

Aperitif Empfehlung

| | |
|--|----|
| Pisco Sour | 13 |
| <i>Premium Pisco frischer Limettensaft Eiweiß</i> | |
| Campari & Orange Punch Bowl | 13 |
| <i>frisch gepresster Mandarinen & Orangensaft Campari premium Rum Prosecco</i> | |
| Porn Star Martini | 13 |
| <i>Passionsfrucht Vodka Vanille Limette</i> | |
| Lychee Martini | 15 |
| <i>Negori Sake Lychee Likör Vodka Lychees</i> | |
| Apricot Negroni | 12 |
| <i>Campari roter Vermouth Ferry's Marillenbrand</i> | |
| Spicy Margarita | 13 |
| <i>Tequila Cointreau Limettensaft Ingwer</i> | |
| DiningRuhm Old Fashioned | 15 |
| <i>Bulleit Bourbon Whiskey Umeshu Angostura Bitter</i> | |
| Amalfi Spritz (Alkoholfrei) | 8 |
| <i>Non Alcoholic Aperol Spritz</i> | |

| | |
|---|--------------|
| Schaumwein | Glas 0.1L |
| Laurent-Perrier Brut Champagner | 15 |
| Ayala Brut Rosé Champagner | 18 |
| Schlumberger Pinot Noir Brut Reserve Rosé Sekt | 9 |

| | |
|--------------------------------|----|
| Prosecco | |
| 0.1L Glas Prosecco vom Fass | 5 |
| 0.5L Karaffe Prosecco vom Fass | 22 |

| | |
|---------------------------|-----|
| Bier vom Fass | |
| 0.3L Zwettler Saphir Pils | 4.5 |

DiningRuhm Gourmet Menü
ab 2 Personen

***Dieses Spezialmenü wird aus unseren
beliebtesten und hochwertigsten Produkten
zusammengestellt und
Family Style in die Tischmitte serviert.***

*Mini Tacos Yellowtail
Mini Tacos Salmon*

Oyster Spicy Ponzu

Foie Gras & Crispy Rice

*Yellowtail Sashimi Ceviche
Beef & Truffle Sashimi „Ruhm Style“*

Nigiri:

*Hamachi Imperial Caviar
Scallop Yuzu Lemon
Tuna Black Truffle
Lobster flamed with Creamy Spicy Sauce
Foie Gras & Salmon*

Lobster Tail gratinated with Yuzu Butter

Black Cod Yuzu Miso

Rack of Lamb Toban Yaki

Dessert Variation

Gourmet Menü ab 2 Personen

pro Person: 135

Getränkebegleitung pro Person: 59

“Family Style” Menü

Lassen Sie sich vom Küchenchef Marcel Ruhm mit einem Menü überraschen.

Dieses besteht aus den beliebtesten DiningRuhm Gerichten und ist ideal, um eine Vielzahl unserer Speisen kennenzulernen.

Bei diesem Spezialmenü werden die Gerichte “Family Style“ in die Tischmitte serviert, sodass man verschiedene Speisen pro Gang genießen kann.

Dieses Menü kann ausschließlich tischweise bestellt werden.

5 Gang Menü pro Person 78

5 Gang Getränkebegleitung pro Person 39

*Liebe Gäste!
Sollten Sie eine Allergie oder
Lebensmittelunverträglichkeit haben, sagen Sie
dies unbedingt unserem Servicepersonal!*



Fragen Sie Ihren Kellner nach den veganen Alternativen.

Das DiningRuhm bietet einen modernen Küchenstil, der sich aus japanisch-peruanischen Rezepten und österreichischen, sowie internationalen Qualitätsprodukten zusammensetzt.

*Nikkei Küche
Die heutige Nikkei Küche in Peru basiert auf der bunten, aromatisch-frechen, aber traditionellen peruanischen Küche, die mit den Aromen, der Raffinesse, Präzision und Technik der japanischen Küche zubereitet wird. Diesen Schwerpunkt finden Sie auch in den von Chef Marcel Ruhm zusammengestellten Gerichten.*

Otsumami
Finger Food

Oyster Passionfruit Ceviche Style per piece
6

Foie Gras & Crispy Rice Teriyaki per piece
(ab 2 Stück bestellbar) 6

Mini Tacos 2 pieces

Yellowtail 6

Tuna 6

Salmon 6

Lobster 15

Edamame 5

Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz

Spicy Edamame 6

Japanische Sojabohnen mit hausgemachter
Chilipaste

Sashimi Starter

Salmon Karashi Su Miso 19

Lachs Sashimi
Japanische Miso Senf Sauce

Tuna Tataki 22

Gelbflossen Thunfisch Sashimi
Koriander | Jalapeño Dressing

Passionfruit Ceviche 19

Gelbschwanzmakrelen Sashimi | Koriander
Passionsfrucht Ceviche Dressing

Salmon Sashimi „Ruhm Style“ 17

Lachs Sashimi | Ingwer | Sesam | Yuzu Soja

Beef & Truffle „Ruhm Style“ 22

Beefsteak Sashimi | Ingwer | Trüffel

Soup

Prawn Miso Soup 9

Black Tiger Prawn Dashi | Lachs Sashimi
Aka Miso | Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel

Sushi
“DiningRuhm Style” Nigiri
2 pieces per order

| | |
|--|----|
| <i>Salmon Teriyaki Seared</i> | 9 |
| <i>Seared Foie Gras & Salmon</i> | 16 |
| <i>Hamachi Jalapeño Yuzu Soy</i> | 11 |
| <i>Hamachi Imperial Caviar</i> | 16 |
| <i>Tuna Tahini</i> | 11 |
| <i>Tuna Black Truffle</i> | 14 |
| <i>Seared Unagi (Freshwater Eel)</i> | 11 |
| <i>Lobster flamed with Creamy Spicy</i> | 16 |
| <i>Scallop Spicy Tiradito</i> | 12 |
| <i>Homemade Tamago Creamy Truffle</i> | 10 |
| <i>Shiitake Truffle Seared</i> | 8 |
| 10g Imperial Caviar | 33 |
| <i>Sie können den Caviar pur genießen oder Ihr Nigiri oder Ihre Makirolle damit veredeln</i> | |

Chef’s Choice Sushi Set

| | |
|----------------------------|----|
| Sushi Starter for 2 | 39 |
| <i>14 Maki, 4 Nigiri</i> | |
| Special Nigiri Set | 39 |
| <i>10 Nigiri</i> | |

Sushi Maki Rolls

| | |
|---|----|
| Spicy Salmon (6 pieces) <i>Lachs Negi Creamy Spicy Sauce</i> | 12 |
| Spicy Scallop (6 pieces) <i>Jakobsmuschel Negi Masago Creamy Wasabi Sauce</i> | 16 |
| Salmon Special Roll (8 pieces) <i>Lachs Ikura Avocado Tamago Gurke Creamy Spicy Sauce</i> | 20 |
| Unagi Dragonroll (8 pieces) <i>geflämmtes Süßwasser Aal Prawn Kataifi Avocado Unagi Sauce</i> | 28 |
| Tuna Truffle Roll (8 pieces) <i>Black Tiger Prawn Avocado Tamago Creamy Truffle Sauce Black Truffle</i> | 28 |
| Lobster Dragonroll (8 pieces) <i>Hummer Avocado Masago Sesam Negi Creamy Spicy Sauce</i> | 30 |
| Salmon Skin (8 pieces) <i>Crunchy Salmon Skin Negi Teriyaki Sauce</i> | 13 |
| Hamachi Jalapeño (8 pieces) <i>Gelbschwanzmakrele Yuzu Soja Sauce Koriander Negi Jalapeño</i> | 15 |
| Crunchy California (8 pieces) <i>Black Tiger Prawn Avocado Gurke Creamy Spicy Sauce Tempura Flakes</i> | 17 |
| Rainbow Roll (8 pieces) <i>Lachs Thunfisch Yellowtail Avocado Gurke Tamago Negi</i> | 22 |
| Crunchy Spicy Tuna (8 pieces) <i>Thunfisch Avocado Negi Tempura Flakes Creamy Spicy Sauce</i> | 22 |
| Asparagus Truffle Dragonroll (8 pieces) <i>Grüner Spargel Tempura Avocado Creamy Truffle Sauce Black Truffle</i> | 21 |
| New York Futomaki (6 big pieces) <i>Lachs Tamago Gurke Masago Negi Crunchy Tempura Flakes Avocado</i> | 18 |

Warm Starter & Salad Dishes

| | |
|--|----|
| Lobstertail Tempura | 45 |
| <i>Hummerschwanz Tempura Schwarzer Trüffel Creamy Truffle Sauce Blattsalat</i> | |
| Black Tiger Prawn Tempura | 18 |
| <i>3 Stück Black Tiger Garnelen im Tempurateig Creamy Spicy Sauce Blattsalat</i> | |
| Scallop Kataifi | 18 |
| <i>2 Stück Jakobsmuscheln im Kataifi Teig Creamy Wasabi Masago</i> | |
| Babypinacch Truffle Salad | |
| <i>Babypinacch Yuzu Miso Trüffel Dressing Vegetarisch</i> | 12 |
| <i>mit 3 Stk. Black Tiger Prawns</i> | 21 |

Hot Dishes

| | |
|---|----|
| Lobster Tail Yuzu Butter | 45 |
| <i>Hummerschwanz mit Yuzu Butter gratiniert</i> | |
| Black Cod Yuzu Miso | 45 |
| <i>mariniertes Black Cod Filet Yuzu Miso Sauce</i> | |
| Char Jalapeño | 26 |
| <i>Gegrilltes Seesaiblingfilet Jalapeño Sauce Koriander Limette</i> | |
| Rack of Lamb Toban-Yaki | 35 |
| <i>Gegrillte Lammkrone Pilze Herbal Infused Gin-Teriyaki Sauce</i> | |
| Corn Chicken Toban-Yaki | 25 |
| <i>Gegrillte Maishendelbrust Sake Trüffel Teriyaki Sauce</i> | |
| 220g Rib Eye Steak | 30 |
| <i>Gegrilltes Rib Eye Steak von der österreichischen Kalbin Chili Anticucho Sauce</i> | |
| Duroc Pork Belly | 18 |
| <i>Österreichischer Duroc Schweinebauch Spicy Miso Sauce Chili Frühlingszwiebel</i> | |

Side Dishes

| | |
|---|---|
| <i>Jasminreis</i> | 4 |
| <i>Asia Süßkartoffelpüree</i> | 5 |
| <i>French Fries</i> | 5 |
| <i>Trüffel Fries</i> | 7 |
| <i>Blattsalat mit Sesam-Soja Dressing</i> | 6 |
| <i>Goma Wakame Salat</i> | 6 |

Käse

| | |
|---|----|
| Ziegenkäse brulée | 15 |
| <i>karamellisierter Sainte-Maure de Touraine</i> | |
| <i>Yuzu Miso Sauce Pekannüsse Balsamico Glace</i> | |
| <i>Syss 2.0 TBA</i> | 8 |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Whiskey-Zimt Cappuccino | 12 |
| <i>Kaffeecreme Schoko Crumbles</i> | |
| <i>Vanilleeis Whiskeyschaum Zimt</i> | |
| <i>Rye Whisky J.Haider 4cl</i> | 11 |
| Lava Cake mit Matcha Eis | 15 |
| <i>Callebaut Schokoladenkuchen mit</i> | |
| <i>flüssigem Kern Matcha Grüntee Eis</i> | |
| <i>(glutenfrei)</i> | |
| <i>TAYLOR'S Reserve Tawny Port 1/16l</i> | 8 |
| Passionsfrucht Crème brûlée | 12 |
| <i>Passionsfrucht Mangoschaum</i> | |
| <i>Junmai Nigori Sake (ungefiltert) Ozeki süß 10cl</i> | 8 |
| Mochi-Eis Variation | 9 |
| <i>3 verschiedene Sorten</i> | |
| <i>2018 Beerenauslese</i> | 1/16L |
| <i>Feiler-Artinger</i> | 7 |

1/16L

Süßwein:

| | |
|---|---|
| 2018 Beerenauslese | 7 |
| <i>Feiler-Artinger Rust</i> | |
| <i>süß 11% vol</i> | |
| Syss 2.0 TBA | 8 |
| <i>1996+93+2017 rebottled 2019</i> | |
| <i>Thomas Schwarz Neusiedlersee-Hügelland</i> | |
| <i>süß 12% vol</i> | |
| 2014 Grüner Veltliner Eiswein | 9 |
| <i>Weinrieder Weinviertel</i> | |
| <i>süß 10.5% vol</i> | |

Wein Glasweise 1/8L

Weißwein

2021 Grüner Veltliner 5
Weinhof Ulzer Wagram
trocken 12% vol

2021 Gelber Muskateller 6.5
Lex Langmann Weststeiermark
trocken 12% vol

2021 Rotgipfler Bio 6
Reinisch Thermenregion
trocken 13% vol

2020 Muschelkalk (GV/WB/WR) 7
Lichtenberger González
Neusiedlersee Hügelland
trocken 12.5% vol

2021 Roter Veltliner Steinberg 8.5
Josef Fritz Wagram
trocken 13% vol

2017 Riesling Smaragd Steinriegl 9.5
Schmelz Wachau
trocken 13.5% vol

2021 Pinot Gris 8.5
Dankbarkeit Neusiedlersee
trocken 13.5% vol

Rotwein

2015 Les Hauts de Lynch Moussas 13.5
Haut-Medoc Bordeaux
trocken 13.5% vol

2018 Sacra (ME/CS/ZW) 8.5
Josef Dockner Kremstal
trocken 13.5% vol

aus der Magnum

2013 Blaufränkisch Umriss 7.5
Giefing Neusiedlersee Hügelland
trocken 12.5% vol

**Unsere Flaschenweine finden Sie
auf unserer großen Weinkarte**



Bier vom Fass

| | |
|----------------------|-------------------|
| Zwettler Saphir Pils | 0.2L € 3.5 |
| Zwettler Original | 0.3L € 4.5 |
| | 0.5L € 5.5 |

Flaschenbiere

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Kirin 0.33L | 5 |
| Sapporo 0.33L | 5 |
| Stella Artois 0.33L | 5 |
| Weißbier Hofbräuhaus Traunstein 0.5L | 5.5 |
| Zwettler Radler 0.5L | 5.5 |
| Jakobsgold (alkoholfrei) 0.5L | 5.5 |

Sake

Empfehlung: Sake Tasting Set (3 Choko á 4cl) 15

| | <i>Glas</i> | <i>Karaffe</i> | <i>Flasche</i> | |
|--|--------------|----------------|----------------|--|
| | <i>100ml</i> | <i>250ml</i> | | |

Sparkling Sake

| | | | | |
|-------------------------------|--|--|--------------|-----------|
| <i>Ninki-Ichi 7% vol</i> | | | <i>300ml</i> | <i>29</i> |
| <i>Rosé Ninki-Ichi 7% vol</i> | | | <i>300ml</i> | <i>33</i> |

| | | | | |
|--------------------|-----------|-----------|--------------|------------|
| <i>Dassai „23“</i> | | | <i>720ml</i> | <i>130</i> |
| <i>Dassai „39“</i> | | | <i>720ml</i> | <i>95</i> |
| <i>Dassai „45“</i> | <i>12</i> | <i>25</i> | <i>720ml</i> | <i>69</i> |

Junmai Daiginjo

Asahi Shuzo
halbtrocken 16% vol

| | | | | |
|------------------------|-----------|-----------|--------------|-----------|
| <i>Gold Ninki</i> | <i>13</i> | <i>26</i> | <i>720ml</i> | <i>72</i> |
| <i>Junmai Daiginjo</i> | | | | |
| <i>Ninki-Ichi</i> | | | | |
| <i>trocken 15% vol</i> | | | | |

| | | | | |
|-------------------------------|-----------|-----------|--------------|-----------|
| <i>Moon Full Moon</i> | <i>13</i> | <i>26</i> | <i>720ml</i> | <i>72</i> |
| <i>Junmai Ginjo</i> | | | | |
| <i>Flying Brewery trocken</i> | | | | |
| <i>15.5% vol</i> | | | | |

| | | | | |
|--------------------------|-----------|-----------|--------------|-----------|
| <i>Yamahai</i> | <i>13</i> | <i>28</i> | <i>720ml</i> | <i>72</i> |
| <i>Kozaemon</i> | | | | |
| <i>trocken 16.5% vol</i> | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|----------|-----------|--------------|-----------|
| <i>Nigori (ungefiltert)</i> | <i>9</i> | <i>19</i> | <i>375ml</i> | <i>26</i> |
| <i>Ozeki</i> | | | | |
| <i>süß 14.5% vol</i> | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|--|-----------|--|--|
| <i>Futsushu (Tafelsake)</i> | | <i>19</i> | | |
|-----------------------------|--|-----------|--|--|

Served Hot or Cold
trocken

Prosecco und Spritzer

| | |
|---|---|
| Prosecco vom Fass 0,1L | 5 |
| Aperol Spritzer (Prosecco Aperol) | 8 |
| Hugo (Prosecco, Hollunder, Minze, Limette) | 8 |
| Weißer Spritzer | 5 |
| Kaiser Spritzer | 6 |

Alkoholfrei

| | |
|---|-----|
| Amalfi Spritz (Alkoholfrei) Non Alcoholic Aperol Spritz | 8 |
| Virgin Passoin Fruit Mojito | 9 |
| Yuzu Soda Mocktail | 8 |
| Coca-Cola Zero 0.33L | 4.5 |
| Maracuja Lemonaid Bio 0.33L | 5.5 |
| Pokka Japanese Green Tea 0.5L | 6.5 |

Säfte direkt vom Kremser Winzer

| | |
|--|------------|
| Apfelsaft naturtrüb 0.25L | 4.5 |
| Wachauer Marillennektar 0.25L | 4.5 |
| Johannisbeere 0.25L | 4.5 |
| Orangensaft 0.25L | 4.5 |
| Säfte gespritzt 0.25L 0.5L | 4.2 6 |
| Säfte Leitung 0.25L 0.5L | 4 5 |
| Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0.33L | 3.9 |
| Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0.75L | 6.9 |
| Sodawasser 0.25L | 1.8 |
| Soda Zitrone oder Soda Himbeere 0.25L | 2.3 |
| Zitronensaft frisch gepresst 4cl | 2.0 |

Digestif

Fruchtbrand

| | | |
|-----|----------------------------|-----|
| 2cl | Ferry's Marille | 5 |
| 2cl | Ferry's Zwetschke Barrique | 6.5 |
| 2cl | Himbeer, Hämmerle | 7.5 |
| 2cl | Williams, Gölles | 7 |
| 2cl | Quitte, Gölles | 7 |
| 2cl | Vogelbeer, Gölles | 9 |

Grappa

| | | |
|-----|-----------------------------------|----|
| 2cl | 2013 Berta, Tre Soli Tre | 11 |
| 2cl | Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique | 5 |
| 2cl | Muscato di Nonino | 5 |

Bitter & Liqueur

| | | |
|-----|-----------------------|---|
| 2cl | Edelbitter, Gölles | 5 |
| 2cl | Fernet Branca | 4 |
| 2cl | Grüne Walnuß, Guglhof | 5 |
| 2cl | Averna | 4 |
| 4cl | Averna Zitrone | 5 |
| 4cl | Amaretto Gozio | 7 |

Portwein

| | | |
|-------|--|---|
| 1/16l | TAYLOR'S Reserve Tawny Port Historical Collection III | 8 |
| 1/16l | TAYLOR'S 10 years | 6 |

Gin

| | | |
|-----|---------------------|----|
| 4cl | Roku, Japan | 10 |
| 4cl | The Botanist, Islay | 10 |
| 4cl | Windspiel, Germany | 15 |
| 4cl | The Duke, Germany | 10 |
| 4cl | Wien Gin, Austria | 12 |
| 4cl | Le Tribute, Spain | 12 |

Tonic

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 20cl | Le Tribute Tonic Water | 7 |
| 20cl | Fentimans Premium Indian Tonic Water | 5 |

Vodka

| | | |
|-----|---------------------|---|
| 2cl | <i>Sky Vodka</i> | 4 |
| 2cl | <i>Mamont Vodka</i> | 5 |
| 2cl | <i>Grey Goose</i> | 5 |

Tequila

| | | |
|-----|---------------------------------------|----|
| 2cl | <i>Herradura Plata Tequila</i> | 5 |
| 2cl | <i>1800 Tequila Jose Cuervo Añejo</i> | 5 |
| 2cl | <i>DonJulio 1942 Tequila</i> | 12 |
| 2cl | <i>Clase Azul Tequila Reposado</i> | 16 |

Mezcal

| | | |
|-----|-------------------------|---|
| 2cl | <i>Casamigos Mezcal</i> | 7 |
| 2cl | <i>Mezcal San Cosme</i> | 6 |

Rum

| | | |
|-----|-----------------------------------|----|
| 4cl | <i>Plantation Rum XO</i> | 12 |
| 4cl | <i>Plantation Rum 5 Years</i> | 10 |
| 4cl | <i>Mount Gay XO</i> | 11 |
| 4cl | <i>Zacapa Centenario 23 Years</i> | 12 |

Whiskey

| | | |
|-----|--|----|
| 4cl | <i>Macallan 12 years</i> | 16 |
| 4cl | <i>Octomore Edition 10.3</i> | 25 |
| 4cl | <i>Laphroaig Islay 10 Years</i> | 9 |
| 4cl | <i>Scottish Barley The Classic Laddie Islay Whisky</i> | 9 |
| 4cl | <i>Port Charlotte 2012 Islay Barley</i> | 12 |
| 4cl | <i>Rye Whisky, J.Haider Austria</i> | 11 |
| 4cl | <i>Bulleit Kentucky Bourbon</i> | 8 |
| 4cl | <i>Hibiki Harmony, Suntory Japan</i> | 15 |
| 4cl | <i>Togouchi Japanese Blended</i> | 8 |

Cognac & Weinbrand

| | | |
|-----|---------------------------------|---|
| 4cl | <i>Rémy Martin VSOP</i> | 9 |
| 4cl | <i>Graf Hardegg XO 20 years</i> | 9 |

Kaffee und Tee

Naber Kaffee aus Wien

| | |
|---------------------|-----|
| Espresso | 3.5 |
| Doppelter Espresso | 5.0 |
| Espresso Macchiato | 3.9 |
| Doppelter Macchiato | 5.8 |
| Verlängerter | 4.2 |
| Cappuccino | 5.5 |
| Caffè Latte | 5.5 |

Bester Geschmack aus der Kanne Tee von Demmers Teehaus:



| | |
|--|---|
| Japan Genmaicha Grüntee <i>Sencha und geröstete Reiskörner Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.</i> | 6 |
| China Jasmin Dragon Phoenix Pearls <i>Grüner und weißer Tee, der zu kleinen Perlen gerollt wurde. Der milde, in Anklängen auch fruchtige Charakter wird durch die zarte Duftnote der Jasminblüten harmonisch abgerundet.</i> | 8 |
| Japan Gyokuru Asahi <i>Kostbare Spitzenqualität von grünem Tee aus japanischer Schatten-Manufaktur. Ergibt eine fruchtig, hellgrüne Tasse mit wunderbar, frischem Umami-Geschmack.</i> | 8 |
| Milky Oolong <i>Exquisiter, teil-fermentierter Formosa Nai Xiang Oolong aus Taiwan, verfeinert mit einer aufwändigen Destillation aus echter Milch. Helle Tasse, mit einem ganz speziellen, weichem und natürlich süß-milchigem Geschmack.</i> | 8 |
| Darjeeling Second Flush <i>Traditionelle Mischung aus erlesenen schwarzen Tees der zweiten, kräftigeren Qualitätsernte aus Darjeeling. Der volle Körper bringt den typischen, aromatischen Second Flush Charakter mit einer ausgeprägten Muskat-Note hervor.</i> | 7 |
| Ribisel Kurkuma BIO <i>Diese milde Mischung aus Apfel, Karotte, Kurkuma, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte, Roter Rübe, Lemongras, Ribiseln und Himbeeren ergibt eine süßliche, leicht würzige Tasse.</i> | 6 |
| Ingwer Spice <i>Hochwertiger, geschnittener Ingwer-Wurzelstock, der im Aufguss einen scharf-würzigen Geschmack ergibt. Ein ideales Getränk für die kalte Jahreszeit.</i> | 6 |
| Waldkräutermischung <i>Fein abgestimmte Variation aus Hagebutten, Fichtennadeln, Gänseblümchen, Pfefferminze, Brombeerblättern, Waldmeisterkraut, Himbeerblättern und Salbeiblättern. Ergibt einen wohlschmeckenden Aufguss mit Waldcharakter.</i> | 6 |