudlwerkstatt

„Kärntner Khasnudln“ (4 Stück) nach Oma's Rezept € 14,10
mit Butter **oder** Gramalan, dazu gib't an gemischtn Salät

„Kletzennudln“ (4 Stück) € 14,10
mit heißer Honig-Zimt-Butter beträufelt, dazu servieren wir Apfelmus

„Tomaten-Mozzarella Nudln“ (3 Stück) € 15,50
mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Topfen gefüllt und mit gehobeltem
Parmesan & Rucola verfeinert, dazu servieren wir an gemischtn Salät

„Steinpilznudln“ (3 Stück) **auf Wunsch vegan** € 15,50
mit Lauch & Speck garniert, dazu gib't an gemischtn Salät

„Fleischnudln“ (3 Stück) € 16,00
mit Gramalan und Sauerkraut im Reindl serviert

„A gmischt's Reindl“ € 17,60

5 verschiedene Nudeln
für jeden etwas dabei, dazu
servieren wir an gemischtn Salät



A Stickl

Kharntnar Hamat



„Da Gschmäck da Kindheit, mit dem sama gsuntgwurn“

Das Khochma mit'n gsunt'n Rosntåla Painfeagl Honig

Carnica Bienenheimat Familie Ogris (K)

„Kaffee-Bienenstich“ schwarzer Kaffee mit Honiglikör & Schläg	€ 6,30
Honig Palatschinken (2 Stück)	€ 7,50
Honig-Eispalatschinke (1 Stück)	€ 8,30
Honig Traum mit Vanilleeis, Nüssen und Schläg	€ 8,70
Honig-Kaiserschmarren mit Apfelmus	€ 13,30

„In den Sommermonaten (Juli & August) nur abends (ab 17.00 Uhr) oder nach Vorbestellung zu Mittag möglich!“

„Honig Roulade“ € 19,10

Putenschnitzel in Honigsoße, mit rohem Hausschinken und Käse gefüllt, dazu reichen wir Kroketten & an gemischtn Salåt.



Wir verwenden zur Verfeinerung unserer Speisen Honig aus der „Carnica Region Rosental“

A frische saftiga Bråtn

Schweinsbraten mit Knödel & an gemischtn Salåt oder Sauerkraut	€ 17,20
Rindsbraten mit Knödel & an gemischtn Salåt	€ 18,20
Kalbsbraten mit Reis & an gemischtn Salåt	€ 22,60

A gschmackig's Schnitzel

Unsere Schnitzel sind vom Schwein und werden in der Pfanne mit Schweineschmalz gebacken.

Gerne bereiten wir die Schnitzel auch vom
Kålb Aufpreis € 4,00 Fleischerei Markowitz (K),
Truthån Aufpreis € 2,00 Wech (K) zu.

Pariser Schnitzel mit Erdäpfeln & an gemischtn Salåt	€ 17,00
Natur Schnitzel mit Reis & an gemischtn Salåt	€ 17,00
Wiener Schnitzel mit Erdäpfeln & an gemischtn Salåt	€ 17,20
Kärntnerschnitzel	€ 17,60
zartes Schweineschnitzel umhüllt von Erdäpfelstreifen, in Schmalz gebacken, dazu gibt's an gemischtn Salåt.	
Champignon Schnitzel mit Reis und an gemischtn Salåt.....	€ 17,80
Deutsch-Peter Schnitzel	€ 18,00
in Schmalz gebraten, mit rohem Hausschinken und Bergkäse belegt, kurz überbacken, dazu gibt's Reis und an gemischtn Salåt.	
Cordon Bleu mit Erdäpfeln & an gemischtn Salåt	€ 18,00
mit rohem Hausschinken und Bergkäse gefüllt.	

Kaiser Karl 's Schlemmerteller..... € 20,80

zartes Schweineschnitzel in Erdäpfel-Kruste.
Mit rohem Hausschinken & Bergkäse gefüllt,
in Schmalz herausgebacken.
Dazu reichen wir eine Salâtvariation.



Fia unsre Feinschmecker

„In den Sommermonaten (Juli & August) nur abends (ab 17.00 Uhr) oder
nach Vorbestellung zu Mittag möglich!“

Zwiebelrostbraten nach altem Familienrezept € 22,60

herzhaftes Stück vom Rostbraten in cremiger Tomaten-Zwiebelsoße.
Dazu gibt's Erdäpfel & an gemischtn Salât.

Almrind (Schnitzel nach Altwiener Backart)..... € 23,10

Rostbraten mit Kren & Senf mariniert und
in Schweinefett knusprig gebacken,
dazu reichen wir in Rosmarinbutter
geschwenkte Erdäpfel & an gemischtn Salât.



Fisch  *Kärnten Fisch*
ausn hamischen Wässsa

Regenbogenforelle „Tschauko Fall “ € 23,30

nach einem uralten überlieferten Rezept. In Schweineschmalz goldbraun gebratene Forelle, in
Butter geschwenkt. Dazu servieren wir Petersilerdäpfel & an gemischtn Salât.

Kärntner Fischduett € 26,20

Filet vom Kärntner Laxn trifft Seesaibling. In Butter geschwenkt und mit einem Krensöbchen
verfeinert. Ein frisches Gemüsebouquet, Kärntner Hadnreis & an gemischtn Salât gibt's dazua.

Fia unsre Noschkätzen

Marmelade Palatschinken (2 Stück)	€ 7,50
Preiselbeer Palatschinken (2 Stück)	€ 8,30
Schokolade Palatschinken mit nutella gefüllt (2 Stück)	€ 8,30
Nuss Palatschinken (2 Stück)	€ 8,30
Eis Palatschinke (1 Stück)	€ 8,30
Kaiserschmarren mit Zimt & Rosinen, dazu gibt's Apfelmus	€ 13,30
Haustorte nach Sacherart mit Schläg	€ 4,60
Hadntorte mit Schläg (glutenfrei)	€ 4,60
Topfentorte	€ 4,60
Eierlikörtorte	€ 4,60
Apfelstrudel mit Schläg	€ 4,60
Indianer mit Schläg	€ 4,60
Schokoherz (vulgo Mohr im Hemd)	€ 7,90
mit Vanilleeis, Schläg und unsra Schokosoße	



A kälte Nachspeis

Krappfelder Eis Familie Pobaschnig (K)

Zusätzlich können die Eisbecher mit einem „Schuss“ aus den Tiefen des Kellers verfeinert werden (Aufpreis € 2,00)!



- „Tscheppa-Mankale“ Kindereis (lustiger Becher zum Mitnehmen) € 6,50
- Gemischtes Eis mit Schläg € 6,70
- Eiskaffee oder Eisschoko mit Schläg € 7,40
- Bananenbecher mit Schläg € 8,70
- Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) mit Schläg € 8,70
- Schokobecher mit Schläg € 8,70
- Nussbecher mit Schläg € 8,70
- Loibltaler „Hexen-Bussi“ € 8,70
Vanilleeis verfeinert mit einem Hauch Rosentaler-Kernöl Familie Mettnitzer-Zoff (K),
garniert mit Kürbiskernen und Schläg
- Rosenbecher mit Schläg € 8,70
- Reindlingbecher mit Schläg € 8,90
- Hamat-Duett € 9,20
ein Duett aus Reindling- und Rosenbecher
„Der pure Geschmack Kärntens“
- Früchtebecher (Obst je nach Saison) mit Schläg € 9,40
- Kärntner Eisreindling € 7,20
cremigtes Vanilleeis umhüllt mit Zimt, Zucker & Honig, im Inneren sind Walnüsse &
Rosinen zu finden. Serviert wird der Eisreindling mit Grantschleck.

A wärms Getränk

Die Kaffeekreationen können auch mit entkoffeinierten Kaffee (Hag) hergestellt werden.

Hefalkaffee (wie Oma ihn trinkt)	€ 3,10
Espresso klein.....	€ 2,90
Espresso groß.....	€ 4,00
Verlängerter mit Milchschaum	€ 3,30
Hauscappuccino mit Schlag	€ 3,70
Cafe Latte	€ 3,60
Kakao mit Schlag	€ 3,60
Glühmost 1/4 l	€ 2,50
Glühmost 1/2 l	€ 3,70
Glühwein 1/4 l	€ 4,50
Glühwein 1/2 l	€ 8,10
„Kaiser Karl ‘s Trinkschokolade“	€ 6,00

verfeinert mit einem Schluck Hamatrum.

Nach Kaiser Karl VI., der dem österreichischen Adel die Kunst des Schokoladetrinkens lehrte.



Diverse Bio-Tees € 3,40
Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Früchte oder Ingwer-Zitrone

Aufpreis für Zitrone, Honig **oder** Milch im Tee € 0,30



Was wüßtest du trinken?

Frucade außergewöhnlich fruchtig 0,3 l € 3,20

Limonade 0,3 l € 3,20
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Almdudler **oder** Spezi

Limonade Coca-Cola, Fanta, Sprite, Almdudler **oder** Spezi 0,5 l € 4,20

Apfelsaft naturtrüb oder Birnensaft 0,3 l € 3,70

Apfelsaft g'spritzt naturtrüb 0,5 l € 4,00

Diverse Fruchtsäfte 0,2 l € 3,70
Marille, Mango, Johannisbeere, Erdbeere **oder** Orange

Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still) 0,33 l € 2,90

Soda Zitron 0,5 l € 3,20

Holunder oder Himbeer Soda 0,5 l € 3,20

Bitter Lemon oder Tonic Water 0,2 l € 3,50



A quats hamisches Bier

Flasche Schleppe Märzen (hell) 0,5 l.....	€ 4,60
Radler 0,3 l	€ 3,90
Radler 0,5 l	€ 4,60

Alkfreies Bier

Flasche Villacher Freilich (alkoholfrei) 0,5 l	€ 4,60
Flasche Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,5 l	€ 4,60
Flasche Erdinger Weißbier (alkoholfrei) 0,5 l.....	€ 4,80

A Glasl Wein



A Glasl (1/8 l) Grüner Veltliner Weingut Mad, Oggau (B).....	€ 2,80
A Glasl (1/8 l) Welschriesling Weingut Mad, Oggau (B)	€ 2,80
A Glasl (1/8 l) Blaufränkisch Weingut Mad, Oggau (B)	€ 2,80
A Glasl (1/8 l) Zweigelt Weingut Mad, Oggau (B)	€ 2,80
G'spritzer	€ 3,20
Most (1/4 l) ausm Lavanttal (pur oder gespritzt)	€ 2,40
Most (1/2 l) ausm Lavanttal (pur oder gespritzt)	€ 3,20

Derf's a Schnapsperl sein

aus da eigenen Brennarei



a Stampale (2 cl)

a Frakale (1/16 l)

Tannenzapfen	€ 2,90	€ 5,80
Alpenkräuter	€ 2,90	€ 5,80
Burgermeister (Anis).....	€ 2,90	€ 5,80
Wacholder.....	€ 2,90	€ 5,80
Enzian	€ 2,90	€ 5,80
Zwetschke	€ 3,40	€ 6,80
Williams	€ 4,20	€ 8,40
Marille.....	€ 4,80	€ 9,60
Himbeer.....	€ 4,90	€ 9,80
Vogelbeer	€ 5,00	€ 10,00
Kindermacher (Himbeerlikör)	€ 2,90	€ 5,80
Rosenlikör	€ 2,90	€ 5,80
Nusslikör	€ 2,90	€ 5,80
Honiglikör	€ 4,20	€ 8,40
Hamatrum.....	€ 2,90	€ 5,80

Den Schnäps gibt's a in Fläschen



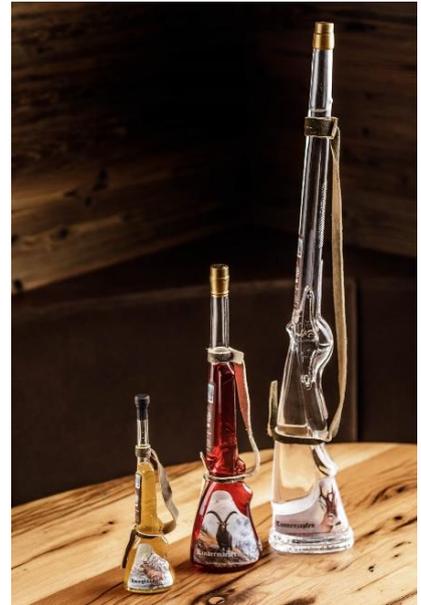
Unsere Standardflasche sieht aus wie eine alte Medizinflasche

Für Sie persönlich, als Geschenk,
für Firmen als Werbegeschenk mit eigenem Logo,
und zum Nächschick'n als Pack'l

	0,1l	0,2l	0,5l	0,7l
Tannenzapfen.....	€ 9,40....	€ 13,10.....	€ 20,80... € 27,30	
Alpenkräuter	€ 9,80....	€ 13,90.....	€ 22,90... € 30,10	
Burgermeister (Anis).....	€ 9,60....	€ 13,50.....	€ 21,70... € 28,50	
Wacholder.....	€ 9,60....	€ 13,50.....	€ 21,70... € 28,50	
Enzian.....	€ 9,70....	€ 13,80.....	€ 22,30... € 29,40	
Zwetschke	€ 10,90....	€ 16,10.....	€ 28,30... € 37,60	
Williams	€ 12,20....	€ 18,60.....	€ 34,40... € 46,30	
Marille	€ 15,50....	€ 25,40.....	€ 51,60... € 70,30	
Himbeer.....	€ 18,60....	€ 30,40.....	€ 61,90... € 84,50	
Vogelbeer.....	€ 23,80....	€ 41,90.....	€ 92,70... € 127,80	
Kindermacher (Himbeerlikör)	€ 9,80....	€ 13,90.....	€ 22,90... € 30,10	
Rosenlikör	€ 9,70....	€ 13,80.....	€ 22,30... € 29,40	
Nusslikör	€ 9,70....	€ 13,80.....	€ 22,30... € 29,40	
Honiglikör.....	€ 11,30....	€ 17,10.....	€ 30,70... € 41,20	
Hamatrum.....	€ 9,20....	€ 12,70.....	€ 19,60... € 25,50	

Die Gewehrfalschen können mit unseren edlen Tropfen gefüllt werden.

Je nach Wunsch ist die Etikette personalisierbar.
Wir bitten um Vorbestellung, ansonst ist mit Wartezeit zu rechnen.

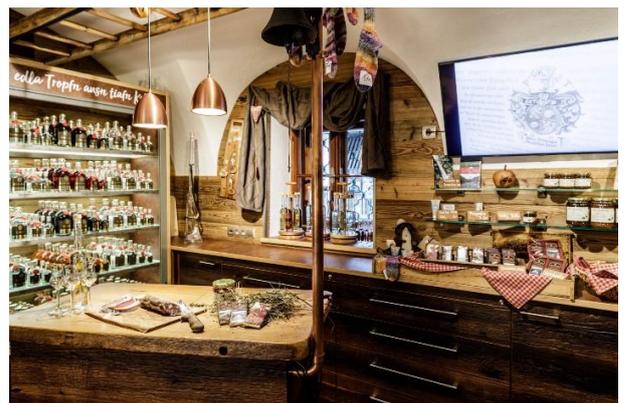


- Schnapsglas 2 cl € 4,70
- Geschenks Karton (leer) € 3,60

Unsere Geschenkskartone können mit unseren Schnapsflaschen sowie mit Produkten aus unserer eigenen Landwirtschaft befüllt werden.



Nähere Informationen über all unsere Produkte sind in unserer Genusslabm zu finden.



Händgschöpfte Edelschokolade

Die Edel-Bitterschokolade wird aus Trinidad, Arriba & Venezuela Edelkakaosorten selbst gemischt und hat 80 bis 100% Kakaobestandteile.

Die Milkschokolade, ein Blend aus Java, Trinidad, Arriba & Venezuela Edelkakaosorten, hat 45% Kakaobestandteile.

Es werden keine Stabilisatoren, Konservierungstoffe und Geschmacksverstärker verwendet.

„Der Genuss der Schokolade ist bei Zimmertemperatur am höchsten, da sich bei dieser Temperatur die feinsten Aromen entfalten.“

Zur Auswahl stehen:

Tannenzapfen, Nuss-Likör, Rosen-Trüffel & Vogelbeer-Marzipan (80 % Schokolade)

Kärntner Reindling & Honig Vollmilch (Vollmilchschokolade)

Schokolade 70g € 4,10



Handgemachte Pralinen (16 Stück) € 32,90
gefüllt mit einem Stück Heimat und unseren edlen Tropfen aus da eigenen Brennerei