

## **Herzlich willkommen an unserer Kaminbar**

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr euch verwöhnen zu dürfen.  
**Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss.** Das ist unser Credo.

Unser Barchef und sein Team legen grossen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten, qualitativ hochwertigen Zutaten und Liebe zum Detail.

Sollte dein Lieblingscocktail nicht auf unsere Karte zu finden sein, frage gerne unsere Service-Mitarbeiter, wahrscheinlich können wir ihn zubereiten.

**Zum Wohl! Prost! Viva!**

## Sommer Drinks

<b>Apricot Sunset</b>		13.50
Aperol, Marillensaft, Prosecco, Soda		
<b>Cucumber Spritz</b>		14.90
Hendriks Gin, Zitrone, Soda, Zuckersirup, Gurke		
<b>Caribacella Spritz</b>		13.50
Abbacella Ananas, Orangensaft, Soda		
<b>Love in a Glass</b>		14.50
Pink Grapefruit, Parfait Amour, Wildberry, Limette		
<b>Preiselpeter</b>		13.00
Prosecco, Soda, Wildpreiselbeersirup		
<b>Limoncello Spritz</b>		13.50
Limoncello, Prosecco, Soda		
<b>Pink Lake</b>		14.90
Lillet Rose, Vodka, Pink Grapefruit Sirup, Limette, Bitter Lemon, Soda		
<b>Vermouth Tonic</b>		13.00
Vermouth, Indian Tonic, Zitrone		
<b>Maracuja Mojito</b>		16.50
Havana 7, Maracuja, Rohrzucker, Limette, Minze		
<b>Hausgemachter Eistee</b>		
Holunder, Zitrone, Minze	3dl / 5dl	5.00 / 7.00
<b>Hausgemachte Limonaden</b>		
Erdbeere, Basilikum	3dl / 5dl	5.00 / 7.00
Pfirsich, Rosmarin		
<b>Auch als Spritzer möglich mit Prosecco und Soda</b>		13.50

## Aperitif

<b>Rossini</b> Hausgemachtes Erdbeermark, Prosecco	14.00
<b>Pfirsini</b> Hausgemachter Pfirsich-Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda	14.00
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet Rose, Prosecco, Wildberry, frische Beeren	13.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	13.50
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, Holunder, Minze, Limette	13.50
<b>Caribacella Spritz</b> Abbacella Ananas, Orangensaft	13.50
<b>Americano</b> Campari, Martini Rosso, Soda	13.50
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Martini Rosso	15.00
<b>Rob Roy</b> Martini Rosso, Whiskey, Angostura	13.50
<b>Martini Bianco/Rosso/Dry</b>	8.00
<b>Pernod</b>	8.00

## Gorfion Spezial Cocktails

<b>Gorfion Mule</b> Chrüterschnaps, Kiwisirup, Ginger Beer, Limette	15.00
<b>Gin Tea</b> Saffron Gin, Peach Tree, Zitrone, Wildberry	17.00
<b>Erdbeer Hugo</b> Erdbeermark, Holunder, Prosecco, Soda, Minze, Limette	14.00
<b>Pink Tonic</b> Brockman`s Gin, Wildberry, Grenadine, frische Beeren	16.00
<b>Frozen Strawberry Daiquiri</b> Havana 3, Zuckersirup, Erdbeere	17.50
<b>Mojito Autentico</b> Havana 3 (viel!), Limette, Minze, Angostura, Zitronenlimonade, Zucker	17.50
<b>Margarita Deluxe</b> Tequila, Grand Marnier, Limette, Zucker, Salz	17.00
<b>El Diablo</b> Tequila, Creme de Cassis, Limette, Ginger Ale	16.50
<b>Aischa Colada</b> Malibu, Passoa, Maracuja	15.00
<b>Elephana</b> Elephant Gin, Cranberrysaft, Bananensaft, Zitrone, Kokos	16.00

## Cocktail Klassiker

<b>Old Fashioned</b> Bourbon, Zucker, Angostura, Soda, Orange, Zitrone	15.50
<b>Sours (Whiskey, Amaretto, Aperol ...)</b> Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, auf Wunsch Orangensaft oder Eiweiss	15.50
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limette	16.50
<b>Strawberry Caipiroska</b> Vodka, Rohrzucker, Limette, hausgemachtes Erdbeermark	16.50
<b>Gin Fizz</b> Gin, Zitrone, Zucker, Soda	16.50
<b>Cubata</b> Havana 7, Limette, Coca Cola	17.00
<b>Mai Tai</b> Havana 3, dunkler Rum, Triple sec, Limette, Mandelsirup, Ananassaft	17.00
<b>Mojito</b> Havana 3, Rohrzucker, Minze, Limette, Soda	16.50
<b>Caipirinia</b> Cachaça, Rohrzucker, Limette	16.50
<b>Pina Colada</b> Havana 3, dunkler Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	16.50
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlúa, Sahne	15.50
<b>Espresso Martini</b> Espresso, Kaffeelikör, Vodka	15.50

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	9.50
<b>Red Rubin</b> Kirschsaf, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	9.50
<b>Fruit Punch</b> Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	9.50
<b>Darklemon</b> Bitterlemon, Zitrone, Johannisbeere	9.00
<b>Strawberry Kiss</b> Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, hausgemachtes Erdbeermark	10.50
<b>Virgin GT</b> Alkoholfreier Gin Tonic	11.50

## Kindercocktails

<b>Herr Gorfion</b> Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup	9.00
<b>Happy Drink</b> Maracujasaft, Bananensaft, Grenadine	9.00
<b>Bärchen Aquarium</b> Zitronenlimonade, Zitronensaft, Blue Curacao Sirup, Gummibärchen	9.00
<b>Coco Banana</b> Kokossirup, Blue Curacao Sirup, Bananensaft, Ananassaft	9.00
<b>Luigi</b> Maracujasaft, Grapefruitsaft, Bananensaft, Blue Curacao	9.00

## Bier

### Liechtensteiner Brauhaus vom Fass

«Lady»	2.0 dl	4.00
«Stange»	3.0 dl	5.00
«Grande»	4.0 dl	6.50

### Flaschenbier

Liechtensteiner Weiza	5.0 dl	7.00
Tegernseer Hell	5.0 dl	6.50
Alpen Pale Ale 6,8%	3.3 dl	6.30
Appenzeller Quöllfrisch	3.3 dl	5.30
Appenzeller Quöllfrisch dunkel	3.3 dl	5.30
Appenzeller Hefe alkoholfrei	5.0 dl	6.30
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	3.3 dl	5.00

## Schaumwein 1dl

Prosecco Treviso Zardetto, Valdobbiadene, Venetien	7.50
Rosé Prosecco Zonin, Prosecco D.O.C., Venetien	7.50

# Wein 1dl

## Weisswein

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Weinviertel Grüner Veltliner Reserve Karlsberg, trocken	9.00
Elena Walch, Bozen, Südtirol Chardonnay Cardellino, trocken	9.00
Weingut Rockabilly, Weinviertel Sauvignon Blanc, trocken	9.00
Weingut Wendelin, Gols, Burgenland, Weissburgunder, lieblich	8.00

## Roséwein

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Weinviertel Zweigelt Rosé, Clos Domaine, trocken	8.50
--	------

## Rotwein

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Weinviertel, Österreich Zweigelt Clos Domaine, Karlsberg, trocken	8.00
Weingut Salzl, Burgenland, Österreich Grande Cuvée, (ZW, ME, CS, SY), trocken	9.00
Weingut La Torre – Poschiavo, Schweiz Le 3 Bone, Rosso Veneto IGP, (ME, CS, CF), trocken	9.00
Weingut Ronchi Biaggi, Cadenazzo, Schweiz Merlot Rosso, trocken	9.00



## Gin 4cl

<b>Gin 4820 aus Liechtenstein</b> Klassischer intensiver Wacholder und Kräuter Geschmack.	13.50
<b>Blue Gin von Reisetbauer aus Österreich</b> Elegante und frische Wacholderaromen und zitronig-duftige Würze	11.00
<b>Hendrick's Gin</b> Ein schottischer Gin. Koriander, Rosenblätter, Gurkenextrakt und Zitruschalen.	13.50
<b>Tanqueray London Dry Gin</b> Aromatische Pflanzen und Kräuter, Koriander, Angelikawurzel, Wacholderbeeren.	12.50
<b>Gin Sul</b> Handgefertigter, botanical-lastiger Gin aus Norddeutschland mit portugiesischen Einflüssen. Zitrus, blumige Würze, säuerlich-herbe Töne und süsse Anklänge.	14.00
<b>Gin Mare</b> Wacholder, leicht pfeffrige Note, unter anderem aus Oliven, Rosmarin, Basilikum und Thymian gewonnen.	13.50
<b>Jinzu Gin</b> Sake als Basis, Wacholder, Koriander, Kirschblüten und Yuzu Frucht	13.00
<b>Star of Bombay</b> Gleichwertig ausgeprägte Noten von Wacholder, Koriander, Angelika, erfrischender Zitrone und Bergamotte, Zimt, Pfeffer und Lakritze.	11.50
<b>Oxley</b> Wacholder, Orangenschale, Zitronenschale, Grapefruitschale, Iriswurzel, Süssholz, Kassia Rinde, Muskat, Kakao, Vanilleschoten, Paradieskorn, Mädessüss, Koriander und Sternanis.	14.00

## Gin 4cl

<b>Elephant Gin</b>	15.00
Klassische Botanicals wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln und Orangenschalen. Dazu noch afrikanische Kräuter wie Löwenschwanz, Teufelskralle oder afrikanischer Wermut.	
<b>Monkey 47</b>	15.00
47 verschiedene Gewürze, Früchte und Kräuter. Unter anderem auch Preiselbeeren.	
<b>Gin 27</b>	13.00
Appenzeller Dry Gin	
<b>Saffron Gin</b>	13.50
Wacholder, Koriander, Zitronen- und Orangenschale, Angelikasamen, Schwertlilie, Fenchel und Safran	
<b>Nordés</b>	13.50
Wacholder, Eukalyptus, Hibiskus, Schwarztee, Zitronenverbene, Süssholz, Ingwer, Kardamom, Pfefferminze, Lorbeerblätter, Chinin und Salicorn/Queller	
<b>The Botanist Islay Dry Gin</b>	13.50
9 klassische Gin-Gewürze mit einer einzigartigen Mischung aus 22 handverlesenen Botanicals, die nur auf Islay wachsen.	
<b>Brockmans</b>	13.50
Brombeere, Blaubeeren, Angelika Wurzel, toskanischer Wacholder	
<b>Tonics:</b> Fever Tree Indian Tonic, Fever Tree mediterranean Tonic, 1724 Tonic	5.50

## Vodka 4cl

**Absolut Vodka** 10.50

Ein schwedischer, reiner Wodka aus natürlichen Zutaten, mit ausgeprägtem Charakter von Korn, gefolgt von einem Hauch getrockneter Früchte.

**Grey Goose** 14.50

Hergestellt wird Grey Goose Vodka aus französischen Weizen und Wasser, welches auf natürliche Weise durch den Kalkstein der Champagne gereinigt wurde. Dieser Vodka wird fünffach destilliert.

## Cognac 4cl

**Bouland Calvados Pays d'Auge VSOP** 12.50

Mindestens 4 Jahre im Eichenfass gereift, reich und fruchtig mit einem leichten Touch von Holz, Noten getoasteter Nüsse und einem Hauch Brioche.

**Hennessy VS** 10.50

In Limousin-Eichenfässern mindestens 3 Jahre gereift. Sanfte Aromen von Aprikosen, Pfirsich und leichten Gewürzen. Der Abgang ist lang und gehaltvoll.

**Remy Martin VSOP** 11.50

Nach der Destillation im «Mature-Casks-Verfahren» bis zu 4 Jahren in bis zu 20 Jahre alten Limousin-Eichenfässern gelagert. Konzentrierte Aprikose, Pfirsich und süsse Vanille bilden das Aroma. Perfekte Ausgewogenheit und Harmonie, gut abgerundet, seidige Textur.

## Rum 4cl

<b>Don Papa</b>	13.50
Auf den Philippinen 7 Jahre in Bourbon Fässern gereift. Noten von reichlich Vanille, Orangenmarmelade und kandierten Früchten, umrahmt von Eichenholz.	
<b>Diplomatico 12y Gran Reserva</b>	13.50
Er duftet nach intensivem Karamell und Schokolade, Haselnuss und gebranntem Zucker. Er schmeckt süß, geschmeidig und ausgeglichen mit hervorragenden Noten von Orange, Schokolade und süßer Mango.	
<b>Liechtenstein Rum Destillerie Steinauer</b>	13.00
Gemeinsames Projekt der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein. Die eigene Mischung verschiedener karibischer Rumsorten schaffen eine hohe Grundkomplexität.	
<b>Plantation Rum Barbados XO 20th Anniversary Rum</b>	15.00
Sehr gelungene Kombination der Aromen. Exotisches Kokosaroma, kombiniert mit den für Barbados typischen Aromen Karamell, Vanille und Toffee.	

# Whisky 4cl

## Blended Scotch

**Chivas Regal 12 Jahre** 12.50  
Fassreife von 12 Jahren. Im Gaumen rund und cremig, voller und reicher Geschmack nach Honig und reifen Äpfeln mit Noten von Vanille, Haselnuss und einem Hauch Sahnebonbon. Im Abgang leichte Sherry-Note.

## Single Malt

**Glenmorangie 10 Jahre** 13.50  
Highland  
Fassreife von 10 Jahren in First- und Refill-Bourbonfässer. Wilde Minze, Mandarine, Zitrone, Apfel und Pfirsich. Delikate Frucht und Süsse verbleiben im Gaumen.

**Glenfiddich 12 Jahre** 14.50  
Speyside  
Fassreife von zwölf Jahren in Bourbon- und Sherryfässern. Karamell- und Malzsüsse. Im Abgang aromatisch mit einer Note von Torfrauch.

**Lagavulin Destillers Edition** 17.50  
Islay  
Seine Aromen Vielfalt ist einmalig, kräftig und elegant. Sherry, dunkle Schokolade und Torf, intensiver Rauch verbunden mit trockenen Früchten und Salz.

**Oban 14** 14.50  
Highland  
Fassreife von 14 Jahren in Bourbonfass. zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz.

**Laphroaig Select Whisky** 15.00  
Islay  
Kräftig, deftig und mit einer ordentlichen Portion markantem Rauch. Maritime Klänge mit salzigem Seetang, langer Abgang.

## **Bourbon**

**Maker's Mark** 10.50  
Nach der Gärung zweifache Destillation und 4 bis 7-jährige Reifung. In ausgekohlten Fässern aus Amerikanischer Weisseiche

**Baker's 7y Bourbon** 12.00  
Nase: Fruchtig-ölig, Karamell, Würze, dunkle Früchte Gaumen: wie Nase, mit Hauch Vanille Nachklang: angenehm lang mit Süsse

## **Japan**

**Nikka Whisky From The Barrel** 17.00  
Mild und ausgeglichene Süsse von Orangen und Vanille. Dahinter eine würzige Eichennote. Vollmundig und rund auf der Zunge. Honig und Karamell gehen in Eiche und Gewürze über.

## **Irish**

**Bushmills 10 Jahre** 11.50  
Nordirland  
Fassreife von 10 Jahren in Bourbon- und Sherryfässern. Das Aroma ist lebendig, leicht, etwas süsslich, nach Honig und reifen Früchten. Eine malzige Süsse mit einem Hauch Vanille. Feine Sherrynoten, Hauch Milkschokolade. Angenehm lang, frisch und trocken im Abgang.

**Connemara Cask Strength** 12.50  
Ein sehr stark konzentriertes Torfraucharoma durchzieht diesen einzigartigen irischen Single Malt. Geschmack: Sehr aggressiver Antritt mit viel Torfrauch. Doch dann beginnt ein wahres Aromenfeuerwerk. Früchte, Gewürze, Pfeffer und Schokolade verbinden sich mit dem Torf zu einem ungewöhnlichen Geschmackserlebnis

**Glendalough 7 Jahre** 14.00  
Zitrus- und Vanillenoten dazu frische, florale Eindrücke. Holzig, malzig und Vanille. Im Abgang süss und langanhaltend mit holzigen Noten.

## Tequila 2cl

<b>Jose Cuervo 1800 Blanco</b>	7.00
100% Agave, überzeugt mit rundem Geschmack, angenehm pfeffrigen Aromen und einem langen Abgang.	
<b>Jose Cuervo 1800 Añejo</b>	8.50
Drei Jahre in französischen Eichenfässern, Noten von Honig und kandiertem Zucker sowie Zitrus und Holz. Im Abgang zeigt er sich von seiner würzigen Seite.	
<b>Padre Azul Reposado</b>	11.00
Acht Monate Reifung in Fässern aus französischer Limousin-Eiche, typische Agavennoten und ein süsser Hauch von Vanille	

## Digestif 4cl

<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	8.00
Unter den 42 Kräutern dieses Schweizer Bitterlikörs befinden sich unter anderem Enzianwurzel, Wacholder, Anis, und Pfefferminzblätter.	
<b>Ramazotti</b>	8.00
Der Halbbitter-Likör setzt sich zusammen aus 33 Kräutern aus aller Welt.	
<b>Averna</b>	8.00
Die Zutaten dieses italienischen Likörs sind 60 verschiedene Kräuter.	
<b>Jägermeister</b>	8.00
Der traditionelle Kräuterlikör aus Niedersachsen.	
<b>Fernet Branca / Branca Menta</b>	8.00
Ein italienischer Bitter, der aus 27 Kräutern von 5 Kontinenten gewonnen wird.	
<b>Hausgemachter Limoncello</b>	8.00



## Likör 4cl

<b>Baileys Irish Cream</b>	8.00
Der klassische Cremelikör mit irischem Rahm und irischem Whiskey.	
<b>Amaretto di Saronno</b>	8.00
Ein wohlschmeckender Likör aus Mandeln, edlen Früchten und Kräutern.	
<b>Molinari Sambuca</b>	8.00
Klarer Likör aus Anis, Sternanis und Süssholz.	
<b>Grand Manier</b>	8.00
Ein französischer Likör aus der karibischen Bitterorange.	
<b>Tschinscha</b>	8.50
Ein Schweizer Likör aus Ingwer	
<b>Rötali Lipp</b>	10.00
Bündner Spezialität aus Marc, gedörrten Kirschen und orientalischen Gewürzen	

## Portwein 5cl

<b>Graham`s Fine White</b>	8.50
Graham's White Port schmeckt wunderbar nach Trauben und zarten Mandeln und präsentiert sich mit einem schönen hellen Gold im Glas.	
<b>Graham's Six Grapes Reserve Port</b>	9.50
Six Grapes steht für sechs besondere Trauben aus dem Douro Tal. 4-5 Jahre in Eichenfässern gereift. Besonderes Aroma von reifen Pflaumen und Kirschen.	
<b>Graham`s Tawny 10yr</b>	10.00
Im Bouquet komplexe Noten von Nüssen mit einem Hauch Feige und Honig, im Geschmack reichhaltig und weich mit Aromen reifer Früchte. Der Abgang ist lang und sinnlich.	

## Grappa von der Destillerie Berta 2cl

<b>Nibbio</b>	7.0
Aromen von frischen Blumen und Sommerfrüchten. Rebsorte: Barbera	
<b>Unica</b>	7.50
In der Nase elegant und harmonisch mit Beerenaromen, am Gaumen trocken und ausgeglichen. Runder gehaltvoller Nachhall. Rebsorten: Pinot Noir und Barbera	
<b>Tre Soli Tre</b>	11.50
Das Bouquet enthält Noten von reifem Obst, Vanille und Kakao.	
<b>Bric del Gaian Grappa di Moscato</b>	11.50
Im Bouquet Noten von Rosenholz und Zitrusfrüchten, am Gaumen geschmeidig und einhüllend.	
<b>Roccanivo</b>	12.50
Traubensorte: Barbera d'Asti. Geschmack nach Sauerkirsche, Vanille und Waldbeere.	

## Destillerie Lipp 2cl

<b>Pinot Noir</b>	8.00
Marc von eigenem Pinot Noir, vier Jahre im Eichenfass gereift. Klassisch und traditionell.	
<b>Williams</b>	9.50
Ein unglaublich facettenreicher Duft, mit präsentem Williams Aroma und einer schönen Zitrusnote. Überbordend aromatisch, saftig, süsslich und langanhaltend.	
<b>Himbeere</b>	11.00
Das Destillat aus Schweizer Himbeeren ergibt ein sehr intensives und typisches Aroma.	
<b>Quitte</b>	11.00
Bündner Quitten, in Handarbeit entpflaumt, schonend destilliert. Sehr typisches Quittenaroma.	
<b>Fenchel</b>	9.00
Bio-Fenchel aus dem eigenen Gemüsegarten. Sehr typische Note.	
<b>Henri - Grand Marc</b>	12.20
Marc aus Pinot Noir Trauben, vielschichtige Aromen, feine Töne vom Barrique.	
<b>Vieille Prune</b>	9.00
Destillat aus Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörripflaumen.	
<b>Mirabelle</b>	7.00
Maienfelder Mirabellen, goldgelbe Maienfelder Mirabellen, goldgelbe kleine Früchte. kleine Früchte.	
<b>Bianco - Grand Marc</b>	10.00
Marc aus Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay und Föhnbeeren vom Pinot Gris.	
<b>Vieille Poire</b>	9.00
Destillat aus Bündner Birnen, veredelt mit eingelegten Dörribirnen. Das ergibt die dunkle Farbe und die angenehme Fruchtsüsse.	

## Alkoholfreie Getränke

### Mineralwasser

Piz Sardona mit oder ohne Kohlensäure	4.0 dl	5.50
Piz Sardona mit oder ohne Kohlensäure	7.5 dl	8.50

### Softgetränke

Coca Cola/Sprite/Fanta	3.0 dl	4.50
Coca Cola/Sprite/Fanta	5.0 dl	6.00
Coca Cola/Coca Cola zero Flasche	3.3 dl	5.00
Fanta Flasche	3.3 dl	5.00
Eistee (Fusetea-Lemongras) Flasche	3.3 dl	5.00
Rivella rot/blau Flasche	3.3 dl	5.00
Red Bull	2.5 dl	5.50
Fever Tree mediterran/Indian Tonic	0.2 dl	5.50
1724 Tonic	0.2 dl	5.50
Bitter Lemon / Ginger Ale	0.2 dl	5.50
Sanbitter mit Soda / Orange	0.1 dl	5.00 / 6.00

### Fruchtsäfte

Orange/Ananas/Apfel/Johannisbeere/ Cranberry/Banane/Kirsche/Maracuja	3.0 dl	5.50
Fruchtsaft gespritzt	3.0 dl	4.50
Fruchtsaft gespritzt	5.0 dl	6.00
Shorley (Apfelsaft gespritzt) Flasche	3.3 dl	5.00
Hausgemachte Limonade	3.0 dl / 5.0 dl	5.00 / 7.00
Hausgemachter Eistee	3.0 dl / 5.0 dl	5.00 / 7.00

## Heisse Getränke

Café crème	5.00
Espresso	4.50
Espresso doppelt	6.00
Ristretto	4.00
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.00
Heisse Ovomaltine mit / ohne Sahne	7.00 / 6.30
Heisse Schokolade mit / ohne Sahne	6.70 / 6.00
Lumumba	10.00
Heisse Zitrone	5.00
Tasse Tee (diverse Sorten von Althaus)	4.50
Kännchen Tee (diverse Sorten von Althaus)	6.00



### **Gefällt's euch bei uns?**

Folgt uns und postet euer Lieblingsfoto/-video auf Instagram, Facebook oder TikTok. Wenn ihr uns mit @gorfionhotel tagged, teilen wir eure Beiträge sehr gerne. Danke!