KUFFLERS
WEINZELT
KUFFLERS
WEINZELT
OKTOBERFEST MÜNCHEN
PAULANER

KUFFLERS
WEINZELT
Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

Oktoberfest
MÜNCHEN

MITTAGSWIESN

MONTAG BIS FREITAG BIS 15.30 UHR (AUSGENOMMEN DIENSTAG 03.10.23)

SPEZIELL ZUR MITTAGSWIESN

Unser „Seniorenviertel“ Schumacher Sauvignon Blanc 2021
Qualitätswein / Schumacher Wines Brda / Slowenien
0,25 l € 9,90

TÄGLICH

½ goldbraun gegrilltes Wiesnhendl [i, 1, 4]
13,90 €

2 Stück Weißwürste vom Ludwig Wallner mit süßem Senf und Brezn [i, k, a1, 4, 7]
12,90 €

1/4 altbayerische Ente vom Drehgrill im Emaillepfandl [a1, g, i, m, 3]
serviert mit Apfelblaukraut und handgeriebenem Kartoffelknödel
17,40 €

Geschmorte Ochsenbackerl mit Semmelknödel und Apfelblaukraut [a1, c, g, i, k, m]
16,90 €

MONTAG

Münchner Schnitzel [a1, c, g, i, k, m]
gebackenes Schweineschnitzel in Meerrettich-Senfpanade mit Kartoffelsalat
13,90 €

DIENSTAG

2 hausgemachte Krautwickerl mit Kartoffelbrei [a1, g, c, i, k]
11,90 €

MITTWOCH

Allgäuer Bio-Kässpatzen mit Röstzwiebeln und grünem Salat [a1, g, c, k] BIO
12,90 €

DONNERSTAG

Knusprige Brust vom Jung-Schwein mit lockerer Brotfülle und Krautsalat [a1, g, c, i, k]
13,90 €

FREITAG

Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat [a1, g, c, d, i, k]
13,90 €

MENU ENGLISH / ITALIANO / ESPAÑOL

ENGLISH ITALIANO ESPAÑOL

KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

DER KÄSE ZUM WEIN

Original Bayerischer Obatzter g, m, a1, a2 — **€ 16,50**
Obatzter mit roten Zwiebelringen, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Unsere besten bayerischen Käse g, a1, a2 — **€ 22,50**
Rahmcamembert und Romadur, Bergblütenkäse und Bergkas, handgeschöpft von der Feinkäserei Stich im Allgäu, dazu Feigensenf, Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Andechser Bio-Käsewürfel g, a1, a2 — **€ 21,50**
Mondscheinkäse, Bergtaler Bergkas von der Andechser Molkerei mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

AUS DER SUPPENKUCHL

Rinderkraftbrühe mit Frittaten i, a1, g, c — **€ 8,90**
hausgemacht nach unserem traditionellen Rezept

Cremige Kürbissuppe i — **€ 9,50**
mit zartem Duft von Curry und Kokos, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl

LA GRENOUILLE

IM HOTEL MÜNCHEN PALACE

Ganze Artischocke k, i — **€ 19,50**
lauwarm serviert zum Zupfen, mit hausgemachter Senf-Vinaigrette als Dip

Légumes grillés – Mediterranes Gemüse a1 — **€ 20,50**
gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert - lauwarm serviert mit Baguette

Salade Niçoise c, d, k, i — **€ 21,50**
frische knackige Blattsalate der Gärtnerei Böck mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Tomaten, Zwiebeln, gekochtem Ei, Thunfisch und Oliven

Tatar vom Bio-Rind a1, a2, c, g, k, l — **€ 34,50**
für unsere Gäste klassisch angemacht, mit Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

FISCHSPEZIALITÄTEN

Black Tiger Garnelenpfanne b, g, a1 — **€ 49,00**
6 Black Tiger Garnelen aus nachhaltiger Aufzucht, in kalt gepresstem Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten, dazu Knoblauchbaguette

6 Gillardeau No.3 Austern aus Frankreich o, g, a2 — **€ 39,00**
auf gestoßenem Eis mit Chesterbrot und Zitrone serviert. Alle Gillardeau-Austern sind Spéciales de pleine mer, wachsen also ausschließlich im Ozean heran.

Weinzelt Fish & Chips a1, c, d, g, i — **€ 34,00**
Zanderfiletstreifen im Backteig mit Pommes und Trüffel-Mayonnaise

Auf der Haut gebratene Lachstranche d, i — **€ 32,00**
auf gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln

BAYERISCHES STÜBERL IM SEEHAUS

SCHMANKERL ZUR BROTZEIT ODER VORNEWEG

Gesalzener Freiland-Radi a1, a2, g, 4, 11 — **€ 19,50**
mit Schnittlauchbrot, Radieserl und Südtiroler Bauernspeck

Große Kuffler Brotzeit a1, a2, g, c, d, k, i, 2, 3, 4, 7, 11 ab 4 P. /p. P. — **€ 28,00**
Rahmcamembert, Feine Leberwurst, Entenstückerl, Verhackertes, Südtiroler Bauernspeck, Almwurzn, Trüffelschinken, hartgekochtes Ei, Radieserl, eingelegte Peperoni, dazu hausgemachter Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Stüberl Wurstsalat a1, a2, g, i, k, 2, 3, 4 — **€ 15,50**
herzhafte Fleischwurst mit Zwiebelringen und Essiggurkerl, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Schweizer Wurstsalat a1, a2, g, i, k, 2, 3, 4 — **€ 16,50**
mit Emmentaler abgerundet, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Weinzelt Jausenbrett a1, a2, i, g, k, 2, 3, 4, 7 — **€ 23,50**
Trüffelschinken, Feine Leberwurst, Bergkäse, Obatzter, Tomate, Senfgurken und hausgemachter Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Vegetarische Brotzeit a1, a2, c, f, g, h1, i, k, m — **€ 19,50**
Kürbistatar, Obatzter, Gurken und Karottenstangerl mit zweierlei Dip, Kirschtomaten, Freiland-Radi, Brotzeit-Ei, dazu Brot von der Brotmanufaktur Schmidt und frische Brezn

Die offizielle Oktoberfest App
Jetzt downloaden: www.muenchen.de/app

klimaneutral gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 23148806
bvdm.

ÖKOPROFIT München 2022

WIESN KLIMA FREUNDE

KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

SPATENHAUS AN DER OPER

SCHLEMMEN NACH BESTER BAYERISCHER ART

Knuspriger Spanferkelbraten [i, m, a1, g, 2, 3] **€ 32,00**
dazu Malzbiersoße, Blaukraut und geriebene Kartoffelknödel
mit Bröselschmelze

Johannisberger Schnitzel [a1, g, i, k, m] **€ 36,00**
Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit
Johannisberger Gelblack, serviert mit Eiernudeln

Trinke den Wein, mit dem Du kochst:

2022er Schloss Johannisberger Gelblack [5] 0,75l **€ 69,00**
Riesling aus dem Rheingau, trockener Qualitätswein

Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel [a1, g, c, m, k, 1, 4] **€ 38,00**
dazu servieren wir Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

Steak Frites [g] **€ 37,00**
kleine, zarte Steaks von Lämmern aus Freilandhaltung vom Gut Polting
in Niederbayern, mit knusprigen Pommes frites, Ratatouille und Kräuterbutter

Steak Bavette grillé [g] **€ 42,00**
Tranchen vom amerikanischen Black Angus Beef mit
Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Jennerweinpfand'l [a1, c, g, i, k, m] **€ 46,00**
Medaillons von niederbayerischem Reh, von Wildhase und Hirschrücken
in Wacholderrahm auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl, geschabten
Bio-Eierspätzle und eingemachten Preiselbeeren

Kuffler Schmankerlpfanne [a1, c, f, g, i, m, 2, 3, 4, 7] ab 2 P. / p. P. **€ 44,00**
mit gegrillter Schweinshaxe, Ente, Kalbsbraten, Würstl,
Bayerisch Kraut, gemischten Knödeln und Bratensaft

Vegane Fleischpflanzerl [a3, c, e, f, g, h, n, i, k, l] **€ 26,00**
mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Kartoffelpüree
Der Spatenhaus-Klassiker rundum vegan mit „Redefine meat"

Selleriegulasch [a1, f, h3, i, k] **€ 26,00**
ein veganes Rezept von Sternekoch Jan Hoffmann
saftig geschmorte Sellerie- und Apfelwürfel mit Brezenknödel

Original Pinzgauer Spinatknödel [a1, g, c] **€ 26,00**
mit Käsefüllung auf gemischten Rahmschwammerl und frischen Kräutern

„Rette Mich"-Pasta [a1, g, i, m] **€ 22,00**
Eines unserer Azubi-Projekte: Sie kochen die fruchtige Tomatensauce
aus köstlichen, aber krummen, verformten Tomaten aus dem Umland
und vermeiden damit Lebensmittelverschwendung.
Mit Pasta al dente und gekrönt von bester Münchner Burrata.

VON UNSEREN HAUS- UND HOFMETZGEREIEN

2 Paar Schweinswürstl [i, k, m, 4, 7] **€ 17,50**
auf Pfälzer Fasskraut

2 Stück Käskrainer [g, i, k, 2, 3, 4] **€ 18,50**
mit Bergkäse, dazu Kartoffelsalat

6 original Nürnberger Rostbratwürstl [i, k, m] **€ 18,00**
von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut

HAXNBÄURIN

BALD DREHT SICH´S IM TAL 38

1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl [i, k, 1, 4] **€ 19,90**
dazu Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

1/2 resche Ente aus Bayern [a1, g, i, m, 2, 3] **€ 39,50**
in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im Emaillepfandl,
mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln

1/2 knusprige Schweinshaxe [a1, g, i, m, 2, 3, 4, 11] **€ 29,50**
nach altem Hausrezept gewürzt, mit geriebenen
Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Ab 22:00 Uhr

Lauwarme Party-Fleischpflanzerl [a1, c, i, k, f] p. P. **€ 22,00**
mit dreierlei köstlichen Dips: Hot Sweet-Chili, Sesamsauce und Honig-Senf

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

ASIEN PUR IN DER MARIA-EINSIEDEL-STRASSE

Papa Joe's Weinzelt Selection [a1, b, d, i, l, m, g, c, k, 1, 4] ab 2 P. / p. P. **€ 35,00**
der Mangostin Klassiker auf Kufflers Weinzelt abgestimmt -
mit Gebackenem von Fisch und Garnelen, Chicken-Wings, Frühlingsrollen,
Chicken-Wan-Tan und Veggie Samosa, serviert mit asiatischem Cole-Slaw,
Erdnuss-Dip, süß-saurer Chilisauce und Sesamsauce

Veganes Thai Curry [a1, f, i, l, m, k, 1, 4] **€ 26,00**
mit Baby-Auberginen, Pak Choi, Kokosmilch und Duftreis

UNITED AGAINST WASTE 10 JAHRE

ClimatePartner

KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

AUS KUFFLERS ZUCKERBÄCKEREI

MEHLSPEISEN ALS DESSERT UND ZUM KAFFEE

Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch [a1, b, c, m, h1] **€ 19,90**
mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott

Bio-Apfelstrudel [a1, c, g] **€ 13,50**
mit Vanilleschotensoße

Warmer Zwetschgendatschi [a1, c, g] **€ 9,50**
mit Zimtzuckerglasur und Schlagrahm

3 Stück Apfelkücherl [a1, c, g] **€ 13,50**
mit Zimtzucker und Vanilleschotensoße

Die drei von der Zuckerbäckerei [a1, g, c, m, h1] ab 2 P. / p. P. **€ 21,00**
Apfelkücherl mit Vanillesoße, Kaiserschmarrn und Baba au Rhum

Baba au Rhum mit Schokoladensoße [a1, g, c, m, h1] **€ 12,00**
feines, in Rum getränktes Hefegebäck

Desserts in der WNZLT-Tasse

Schokoladenmousse [c, g, f] **€ 11,50**
mit frischen Beeren

Bayerisch Creme mit Himbeermark [g, c] **€ 11,50**
aus der Spatenhaus-Patisserie

Haferl Kaffee [13] **€ 5,90**
Ein Italiener mit starkem Charakter
und vollem Geschmack von Caffè Vergnano

Haferl Bio-Tee [13] **€ 5,90**
von der Chiemgauer Teemanufaktur Bioteaque:
Schwarza Franzi (Schwarztee), Frische Resi (Grüntee),
Scheene Leni (Früchtetee), Miade Moni (Kräutertee)

SOUVENIRS

Baumwolltasche Fairtrade
8,00 €

Weinzelt-Regenschirm
schützt vor verschiedenen Dingen –
auch vor Regen
19,00 €

WNZLT-Pin
6,50 €

Lebkuchenherz
9,00 €

Weinzelt-Pin
12,50 €

WNZLT-Haferl
je **8,00 €**

SOLANGE DER VORRAT REICHT

KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

Oktoberfest MÜNCHEN

SEKT & CRÉMANT

Nymphenburg Sekt [5] — 0,75 l — **€ 46,50**
Crystal Cabinet Trocken

König Ludwig II. [5] — 3,0 l — **€ 359,00**
Riesling Extra Trocken
Deutscher Sekt / Flaschengärung / Jeroboam

Kuffler Edition Crémant de Loire Rosé Brut [5] — 0,75 l — **€ 72,00**
Méthode Traditionnelle
Appellation Crémant de Loire Contrôlée

Kuffler Edition Rosé Brut [5] — 0,2 l — **€ 17,00**
Deutscher Sekt b.A. Pfalz

PROSECCO

Prosecco SUPERIORE DOCG [5] — 0,75 l — **€ 75,00**
Maschio Dei Cavalieri

SPARKLING - SPRITZ

Chandon Garden Spritz [5] — 0,75 l — **€ 76,00**
Chandon Sparkling mit Bitterlikör aus natürlichem
Orangenschalenextrakt mit einem Hauch von Kräutern und Gewürzen

VEGGIE VEGAN BIO A·B·CERT

Alle mit BIO-Logo gekennzeichneten Produkte unterliegen der Kontrolle durch die ABCERT AG DE-ÖKO-006.

Verehrte Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass aus unserem Zelt teilweise oder ständig folgende Medien live übertragen oder Aufnahmen zur späteren Sendung erstellen: Fernsehen, Radio, Internet-Webcams.

Wir weisen darauf hin, dass in allen Brotspezialitäten und in den Mehlspeisen aus Kufflers Zuckerbäckerei aufgrund der Produktionsabläufe Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten sein können. Wir weisen darauf hin, dass in allen unseren Schaumweinen, Sekt und Champagner Sulfite enthalten sind.

Speisekarten-Deklaration:
Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 13 = koffeinhaltig 14 = chininhaltig 15 = taurinhaltig

Allergene a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 =Gerste, a4 = Hafer, a5 =Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pekannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

WEISSBIER

PAULANER Hefe-Weißbier vom Fass [a1] — 0,5 l — **€ 8,70**
(nur bis 21 Uhr)

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot [5] (Großflaschen nur in limitierter Menge)

Yellow Label brut	0,75 l	**€ 155,00**
Magnum	1,5 l	**€ 345,00**
Methusalem	6,0 l	**€ 2050,00**
Salmanazar	9,0 l	**€ 3100,00**
Nebukadnezar	15,0 l	**€ 5200,00**
Rosé Brut Magnum	1,5 l	**€ 420,00**

Ruinart [5]
Rosé Brut — 0,75 l — **€ 220,00**

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola [1, 13] **/ Fanta** [1, 2, 3] **/ Mezzo Mix** [1, 3, 13]	0,25 l	**€ 4,50**
Sprite [3]	0,5 l	**€ 4,90**
Apfelsaft / Orangensaft	0,25 l	**€ 4,50**
Bad Brambacher Wasser	0,25 l	**€ 4,20**
Bad Brambacher Wasser	0,75 l	**€ 10,90**
Red Bull®Energy/Sugarfree [13, 15, 8, 9, 1]	0,25 l	**€ 8,00**

VODKA & GIN

Belvedere Vodka	0,7 l	**€ 255,00**
The Botanist Gin	0,7 l	**€ 210,00**

WIESN-SCHNAPSERL

Hanni's Honigwilli 35%vol	4 cl	**€ 16,20**
Spezial Kräuterlikör 38% vol	4 cl	**€ 16,20**
Marillenbrand 40% vol	4 cl	**€ 16,20**
Williamsbirnenbrand 40% vol	4 cl	**€ 16,20**

KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

SCHOPPEN-WEINE

IM VIERTEL (0,25 L) ODER ALS FLASCHE ERHÄLTLICH

WEISS

[01] Grüner Veltliner 2022 — 0,25 l **€ 13,90** / 1,0 l **€ 55,60**
Qualitätswein / Winzer Krems
Niederösterreich / Österreich

[02] Weißburgunder Edition Kuffler 2022 — 0,25 l **€ 16,10** / 0,75 l **€ 48,30**
Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt
Mosel / Deutschland

[03] Silvaner Kuffler Bayerische Edition 2022 — 0,25 l **€ 16,10** / 0,75 l **€ 48,30**
Qualitätswein / Weingut Fürst Löwenstein
Franken / Deutschland

[04] Pinot Grigio WILD Nature DOC 2022 BIO — 0,25 l **€ 14,70** / 0,75 l **€ 44,10**
Lorenzo Fidora
Venezia / Italien

[05] Chardonnay „Bundschuh“ 2022 — 0,25 l **€ 15,30** / 0,75 l **€ 45,90**
VDP Gutswein / Weingut Emil Bauer & Söhne
Pfalz / Deutschland

ROT

[06] Veneto Rosso IGT BIO — 0,25 l **€ 16,50** / 0,75 l **€ 49,50**
Merlot, Corvina, Cabernet / Lorenzo Fidora
Venezia / Italien

Schoppenwein als Schorle — Aufschlag **€ 3,50**
Jeder aufgeführte Schoppenwein ist auch als Schorle im 0,5 l Glas erhältlich.

FLASCHENWEINE

ROSÉ

[07] Miraval Rosé AOP 2022 — 0,75 l **€ 65,00** / 1,5 l **€ 154,00** / 3,0 l **€ 299,00**
bottled by Pitt & Perrin
Côtes de Provence / Frankreich

[08] Whispering Angel 2021/22 — 0,75 l **€ 72,00** / 1,5 l **€ 154,00**
Caves d’Esclans
Côtes de Provence / Frankreich

FLASCHENWEINE

WEISS

[09] Grauburgunder 2022 — 0,75 l **€ 52,00**
Qualitätswein trocken / III Freunde Wein
Rheinhessen / Deutschland
Von Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer für Freund*innen gemacht – der III Freunde Wein ist dicht, cremig und elegant.

[10] Sau Geil Cuvée trocken 2022 — 0,75 l **€ 58,00** / 1,5 l **€ 124,00**
Qualitätswein / Sauer & Geisel
Franken / Deutschland

[11] Bulgarini Lugana DOC 2022 — 0,75 l **€ 69,00** / 1,5 l **€ 154,00**
Cantina Bulgarini
Lombardei / Italien

[12] Sauvignon Blanc Spiegel 2022 — 0,75 l **€ 62,00**
Weingut Polz - Spielfeld
Südsteiermark / Österreich

[13] „Hors Normes“ Val de Loire IGP 2022 — 0,75 l **€ 59,00**
Domaine Gerald Millet - Sancerre
Frankreich

[14] “Spectrum” Cuvée 2022 BIO — 0,75 l **€ 66,00**
Bernhard Ott / Wagram - Feuersbrunn
Österreich

[15] Schloss Johannisberger Gelblack 2022 — 0,75 l **€ 69,00** / 1,5 l **€ 149,00**
Riesling / Qualitätswein trocken
Schloss Johannisberg / Rheingau / Deutschland

ROT

[16] Cuvée Höhenflug Edition Kuffler 2020 — 0,75 l **€ 61,00**
Qualitätswein / Thomas Hensel
Pfalz / Deutschland

[17] Blaufränkisch vom Lehm 2021 BIO — 0,75 l **€ 69,00**
Qualitätswein / Weingut Gesellmann
Burgenland / Österreich

[18] Primitivo Salento IGP 2021 — 0,75 l **€ 54,00**
Primitivo / Qualitätswein trocken
Cantina Masseria Borgo dei Trulli / Apulien / Italien

[19] Château Brun AOC 2018 [g, c] — 0,75 l **€ 84,00**
Grand Cru
St. Emilion / Bordeaux / Frankreich

Wir weisen darauf hin, dass in allen unseren Weinen/Schaumweinen Sulfite enthalten sind.
Jahrgangsänderungen bei allen aufgeführten Weinen vorbehalten.

NYMPHENBURG®

Sekt

Der Sekt, der zueinander führt.