

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



DER HILLBILLY'S HEIMATBURGER

Patty vom Galloway

Gallowayzucht Jan Hinterschuster aus Hohenstein-Holzhausen

Dinkelbun

von der Bäckerei Gibietz in Hünstetten-Ketterschwalbach

Frischer knackiger Salat
vom Hof Ardema in Taunusstein

Gegrillter Hokkaido
vom Sonnenhof in Panrod

Zwetschgenröster
von der Streuobstwiese und von den Strinzer Edelbränden in Hohenstein

Hillbilly's Sauce & BBQ-Sauce
unser Geheimrezept

13,00 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Kaltes geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter
vom Forellenhof Seitz, im Wispertal (Lorch)

12,50 €

Frische Forelle aus dem Wispertal „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
Forelle vom Forellenhof Seitz
Kartoffeln vom Herolder Bauernhof Gemmer

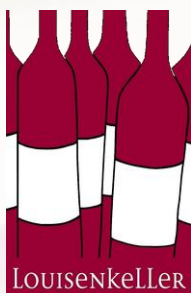
23,50 €

Roulade vom Ramschieder-Hirsch
gefüllt mit Dörrobst und Walnüssen auf Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
(solange der Vorrat reicht)
Wild aus dem Ramschieder Revier von Familie Bollwerk

30,00 €

Dessertauswahl aus der Dessertkarte

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Handkäse mediterran

8,00 €

Kartoffelsuppe

mit geräucherter Forelle
Forelle vom Forellengut Herzberger in Bad Homburg

9,00 €

Tagliolini

mit Forelle und Zucchini
Forelle vom Forellengut Herzberger in Bad Homburg

17,00 €

Geschmortes Lamm

mit Kartoffeln und Wirsing
Lammfleisch vom Hof Berbalk aus Waldems

26,00 €

Joghurteis

mit Pflaumen und Streuseln

9,00 €

Hessisches Tiramisu

9,00 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Carpaccio von gelber & roter Bete
mit Birne, Walnüssen und Feta
Gemüse vom Hof Leister aus Bad Homburg

9,90 €

Pastinakencremesuppe
mit Petersilie
Gemüse vom Hof Leister aus Bad Homburg

8,90 €

Bratwurstscheiben auf gebratenen Taunuskartoffeln
Gemüse vom Hof Leister aus Bad Homburg

11,90 €

Oberurseler Nürnberger
auf Birnen-Lauch-Gemüse
Gemüse vom Hof Leister aus Bad Homburg

12,90 €

Papas arrugadas
aus dem Vordertaunus mit grüner Bio-Mojo
Gemüse vom Hof Leister aus Bad Homburg

6,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Starters

Kürbisschaumsüppchen mit leichter Currynote

Orange-Summer-Kürbis mit Amaretto und Crème fraîche, dazu Hähnchenbrustspieß „Tandoori“
Kürbis vom Marienhof in Selters

€ 8,50

Carpaccio von dreierlei farbigen Biotomaten

Agro-, Leeloo- und Bucanerotomaten in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Basilikum
und Bio-Büffelmozzarella, dazu ofenfrisches Ciabatta
mit Brot vom Marienhof in Selters

€ 17,90

Terrine vom Bio-Naturjoghurt mit Kräuter-Gelee-Deckel

auf Wildkräutersalat in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette, dazu gebratene frische Pfifferlinge

€ 17,50

Main

Rinderbraten vom Watzelhainer Galloway

geschmort in kräftiger Dornfelder-Sauce, dazu frische Pfifferlinge, Kartoffelspeckklößchen,
Kartoffelstampf und feines Lauchrahm-Gemüse
Fleisch vom Hof Grilseifen in Heidenrod-Watzelhain

€ 24,90

Gegrilltes Bio-Tomahawk-Steak

mit in Butter geschwenkten Kartoffeln (Bamberger Hörnchen und La Ratte) sowie
frischem buntem Herbstgemüse
Schweinefleisch vom Marienhof in Selters

€ 32,90

Feiner Rotwildbraten aus dem Naurother Revier

in feiner Preiselbeerrahmsauce mit gemischten Waldpilzen, hausgemachten Speckknödelchen
und frischem Apfel-Rotkrautgemüse

€ 24,90

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Gegrilltes Dry-Aged-Roastbeef

mit hausgemachter Knoblauchbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Wildkräutersalat im Himbeerdressing mit gerösteter Nusskernmischung
Fleisch vom Meilinger Hof in Heidenrod

€ 34,90

Wisperforelle mit frischen Kräutern gefüllt

und von Mandelbutter überzogen, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat
Forelle von der Wisperforelle in Lorch

€ 18,90

Frische Tortelli mit Spargel-Ricotta-Füllung

in frischem Tomatensugo aus dem Terzett der farbigen Bio-Tomaten,
Brunoise von weißen und grünen Auberginen und gerösteten Pinienkernen
Auch vegan mit dreierlei farbigen Spaghetti möglich.

€ 19,0

Dessert

Schwarzbeeren-Topfenmousse

gebettet auf hausgebackenem Heidelbeerpuffer,
überzogen von schwarzer Johannisbeersauce und Schlagsahne
mit Bio-Quark vom Marienhof in Selters

€ 8,50

Ziegenfrischkäse mit frischem Apfelkompott

mit Edelnusskrokant-Topping und karamellisierten Feigen
mit Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof Tönges in Heidenrod

€ 8,50

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



RegioGenuss Wochen Oktober 2024

SUPPEN

Tafelspitzbrühe, Fleisch, frische Tortellini, Gemüse **9 €**
Meilinger Hof, Gemüse aus der Region

Kartoffelcremesuppe mit gebackener Blutwurst **9 €**
Familie Gemmer Herold, Meilinger Hof

Kürbiscremesuppe, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl **9 €**
Sonnenhof Panrod

VORSPEISEN

Carpaccio, Taunus Rind, Limetten-Knoblauch-Marinade, Parmesan **15 €**
Meilinger Hof

Geräucherte Forelle, lauwarmer Linsensalat, Meerrettichcreme **16 €**
Forellenhof Seitz Lorch

Ziegenfrischkäse, mariniert, Olivenöl, Thymian, Knoblauch, Kürbis-Chutney **16 €**
Ziegenhof Tönges Niedermeilingen, Sonnenhof Panrod

HAUPTGERICHTE

Currywurst, doppelt, hausgemachte Sauce, rohe Zwiebeln, Fritten **16 €**
Meilinger Hof

Kotelett, gegrillt, Strohschwein, Knoblauchbutter, Pellkartoffel-Gurken-Salat, Romanasalat **29 €**
Meilinger Hof, Familie Gemmer Herold

Rinderroulade, Taunus Rind, Spätburgunder-Sauce, Apfel-Kirsch-Rotkraut, Kartoffelpüree **33 €**
Meilinger Hof, Familie Gemmer Herold, Weingut Ernst, Eltville

FISCH

Lachsforellenschnitte, knusprig gebraten, Graupen-Gemüse-Risotto, Meerrettich, Romanasalat **35 €**
Forellenhof Seitz Lorch, Gemüse aus der Region

DESSERT

Hausgemachtes Honig-Parfait, Apfel-Birnen-Ragout mit Apfelbrand **9 €**
Bio-Imkerei Taunusbiene Hohenstein

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Unsere Salate servieren wir mit Nüssen und Kernen.

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Rinder-Carpaccio

mit Rauke, Parmesan, Pinienkernen und Trauben-Balsamico

Fleisch vom Wispertal Galloway in Heidenrod 24 km*

Rauke vom Biohof Ardema aus Taunusstein 12 km*

Trauben-Balsamico VomFass in Mainz 29 km*

20,00 €

Karamellisierter Ziegenweichkäse

Mit Rote Bete-Carpaccio, Wildkräutern,
Walnusskrokant und Honig

Ziegenkäse vom Ziegenhof Tönges aus Heidenrod 26 km*

Wildkräuter vom Biohof Ardema aus Taunusstein 12 km*

Honig von der Imkerei Andrea Gläserer aus Hohenstein 7,1 km*

18,00 €

Rinder-Kraft-Brühe

Mit Wurzelgemüse und Gartenkräuter-Flädle

Rinderbrühe vom Wispertal Galloway in Heidenrod 24 km*

Gemüse vom Biohof Ardema aus Taunusstein 12 km*

12,00 €

Muskatkürbis-Crème-Suppe

mit Brotkrusten, Kürbiskernöl und Kernen

Kürbis vom Biohof Ardema aus Taunusstein 12 km*

10,00 €

* Entfernung zwischen Erzeuger und dem Hofgut Georgenthal

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Geschmorte Rinderbäckchen

mit Spätburgunder-Soße, Fingermöhren und Kartoffelgratin

Fleisch vom Wispertal Galloway in Heidenrod 24 km*

Wein vom Weingut Friedrich Becker in Hochheim 28 km*

Kartoffeln vom Biohof Ardema aus Taunusstein 12 km*

33,00 €

Rinderfilet Medaillons 200g

mit Portweinsauce, Prinzessbohnen und Süßkartoffelpüree

Fleisch vom Wispertal Galloway in Heidenrod 24 km*

42,00 €

Taunus Rehrücken

mit Blaubeersauce, Rote Bete-Relish und Petersilienwurzel-Crème

Fleisch vom Wildjäger Fabian in Taunusstein-Orlen 3 km*

38,00 €

Hokkaido Kürbis Ravioli

mit Salbei Butter-Soße, Quitten-Apfel und Ziegenkäse Crumble

Kürbis vom Sonnenhof in Panrod 10 km*

Ziegenkäse vom Ziegenhof Tönges aus Heidenrod 26 km*

28,00 €

Forelle Müllerin Art

mit Riesling-Soße, Babyspinat und Rissolée-Kartoffel

Forelle von der Wisperforelle in Lorch 39 km*

Kartoffeln vom Sonnenhof in Panrod 10 km*

36,00 €

Hofgut Äpfel-Clafoutis | Honig-Ziegenmilch-Eis

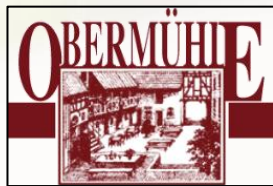
Hofgut Äpfel 0 km*

Ziegenmilch Ziegenkäse vom Ziegenhof Tönges aus Heidenrod 26 km*

18,00€

* Entfernung zwischen Erzeuger und dem Hofgut Georgenthal

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Unsere RegioGenuss Sonderkarte

Knobi-Brot

Das Brot kommt von der Bäckerei Gibietz aus Ketternschwalbach. 2,80 €

Spezialitäten vom Hohensteiner Galloway-Rind

mageres Rinderfilet (220 g) 37,00 €

Roastbeef (250 g) 26,00 €

Entrecôte (350 g) 30,00 €

mageres Hüftsteak (250 g) 23,50 €

Unser Fleisch beziehen wir von Jan Hinterschusters Galloway-Zucht in Hohenstein.

Beilagen

Pellkartoffeln mit Kräuterquark oder Knoblauchquark 4,00 €

Kartoffeln von Nils Müller, Sonnenhof in Panrod

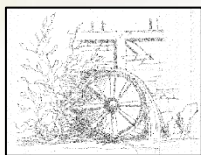
Weitere Beilagen in der regulären Karte.

Genießen Sie zu unseren Speisen die leckeren Bierstadter Gold Biere aus Wiesbaden-Bierstadt.

Alle Spezialitäten werden, wie gewohnt, auf dem offenen Buchenholzfeuer gebraten.

Diese Speisen bieten wir Ihnen im Oktober immer **dienstags** und **mittwochs** an.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Wiesenmühle Burg-Hohenstein

Apfel-Sider

aus Hohensteiner Streuobst-Äpfeln

4,50 €

Kürbis-Gemüsesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

mit Gemüse von Familie Koch aus Mainz-Kastel und Kürbis aus eigener Ernte

7,50 €

Wildbrühe vom Damwild

mit Kräuterflädle

Wild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger

6,80 €

Rissoléekartoffeln mit Kürbiscremesauce

Kartoffeln von Familie Koch aus Mainz-Kastel

Kürbis aus eigener Ernte

9,80

Steinpilze in Rahmsauce mit Kartoffelklößen

mit Gemüse von Familie Koch aus Mainz-Kastel

Steinpilze aus den Taunuswäldern

18,80 €

Wildhackbraten mit Sauce und Kartoffeln

Wild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger

Gemüse von Familie Koch aus Mainz-Kastel

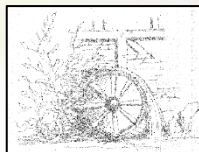
19,80 €

Wildbraten mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen

Wild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger

24,80 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Wiesenmühle Burg-Hohenstein

Wildgulasch mit Holunderbeeren, Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen

Wild aus dem Borner Revier von Familie Süssenberger
Holunderbeeren aus eigener Ernte

24,80 €

Brombeeren-Grütze mit Sahne

Brombeeren aus eigener Ernte

7,80 €

Quitten-Apfelkompott mit Vanilleeiskugel

mit Äpfeln von Familie Koch aus Mainz-Kastel

7,80 €

Zitronen-Joghurtcreme mit Brombeerengrütze und Hohensteiner Honig

Joghurt von der Molkerei Berz aus Bad Schwalbach

Honig von Familie Zapfel aus Breithardt

Brombeeren aus eigener Ernte

7,80 €

Unsere Brände

Quitten-Apfelbrand	3,50 €
Wildkirschbrand aus Hohensteiner Wildkirschen	4,80 €
Vogelbeerengeist mit leichter Marzipannote	3,80 €
Speierlingsbrand aus Frauensteiner Früchten	3,80 €
Traubenbrand	3,00 €
Wildbirnenbrand	3,80 €
Hagebuttengeist	3,00 €
Schlehengeist (handgepflückt im Frostzustand)	3,80 €
Hohensteiner Apfelbrand	3,00 €
Waldbeerenbrand	3,00 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Klare Kürbisessenz

mit Ziegenkäse-Grießklöschen
Kürbis vom Sonnenhof in Panrod
Ziegenkäse vom Ziegenhof Tönges in Niedermeilingen

7,90 €

Lauwarmer Linsensalat

mit Rauchforellen-Filet
und Kürbis vom Sonnenhof in Panrod
Forelle von der Fischzucht Rameil in Niederems

16,90 €

Lammragout mit Schmorgemüse

dazu Kartoffelgratin
Lammfleisch vom Hof Berbalk in Waldems
Kartoffeln vom Sonnenhof in Panrod

28,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Gasthaus „Zum Haubental“



RegioGenuss Menü

Apfelsecco

von Apfelundwein aus Oberjosbach

Handkässüppchen

Handkäse von Mika am Markt aus Taunusstein

Tafelspitz in Meerrettichsauce

mit Salzkartoffeln und Wirsing

Tafelspitz vom Waldhof Nils Faigle aus Niedernhausen

Apfelweincrumble

Apfelwein von René Völker aus Breckenheim

Menüpreis 40,00 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Hausgemachte Sülze

mit Frankfurter Grüne Soße, dazu Landbrot
Frankfurter Grüne Soße mit Kräutern aus Frankfurt/Oberrad
Landbrot von der Bäckerei Huck aus Rödelheim

11,80 €

Hausgemachter Linseneintopf

mit gebratener und geräucherter Mettwurst
Mettwurst von Metzger Heinrich Wirtz aus Oberursel

12,80 €

Taunus Hirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln
Birnen-Feigen-Rotkohl und Preiselbeer-Birne
Wildfleisch von Edgar Glasner aus Selters

24,90 €

Hausgemacht Wildbratwürste

mit Rahmwirsing, Rosmarinjus und Bratkartoffeln
Wildfleisch von Edgar Glasner aus Selters
Wildbratwurst von Metzger Heinrich Wirtz aus Oberursel

18,80 €

Pfannkuchen mit hausgemachtem Apfelkompott

Äpfel aus dem eigenen Garten

8,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Hausgemachte Sülze

mit Frankfurter Grüner Soße, dazu Landbrot

Sülze und Frankfurter Grüne Soße vom Alt-Oberurseler Brauhaus aus Oberursel
Kräuter aus Frankfurt/Oberrad und Landbrot von der Bäckerei Huck aus Rödelheim

11,80 €

Kartoffelsuppe mit getrockneter Wurst vom Schwein

Wurst von Metzger Heinrich Wirtz aus Oberursel

8,20 €

Wildgulasch aus dem Taunus

mit hausgemachten Semmelknödeln

Wildfleisch von Edgar Glasner aus Selters

24,80 €

Wildbratwurst mit Sauerkraut und Landbrot

Wildfleisch von Edgar Glasner aus Selters

Wildbratwurst von Metzger Heinrich Wirtz aus Oberursel

Landbrot von der Bäckerei Huck aus Rödelheim

14,80 €

Biertiramisu

Bier vom Alt-Oberurseler Brauhaus aus Oberursel

7,20 €

Unsere Biere im Ausschank werden mit Wasser aus Oberursel und dem Malz
von den Landwirten Valentin und Florian Steden aus Oberursel gebraut.

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*

Dorint
Hotels & Resorts

RegioGenuss Menü

Apfelsecco

von Uwe Hölscher aus Oberursel

Lachsforelle

mit Meerrettich, Senfkorn-Vinaigrette und Wildkräutern
Forelle vom Forellengut Herzberger aus Oberursel

Lamm

Heidschnucke mit Portwein, Kürbis, Birne und Kartoffel
Lammfleisch von Max Blumenstein aus Oberursel
Kartoffeln von Roman Henrich aus Oberursel

Lindenhonig

mit Apfelwein, Butterstreusel und Vanille
Honig von Kramer Honig aus Grävenwiesbach
Apfelwein von Uwe Hölscher aus Oberursel

Menüpreis 49,00 €

Diese Menü bieten wir Ihnen im Oktober immer abends an.

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Geräucherte Wildschinkenstulle mit Rucola und Preiselbeeren

Wildschinken vom Heinrich Wirtz aus Oberursel und Brot vom Bäcker Huck aus Rödelheim

8,90 €

Kartoffelcremesuppe

mit Kartoffeln vom Tannenhof in Weiterstadt

7,20 €

Hausgemachte Waldtraut Wildsülze mit Bratkartoffeln

Wildfleisch von Herrn Glasner aus Selters

14,80 €

Taunus-Hirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln, Birnen-Feigen Rotkohl und Preiselbeerbirne

Wildfleisch von Herrn Glasner aus Selters

24,90 €

Hausgemachte Wildbratwürste mit Rahmwirsing, Rosmarinjus und Bratkartoffeln

Wildfleisch von Herrn Glasner aus Selters und Produktion der Wildbratwurst von Heinrich Wirtz aus Oberursel

18,80 €

Frische Forelle mit Kräuterkartoffeln und kleinem Salat

Forelle vom Forellengut Herzberger in Bad Homburg

22,80 €

Apfelweintiramisu

mit Apfelwein von Familie Steden aus Oberursel und Äpfeln aus dem eigenen Garten

7,90 €

Taunus-Tropfen

ein Kräuterlikör von Thomas Pokoyski und David Brinkmann aus Idstein-Kröftel

3,90 €

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Carpaccio vom Wasserbüffel mit seinem Mozzarella und Trüffel

Wasserbüffel und Mozzarella vom Marienhof aus Selters

25,00 €

Salatteller von den Stolzen Gärtnern mit Birne, Datteln und Walnuss

Salate von den Stolzen Gärtnern aus Brombach/Hunoldstal

Birne vom Obsthof Distler in Niederlauken

13,50 €

Burger vom Galloway Rind mit Kümmel Brioche und Kohlsalat

Galloway Rind vom Struthhof, Familie Boss in Finsterthal

Brioche Brötchen von Krögers in Bad Homburg

Kohl von den Stolzen Gärtnern in Hunoldstal

16,50 €

Saibling „Müllerin Art“ mit Gurkensalat und Thymiankartoffeln

Saibling von Rameil in Waldems

Gurke von den Stolzen Gärtner in Hunoldstal

Kartoffeln vom Marienhof in Selters

29,00 €

Tagliata vom Taunus Rotwild mit Rotkohl und Quitte

Wildfleisch von Otto (Marie Otto) in Bad Homburg

Rotkohl von den Stolzen Gärtnern in Hunoldstal und Marienhof in Selters
Quitte aus dem heimischen Garten und vom Obsthof Distler in Niederlauken

19,00 €

Diverse Steaks aus der Steakkarte

vom Marienhof in Selters

RegioGenuss – *so schmeckt der Taunus!*



Kremsuppe vom Hokkaidokürbis

mit Apfel und Ingwer

Kürbis vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

Äpfel aus eigenem Anbau

8,00 €

Buffalo Mozzarella

mit Tomate und Bärlauch

Mozzarella und Tomaten vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

14,00 €

Gebackener Wasserbüffel Büffetta / Caciotta di Bufala

an feinem Salat

Wasserbüffel Büffetta vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

16,00 €

Bachsaibling Tatar

heiß angegossen

Saiibling vom Forellenhof Rameil in Waldems

18,00 €

Grobe Bratwurst

mit roten Zwiebeln,

Kartoffel-Pastinaken-Stampf und Blaukraut vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

Bratwurst aus eigener Herstellung aus Schweinefleisch vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

14,00 €

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Karree / Kotelett

aus dem Hals oder Rücken vom Duroc-Bentheimer Schwein
mit Röstkartoffeln und Salat

Schweinefleisch und Kartoffeln vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

31,00 €

Involtini

vom Duroc-Bentheimer Schwein

mit Ofenkartoffel und Würfelgemüse vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

Schweinefleisch vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

27,00 €

Zweierlei vom Waldemser Lamm

Bamberger Hörnchen (Kartoffel) und Wirsing

Lammfleisch vom Hof Berbalk aus Waldems-Wüstems

Kartoffeln vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

28,00 €

Forellenfilet

mit Salbei gebraten

Blaue Anneliese (lila Kartoffel) und Staudensellerie

Forellenfilet vom Forellenhof Rameil in Waldems

Kartoffeln vom Marienhof „organic farming“ in Erbach

29,00 €

und über die Gass

Hausmacher vom Duroc-Bentheimer Schwein

Mett-, Leber-, Blutwurst und Presskopf

190 g in Weckgläser gekocht	6,00 €
100 g geräuchert im Naturdarm	5,00 €
100 g grobe Bratwurst mit Bärlauch im Vakuumbeutel	4,00 €
100 g roher Schinken geräuchert und mit Bärlauch verfeinert	8,00 €

Wir verarbeiten ganze halbe Tiere vom Bug bis zum Heck.

RegioGenuss – so schmeckt der Taunus!



Pilzstube Noll Weinbach

Pilzbolognese

mit Nudeln und Streuparmesan
aus hofeigenen Pilzen und Nudeln von Wäller Nudeln, Elz

10,50 €

Pilzfrikadellen

in Bratensoße, mit Nudeln
aus hofeigenen Pilzen und Nudeln von Wäller Nudeln, Elz

12,50 €

Wildgulasch

aus heimischem Wild, mit Nudeln
Nudeln von Wäller Nudeln, Elz

16,00 €

Streuselkuchen

verschiedene Sorten
mit Obst vom eigenen Hof

4,00 €
