



Lieber Gast,

in den Bergen, mit
warmen
Hüttenambiente, finden
Sie sich wieder. Mit
frischen
und **regionalen** Speisen
werden Sie von unserem
tollen Küchenteam
verwöhnt.

Einen schönen
Aufenthalt wünscht
Daniel Mairamhof
& Team

Öffnungszeiten:

8 Uhr – 16:30 Uhr Mo.–So.

Küche: 11 Uhr – 15:30 Uhr

Allergene – Legende:

A = Glutenhaltig

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

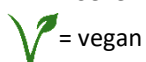
E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch od. Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie



= vegan

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

M = Senf

Unsere Lieferanten sind bei:

- Huhn: Eurogast, Fleischerei Spanberger - Huber's Landhendl
- Schwein: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Vulkanlandschwein
- Lamm: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eier: Reiflinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Erdäpfel: österreichische Kartoffeln
- Gemüse: Eurogast und Eigenanbau, Genusslieferanten
- Milchprodukte: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Käse: Käserei Stainach, Schärdinger
- Rind Reisslerhof, Mitterberg

& vieles mehr von heimischen Bauern und aus den GenussRegionen Österreichs wie

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkás
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

Wir arbeiten ausschließlich mit
österreichischen Fleischprodukten (AMA)!





Dear guests,

in the mountains, with a warm hut ambience, you will find yourself again. Our great kitchen team will spoil you with fresh and regional dishes.

Daniel Mairamhof & team wish you a pleasant stay!

Opening hours:

From 8:00 to 16:30

Monday-Sunday

Kitchen: 11:00 to 15:30

Allergene – Legende:

A = gluten cereal

B = shellfishes

C = eggs

D = fish

E = peanut

F = soya

G = milk or lactose

H = shell fruits

L = celery



= vegan

N = sesame

O = sulfite

P = lupine

R = mollusca

M = mustard

Our regional partners:

- Chicken: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Huber's Landhendl
- Pork: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Vulkanschwein
- Lamb: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eggs: Reiflinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Potato: österreichische Kartoffeln
- Vegetables: Eurogast and Self made, Genusslieferanten
- Milk products: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Cheese: Käserei Stainach, Schärdinger
- Beef Reisslerhof, Mitterberg

& many organic products from regional farms and various culinary regions of Austria:

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkás
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

We only work with Austrian meat products (AMA)!



falstaff

HÜTTENGUIDE 2025

KRUMMHOLZHÜTTE

Haus im Ennstal

wurde mit



ausgezeichnet.

W. Rosam

Wolfgang M. Rosam



SEEWIGTALSTÜBERL

BEI EINGANG ZUM BODENSEE

MITTE MAI – MITTE OKTOBER GEÖFFNET
GANZTÄGIG WARME KÜCHE.
STEIRISCHE HAUSMANNKOST.
GERÄUCHERTER FISCH
HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN.
KINDERSPIELPLATZ, E-BIKE LADESTATION U.V.A.M.

TEL. 03686/20114
SEEWIGTAL 43, 8966 AICH-ASSACH

AUF IHREN BESUCH FREUT SICH
DANIEL MAIRAMHOF MIT TEAM



**BESUCHEN SIE UNS IM
HOTEL STENITZER
ODER IN UNSEREM À
LA CARTE
RESTAURANT!**

Genieße unvergessliche Urlaubstage im Hotel Stenitzer in der schönsten Marktgemeinde Österreichs – Haus im Ennstal

Unser regionales & reichhaltiges

Frühstücksbuffet:

täglich von 07.30-10.00 Uhr

Restaurant:

Küche von 18.00 - 20.00 Uhr

Aufgrund der begrenzten Tischanzahl bitten wir um eine Reservierung.

Hunde sind auf Anfrage willkommen.

Zimmer-/ Tischreservierung:

Einfach telefonisch unter +43 664 2236 507 per E-Mail servus@haus-stenitzer.at

Aus'm großen Suppentopf

Out of the soup pot

Bergsteiger Suppentopf (A, L, F)	9,20 €
Nudelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch <i>Hearty beef soup with noodles, vegetables and beef</i>	
Gulaschsuppe (A, L, F)	9,20 €
mit zartem Rind- & Schweinefleisch dazu Gebäck <i>Tender beef & pork stew with local bread</i>	
Kürbiscremesuppe (✓)	8,50 €
mit Grissini <i>Cream of pumpkin soup with Grissini</i>	
Kaspressknödlsuppe (A, C, G, L, F)	8,50 €
hausgemachter Käseknödel mit Speck in Rindsuppe <i>Fried cheese dumpling with bacon in a beef stock</i>	
Frittatensuppe (A, C, G, L, F)	6,40 €
kräftige Rindsuppe mit Frittaten <i>Hearty beef soup with sliced savoury pancake</i>	

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht!

All of our dishes are homemade!

Wos gscheit's

Something hearty

- Zwiebelrostbraten** (A, C, G, L, F) **27,80 €**
vom heimischen Rind mit Röstkartoffeln & Speckbohnen
Roast beef with onions, roasted potatoes & beans with bacon
- Steirer - Alm-Burger** (A, C, G, L, F) **19,80 €**
vom heimischen Rind und Vulkanlandschwein mit Speck,
hausgemachter Kürbis-Tomaten-Salza, Röstzwiebeln, Kernölmayo
dazu Erdäpfelspalten und Sauerrahmdip
*Beef/Pork burger with bacon, pumpkin seed oil mayo, homemade,
pumpkin-tomato-salza, crispy onions, wedges and sour cream dip*
Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Steirer - Chili con Carne mit Semmel** (A, L) **17,50 €**
Styrian Chili con Carne with bun
- Würzige Ripperl** (A, G, L, F) **21,30 €**
vom Vulkanlandschwein mit Wedges & Speckbohnen
dazu BBQ- und Sauerrahmdip
Spare ribs with potato wedges & beans with bacon
- Kürbiskernschnitzel** (A, C, G, L, F) **18,80 €**
vom Schwein, in Kürbiskernparade gebacken
dazu steirischen Erdäpfelsalat
*Pork escalope, breaded with crushed pumpkin seeds
and styrian potato salad*
Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Kürbiskerne
- Cordon bleu** (A, C, G) **20,90 €**
vom Schwein, gefüllt mit Speck & Käse
dazu Pommes
Pork escalope, filled with bacon & cheese and french fries
- Kasnockerl „Krummholz Style“** (A, C, G, L) **15,20 €**
Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Blauschimmelkäse)
und knusprigem Speck
Small dumplings with cheese and crispy bacon

Almkulinarik by Richard Rauch

& made by Janos ♥

Beef Tatar (A, C, G, M)

Kleine Portion *Small portion*

18,40 €

Große Portion *Big portion*

24,70 €

Eingelegter Kürbis | Chili Mayonnaise | Schwarzbrotcroutons

Pickled Pumpkin | Chili mayonnaise | Black bread croutons

Lammbratwürstel 3 Stk. (A, L, F, M, N, E)

15,50 €

Ingwer-Krautsalat | Röstzwiebeln | Kartoffeln |

Schwarzbeersenf

Lamb-sausages with ginger coleslaw, potatoes & blueberry mustard

Steak-Sandwich (A, C)

21,50 €

Flanksteak, Chilimayo, Rucola-Salat, Karamellisierte Zwiebel,

Basilikumpesto, Tomaten

Flank Steak, Chili mayo, arugula salad, caramelized onion, basil pesto, tomatoes

Vegetarische Hüttenschmankerl

Vegetarian delicacy

Kasnockerl „Veggie-Style“ (A, F, G, L)

15,20 €

Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Blauschimmelkäse)
und Röstzwiebeln

Small dumplings with cheese and crispy onions

Schifahrergröst`l (C, L)

15,50 €

Erdäpfel mit Marktgemüse & Spiegelei

Pan fried potatoes with vegetables and topped with a fried egg

Herzhaftes Gemüsecurry (L, F, N, E,)

15,50 €

mit Kokos, Ingwer, Chili dazu Basmatireis

Vegetable curry with coconut, ginger, chili and basmati rice

Für unsere kleinen Gäste

For our small guests

Ich weiß nicht (A, C, G)

10,50 €

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup

Small breaded pork escalope with fries and ketchup

Ist mir egal (L, F)

7,50 €

1 Stk. Frankfurter mit Pommes und Ketchup

One sausage with fries and ketchup

Irgendwas

Portion Pommes mit Ketchup

French fries with ketchup

Kleine Portion *Small portion*

5,80 €

Große Portion *Big portion*

7,50 €

Ich hab' keinen Hunger

0,00 €

Ein Teller mit Besteck für den Raubzug



Salate

Salads

Hüttensalat (A, C, G, L, F, M) **18,20 €**

bunter Salatteller mit panierten

Kürbiskernhendlstreifen & Kernöl

Mixed salad with pumpkin breaded chicken stripes

pumpkin seed oil

Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Kürbiskerne

Schäfersalat (L, F, M) **16,60 €**

bunte Salatschüssel mit Schafskäsewürfel & Kernöl

Mixed salad with sheep's cheese, pumpkin seed oil

Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Genuss Region Weizer Lamm

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel (G, L, F, M) **18,30 €**

mit Blattsalat und Tomaten Carpaccio

Grilled sheep's cheese in bacon with salat and tomato carpaccio

Großer Salat (L, F, M) **10,30 €**

Big mixed salad

Beilagensalat (L, F, M) **6,50 €**

Small mixed salad



Zur kalten Jaus'n

For jaunt (Cold dishes)

Karreespeckbrot (A, M) <i>Smoked bacon bread</i>	9,40 €
Käsebrot – verschiedene Sorten (A, G) <i>Cheese bread</i>	9,40 €
Verhackert's Brot (A, L) <i>Minced smoked bacon with garlic and onion on bread</i>	6,50 €
Steirerkas' brot (A, G) <i>Local crumbed cheese bread</i>	5,60 €

Zur warmen Jaus'n

For jaunt (Warm dishes)

Ein Paar Frankfurter Würstel (A, C, L, F, M, G) <i>A couple of sausages with</i> mit Semmel, Senf und Kren (<i>bun, mustard and horseradish</i>) mit Pommes und Ketchup (<i>french fries and ketchup</i>)	7,50 € 11,30 €
Brot oder Semmel (A, G, C) <i>Bread or bun</i>	1,70 €
Portion Ketchup, Mayo, Senf	0,50 €

Wos Siaß

Something sweet

Kaiserschmarr'n in der Pfanne (3 Port.) (A, C, G) **41,50 €**

mit Apfelmus und Zwetschkenröster

Small pieces of thick pancake in the pan with apple and plumsauce

Kaiserschmarr'n (A, C, G) **15,20 €**

mit Apfelmus und Zwetschkenröster

Small pieces of thick pancake with apple and plumsauce

Schwarzbeer-Kaiserschmarr'n (A, C, G) **16,20 €**

Small pieces of thick pancake mixed with blueberries

3-erlei Kaiserschmarr'n (A, C, G) **19,20 €**

mit Schoko, mit Schwarzbeer, Normal

Small pieces of thick pancake with chocolate, with blueberry, regular

Strudel (A, C, G)

• **Topfen-Waldbeerenstrudel** mit Schlag **7,50 €**

Curd cheese strudel with berries and cream

mit Vanillesauce (with vanilla sauce) **8,50 €**

• **Apfelstrudel** (A, C, G, H, ) **7,50 €**

Apple strudel

mit Vanillesauce (with vanilla sauce) **8,50 €**

Heidelbeer-Germknödl (A, C, G) **9,60 €**

Yeast dumpling filled with blueberry jam

mit Vanillesauce und/oder Mohn und/oder Butter

with vanilla sauce and/or poppy seeds and/or butter

Steirer-Germknödel (A, C, G) **9,60 €**

mit Heidelbeere, Vanillesauce, Kürbiskerne und Kernöl

Yeast dumpling filled with blueberry jam, covered with vanilla sauce, pumpkin seeds and pumpkin oil

Bier vom Fass

Draught beer

Schladminger Bier	0,5l	6,10 €
Schladminger Bier	0,3l	5,10 €
Pfiff, Schladminger Bier	0,2l	3,80 €
Weizenbier Schneeweisse	0,5l	6,80 €
Weizenbier Schneeweisse	0,3l	5,80 €
Radler Gösser	0,5l	6,10 €
Radler Gösser	0,3l	5,10 €
Pfiff Radler	0,2l	3,80 €
Wieselburger Schwarzbier (Flasche)	0,5l	6,80 €
Dunkles Weißbier Edelweiß(Flasche)	0,5l	6,80 €

Alkoholfreies Bier

Beer without alcohol

Alkoholfreies Gösser Bier (Flasche)	0,5l	6,10 €
Alkoholfreies Weizenbier (Flasche)	0,5l	6,80 €

Durstlöscher

For satisfy one's thirst (non-alcohol)

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5l	6,20 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	4,40 €
Almdudler, Eistee	0,5l	6,20 €
Almdudler, Eistee	0,3l	4,40 €
Apfel-, Orangensaft	0,3l	4,40 €
Johannisbeersaft	0,5l	6,20 €
Johannisbeersaft	0,3l	4,40 €
Bergquellwasser	0,5l	1,70 €
Soda-Zitron	0,5l	4,80 €
Soda-Zitron	0,3l	3,60 €
Hollersaft gespritzt	0,5l	5,20 €
Hollersaft gespritzt	0,3l	4,20 €
Apfelsaft gespritzt	0,5l	5,20 €
Apfelsaft gespritzt	0,3l	4,20 €
Orangensaft gespritzt	0,5l	5,20 €
Orangensaft gespritzt	0,3l	4,20 €
Multivitaminsaft gespritzt	0,5l	5,20 €
Multivitaminsaft gespritzt	0,3l	4,20 €
Schiwasser	0,5l	5,10 €
Schiwasser	0,3l	3,80 €

In der Flasche

Drinks without alcohol in the bottle

Cola Cola Zero	0,3l	4,70 €
Bitter Lemon; Tonic Water (von Fever Tree)	0,2l	4,30 €
Red Bull	0,25l	5,20 €
Mineralwasser	0,3l	4,10 €
Stilles Wasser	0,3l	4,10 €
Multivitaminsaft	0,2l	4,10 €

Kaffeezeit is

Some coffee

Café Latte	5,20 €
Häferlkaffee (Milchkaffee)	5,10 €
Cappuccino	4,70 €
Großer Brauner oder gr. Espresso	4,70 €
Kleiner Brauner oder kl. Espresso	3,80 €
Melange oder Verlängerter	4,30 €
Heiße Schoko	5,40 €

zum Aufwärmen...

Hot drinks

Tee mit Zitrone, Heiße Zitrone (große Tasse)	4,60 €
Früchte-Tee, Kräuter-Tee, Grüner-Tee (große Tasse)	4,60 €
Kamillen-Tee, Pfefferminz-Tee (große Tasse)	4,60 €

und mit Schuss...

Hot drinks with schnaps

Tee mit Rum (60%) oder Obstler	6,40 €
Glühwein, Jagatee, Lumumba	6,40 €
„Steira-Kaffee“	6,90 €
Punsch mit Rum	6,40 €

Likör

Some sweet schnaps

Weichsellikör, Fa. Bauer	2cl	4,20 €
Ahornkirsche, Mandlberggut	2cl	5,90 €
Rum-Karamell, Mandlberggut	2cl	5,90 €
Heiße Witwe	2cl	5,20 €
Schneehauberl	2cl	5,20 €
Oachkatzlschwoaf	2cl	4,90 €
Baileys	2cl	4,20 €

Schnapsl

Schnaps

Zirben, hausgemacht angesetzt	2cl	4,70 €
Honig Chili, hausgemacht angesetzt	2cl	4,90 €
Haselnuss, mit ganzer Nuss, Fa. Bauer	2cl	4,20 €
Obstler, Fa. Bauer	2cl	4,20 €
Birne, Fa. Bauer	2cl	4,20 €
Marille, Fa. Bauer	2cl	4,20 €
Birne Helene	2cl	5,20 €

Edelbrände

Gölles „Alte Zwetschke“	2cl	6,90 €
Hämmerle „Williams“	2cl	6,90 €
Hämmerle „Himbeere“	2cl	6,90 €
Hämmerle „Grafensteiner“	2cl	6,90 €
Hämmerle „Subirer“	2cl	6,90 €
Hämmerle „Enzian“	2cl	6,90 €
Hämmerle „Kriecherl“	2cl	6,90 €
Hämmerle „Elsbeere“ (Rarität)	2cl	25,90 €
Mandlberggut „Bio Bergheu“	2cl	7,10 €
Mandlberggut „Vogelbeere“	2cl	9,20 €
Mandlberggut „Zirbengeist“	2cl	6,10 €
Mandlberggut „Rock Whisky“	2cl	5,10 €

Bargetränke

Mixed alcohol drinks

Rock Whisky	2cl	5,10 €
Edelweiß Vodka	2cl	5,10 €
Don Papa	2cl	5,50 €
Flying Hirsch		5,30 €
Flügerl		5,20 €
Bacardi-Cola		5,20 €
Gin Tonic, Hendrick`s	4cl	
+ Fl. Fever Tree Tonic oder		10,90 €
+ Fl. Cerry Blossom Tonic		10,90 €
Stin Gin	4cl	
+ Fl. Fever Tree Tonic oder		11,90 €
+ Fl. Cerry Blossom Tonic		11,90 €
Jägermeister	2cl	4,20 €
Berliner Luft	2cl	4,20 €

Spirituosenflaschen

(inkl. Beigetränke)

Vodka Grey Goose	3l	550,00 €
	0,7l	125,00 €
Edelweiß Vodka	0,7l	78,00 €
Bacardi	0,35l	47,00 €
	0,7l	95,00 €
Vodka Absolut	0,35l	47,00 €
Whisky Red Label	0,7l	68,00 €

Spritzer

Drinks mixed with wine and sparkling water

Sommerspritzer	1/4l	4,10 €
Weißer Spritzer	1/4l	4,30 €
Süße Mischung	1/4l	4,40 €

Aperitif

Muskateller-Spritzer	1/4l	5,80 €
Holler-Weißweinspritzer	1/4l	6,80 €
Aperol-Spritzer	1/4l	6,80 €

Winter Special

Heißer Apfel-Schilcher-Wermut

0,3l 6,90 €

Weinkarte

Weißweine

*Zum glasweisen Genuss vorab zum Essen, zur Jause oder zu
unseren panierten Spezialitäten*

leicht | frisch | fruchtig

Grüner Veltliner

„DAC Weinviertel“

Weingut Prechtel;

Zellerndorf / Weinviertel

1/8l

0,75l

5,60 €

30,50 €

Welschriesling

Weingut Frauwallner

Straden / Vulkanland

1/8l

0,75l

5,80 €

32,00 €

Muskateller

„Annaberg“

Weingut Scharl

St. Anna / Vulkanland

1/8l

0,75l

5,80 €

32,00 €

Weissburgunder

Weingut Fassold

Straden / Vulkanland

0,75l

34,50 €

klassisch | trocken | ausgeglichen

*Unsere Universalgenies zur österreichischen Küche – harmonisieren vom
Panierten über Fisch bis hin zum Kalbfleisch*

Morillon / Chardonnay

Weingut Peter Skoff

Gamlitz / Südsteiermark

0,75l

35,50 €

Wiener Gemischter Satz

„Mitterberg“

Weingut Kroiss

Sievering / Wien

0,75l

36,50 €

Sauvignon blanc

Weingut Muster

Gamlitz /

Südsteiermark

0,75l

36,50 €

Grauburgunder

Weingut Fassold

Straden / Vulkanland

0,75l

36,50 €

Riesling Federspiel

„1000 Eimerberg“

Weingut Gritsch Mauritsiushof;

Spitz / Wachau

0,75l

39,00 €

kraftvoll | körperreich | vielschichtig

*Eine perfekte Ergänzung zu kräftigem Fisch, Kalb, Kaninchen
bis zum Tafelspitz*

Grüner Veltliner Smaragd

„Süßenberg“

Weingut Eder

Mautern / Wachau

0,75l

45,00 €

Sauvignon blanc

„Moarfeitl“

Weingut Neumeister

Straden / Vulkanland

0,75l

69,00 €

Prädikatswein

edelsüß | kraftvoll | unvergleichlich

Lukullischer Genuss zur österreichischen Mehlspeisküche

Beerenauslese (BIO)

Weingut Schreiner

Rust / Leithaberg

0,375l

27,50 €

Roséweine

rassig | fruchtbetont

Schilcher

Weingut Friedrich

St. Stefan / Weststeiermark

0,75l

33,50 €

Rotweine

klassisch | fruchtig | elegant

Unsere Empfehlungen zu Pasta, Rindfleischgerichten und unserem hausgemachten Burger

Churchbutton red

„Zweigelt / Merlot“

Weingut Kirchknopf	1/8l	5,80 €
Kleinhöflein / Leithaberg	0,75l	32,00 €

Blaufränkisch DAC (BIO)

Weingut Weninger Horitschon / Mittelburgenland	0,75l	34,00 €
---------------------------------------------------	-------	---------

St. Laurent

„Klassik“

Weingut Engelbrecht; Etsdorf / Kremstal	0,75l	34,00 €
--------------------------------------------	-------	---------

dicht | gehaltvoll | vielschichtig

Kulinarische Ergänzung zu Rinderbraten, Lamm und Steaks

Zweigelt

„Goldberg“

Weingut Werner Achs;	1/8l	5,90 €
Gols / Neusiedlersee	0,75l	32,50 €

Gemärk (BIO)

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot“

Weingut Schreiner

Rust / Leithaberg **0,75l** **35,00 €**

Merlot Reserve

Weingut Salzl

Seewinkelhof / Burgenland **0,75l** **44,00 €**

Phantom

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah“

Weingut Kirnbauer

Deutschkreuz / Mittelburgenland **0,75l** **53,00 €**

Raritäten aus der Magnum Flasche (1,5l)

Sauvignon blanc

„Knily“

Weingut Jaunegg;

Leutschach / Südsteiermark **1,5l** **75,00 €**

Crassus

„Blaufränkisch, Zweigelt, Syrah“

Weingut Klein Jacqueline;

Andau / Neusiedlersee **1,5l** **79,00 €**

Opus Eximium (BIO)

„Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet“

Weingut Gesellmann;

Deutschkreutz / Mittelburgenland **1,5l** **89,50 €**

Schaumweine

Prosecco

White Secco

<i>Schlumberger</i>	0,75l	39,50 €
---------------------	-------	---------

Piccolo White Secco

<i>Schlumberger</i>	0,2l	9,50 €
---------------------	------	--------

Sekt

Classic

<i>Schlumberger</i>	0,75l	39,50 €
---------------------	-------	---------

Piccolo Classic

<i>Schlumberger</i>	0,2l	10,50 €
---------------------	------	---------

Grüner Veltliner

<i>Schlumberger</i>	0,75l	41,50 €
---------------------	-------	---------

Champagner

Rosé Imperial Ice

<i>MOËT & CHANDON</i>	3l	699,00 €
---------------------------	----	----------

	0,75l	120,00 €
--	-------	----------

Vintage

<i>Don Pérignon</i>	0,75l	325,00 €
---------------------	-------	----------