

# Land Genuss



*in der Kreuztanne...*

## Menü

***Kraftbrühe vom heimischen Reh*** (A/C/G)  
*Rehfleischklöschen, Gemüse, Eierkuchenstreifen*

\*\*\*

***Saltimbocca vom Zander*** (1/A/G/D)  
*mit Salbei und Parmaschinken gebratenes Zanderfilet  
mediterranes Ragout von Belugalinsen und Gemüse  
Süßkartoffelpüree*

\*\*\*

***Parfait von frischer Minze***  
*verfeinert mit Limette  
Nektarinen-Erdbeerragout  
frische Sahne*

**€ 26,00**

*Gerne können Sie auch einzelne Komponenten aus dem Menü wählen!*



## *in der Kreuztanne...*

<b><i>Saftiger Schinken vom Kreuztannenhirsch</i></b> (1/G)	<b>€ 6,80</b>
in hausgemachter Marinade und von der Fleischerei Köhler geräuchert mediterraner Melonensalat mit ein wenig Minze, Rucola, gehobelter Parmesan	
<b><i>Kraftbrühe vom heimischen Reh</i></b> (A/C/G/I)	<b>€ 4,90</b>
Rehfleischklöschen, Gemüse, Eierkuchenstreifen	
<b><i>Kreuztannenbratwurst</i></b> (2/G/I/J/J)	<b>€ 10,80</b>
Bratwurst vom heimischen Rotwild Sauerkraut, hausgemachtes Kartoffelpüree, Kräutersenf und Preiselbeeren	
<b><i>Gebratene Streifen vom Rothirsch</i></b> (A/C/G)	<b>€ 15,50</b>
mit frischen Pfifferlingen, Sahne und ein wenig Weinbrand Broccoliröschen, hausgemachte Nudeln	
<b><i>Saftiges Steak vom heimischen Hirsch</i></b> (A/C/G/I)	<b>€ 19,90</b>
gebratene Pfifferlinge mit Lauch, Steinpilzravioli	
<b><i>Saltimbocca vom Zander</i></b> (1/A/G/I)	<b>€ 16,60</b>
mit Salbei und Parmaschinken gebratenes Zanderfilet mediterranes Ragout von Belugalinsen und Gemüse, Süßkartoffelpüree	
<b><i>Hausgemachter Rollbraten vom Kreuztannenhirsch</i></b> (7/A/G/I/I)	<b>€ 15,80</b>
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbutter	
<b><i>Matjesfilet aus dem Aalrauch</i></b> (1/D/G/J)	<b>€ 13,00</b>
nach Hausfrauenart mit einer Apfel-Zwiebelsoße serviert Butterkartoffeln, Salatbukett	
<b><i>Parfait von frischer Minze</i></b> (C/G)	<b>€ 6,00</b>
verfeinert mit Limette Nektarinen- Erdbeerragout, frische Sahne	

## Unsere Starter...

---

### **Feines Würzfleisch von der Pute** (A/G/I)

mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste

€ 6,10

### **Gebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle** (D/G/K)

an einem Kartoffelpuffer, mariniertem Seealgensalat, Honig-Senf - Soße, kleiner Salatstrauß

€ 6,60

## Süppchen...

---

### **Zweifacher Genuss** (2/A/C/G)

Rot und weiß oder weiß und rot? - Tomaten-Käse-Süppchen aus pürierten frischen Strauchtomaten und mildem Käse

€ 4,80

### **Kraftbrühe vom heimischen Rind** (C/I)

mit kleinem Gemüse, Eierstich und Kräuterspitzen

€ 4,90

## Salate...

---

### **Kleiner bunter Salatteller** (A/G)

Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons verfeinert durch Joghurtdressing



€ 4,40

### **Salat „Art des Hauses“** (H)

Blattsalate abgerundet mit altem Balsamico, an Früchten und Obstspalten gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust, Walnüssen sowie fruchtigem Hausdressing

€ 12,90

***Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Baguette oder dunkles Brot! (F)***

## Fisch...

---

- Schnitzel vom Kabeljau** (A/C/J) € 15,90  
Fenchel-Orangengemüse, frische Nudeln, Sauce Malta
- Lachsnudeln (v)** (A/D/G) € 15,30  
frische Nudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten, Orangenhollandaise und Dill  
hausgebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle, Parmesanspäne

## Genuss der uns erdet...

---

- Paniertes Schnitzel vom erzgebirgischen Duroc-Schwein** (A/G/I) € 12,90  
buntes Gartengemüse und Petersilienkartoffeln
- Filet von der Hähnchenbrust** (A/C/G/H) € 14,20  
gefüllt mit Frischkäse, Basilikum und Tomate, an Sauce Choron, Mandelbrokkoli  
dazu Kartoffelkroketten
- Filet-Medaillons vom erzgebirgischen Duroc-Schwein** (A/G/I) € 15,90  
gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, Rahmchampignons und Kartoffelecken  
serviert am kleinen Salatbukett
- Rinderfiletsteak** (A/G/I) € 26,90  
Rinderfilet, gebraten mit Bacon und Rosmarin nach Ihrer Wahl (durch, medium, englisch)  
auf knusprigen Bratkartoffeln, Honig- Knoblauchsoße mit roten Pfefferbeeren  
frische Blattsalate

## Vegetarisch genießen...

---

- Pasta „Brokoletti“ (v)** (A/C/G/I) € 9,40  
Fussiloni mit Röschen von Brokkoli und Käsesauce, gehobelter BURKHARDSDORFER BERGKÄSE
- Mit Frischkäse gefüllte Zucchini (v)** (G) € 11,20  
im Ofen mit Käse überbacken  
Tomatengnocchi
- „Klies mit Schwamme-Brie“ (v)** (A/G/L) € 11,60  
Kartoffelklöße, Reitzenhainer Edelpilze im Kräuterrahm, Strauß frischer Salate
- Mediterrane Kartoffelpfanne (vegan)** € 11,00  
in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel  
mit Knoblauch, Kräutern, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini und Rucolasträußchen

## Die Lieblings Speisen unserer Gäste...

---

- Kreuztannenpfanne** (1/2/A/G) **€ 19,90**  
Filetmedaillon von Rind, Schwein und Hähnchen, gewürzt mit gestoßenem Pfeffer  
kleines Bratwurstchen, gegrillter Bauchspeck, Reitzenhainer Edelpilze mit Kräutern  
und etwas Sahne, knusprige Bratkartoffeln, serviert am Salatbukett
- Zur Erinnerung: Eine Minikreuztanne
- Nach Hausrezept gepökelte Grillhaxe** (1/AG/I/J/K) **€ 14,80**  
auf einem Sauerkrautsockel, dazu Salzkartoffeln, Meerrettich, Senf, gern auch Sauce
- Sauerbraten nach Art des Hauses** (1/A/G/I/L)  
**vom Limousin-Rind aus Frauenstein** **€ 15,20**  
traditionell an einer gut abgestimmten Sauce  
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Unsere „Kreuztannenroulade“** (1/A/I/J/L) **€ 15,60**  
nach „August dem Starken“ - Roulade vom Kalb,  
gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebel und Gurke  
buntes Gemüse und kleine hausgemachte Kartoffelpuffer
- Erzgebirgsforelle** (D/G) **€ 14,90**  
grätenfreie Forelle in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salatteller

## Aus Omas Kochtopf...

---

- Ardüppel-Supp** (A/G/I) **€ 4,90**  
deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Majoran, dazu Graubrot
- Heit gibd's Runde mid Quork un Laaberworscht** (2/G) **€ 10,70**  
Butterkartoffeln, Burkhardtsdorfer Buttermilchquark mit Kräutern  
Clausnitzer Leberwurst und Dörnthaler Bio-Leinöl, frische Landbutter
- Eigemochtes Sau'flasch un Eigeschnidne** (1/2/G/I) **€ 10,90**  
hausgemachte Sülze an knusprigen Bratkartoffeln, serviert mit Remouladensauce
- Erzgebirgisch vegetarisch: Buddermilchgetzen „wie da hem“** (A/G/I/L) **€ 13,30**  
Buttermilchgetzen „Art des Hauses“, Reitzenhainer Rahmpilze, Lauch-Zwiebel-Ragout,  
Strauß von Blattsalaten

**Gudn Abbedied! Lassts eisch schmeggn!**

## Kalte Küche...

---

### **Scharfes Bratenbrot** (2/A/J)

Schwarzbrot mit Senfbutterm, Meerrettich und Gewürzgurke  
belegt mit Scheiben vom krossen Schweinebraten

€ 10,40

### **Allerlei aus der kalten Küche** (2/A/G/J/L)

Edelsalami, Schinkenvariationen und Käsespezialitäten mit Sahnemeerrettich  
saurem Gemüse, Butter und Brotauswahl

€ 13,80

## Süße Verführung...

---

### **Snackdessert** (G)

Panna Cotta von weißer Schokolade

€ 3,90

### **Hausgemachte Kartoffelpuffer** (G)

mit Apfelmus und Sahne

€ 3,90

### **Crème Brûlée** (C/G/H)

Ananasragout, Limettenglace, frische Schlagsahne

€ 5,70

### **Mousse von weißer und dunkler Schokolade** (C/G)

frisches Obst, Himbeer- Vanillesoße

€ 5,50



Informieren Sie sich bei unserem Service!

Einige Hauptgerichte der Tageskarte sind mit 20 % Preisnachlass als Seniorenportionen erhältlich!



## Liebe Gäste,

Essen, was die Natur serviert!  
 Getreu unseres Prinzips,  
 in unserem Restaurant nur frische und hochwertige  
 Produkte aus artgerechter und ökologischer Haltung  
 und Herstellung zu verwenden, richten sich unsere  
 Speisen nach den jahreszeitlichen Angeboten.

Frische Zubereitung und Qualität  
 benötigen oft ein paar Minuten länger...  
 ... wir danken für Ihr Verständnis
















*...das Team der Kreuztanne*

*Lieber Gast,  
 informieren Sie sich in der nachstehenden Tabelle über die  
 Zusammensetzung Ihrer gewählten Speisen!*

### ALLERGENKENNZEICHNUNG NEUE EU-VERORDNUNG ZUR KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

<b>1</b> GEPÖKELT	<b>2</b> PHOSPHAT	<b>3</b> FARBSTOFF	<b>7</b> SULFITE
<b>4</b> ANTIOXIDATIONSMITTEL	<b>5</b> CHININHALTIG	<b>6</b> KOFFEINHALTIG	

	<b>A</b> glutenhaltiges Getreide		<b>B</b> Krebstiere		<b>C</b> Eier
	<b>D</b> Fisch		<b>E</b> Erdnüsse		<b>F</b> Soja
	<b>G</b> Milch/Milch- zucker (Laktose)		<b>H</b> Schalenfrüchte (Nüsse)		<b>I</b> Sellerie
	<b>J</b> Senf		<b>K</b> Sesam		<b>L</b> Sulfit/ Schwefeldioxid
	<b>M</b> Lupine		<b>N</b> Weichtiere		

# Getränkekarte

## Bierspezialitäten

Radeberger Pilsner aus der Brauerei, die als erste in Deutschland Bier nur nach Pilsner Brauart braute und noch bis heute braut.



<i>Radeberger Pilsner</i>	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90
---------------------------	-------	--------	-------	--------

## Rechenberger Fassbier

Ein hervorragendes, absolut reines und weiches Brauwasser aus einem eigenen Tiefbrunnen, erlesene Rohstoffe sowie traditionelle Brau- und Reifeverfahren.

<i>Rechenberger hell</i>	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90
<i>Rechenberger dunkel</i>	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90

## Flaschenbier

<i>Erdinger Weißbier</i> <sup>A</sup> hell und dunkel	0,5 l	€ 3,90
--	-------	--------

<i>Erdinger Hefe</i> alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	€ 3,90
---	-------	--------

<i>Clausthaler extra herb</i> alkoholfrei	Flasche/0,33 l	€ 2,70
---	----------------	--------

## Alkoholfreie Getränke

Helfen Sie uns! Wir spenden an die Kinderkrebshilfe!		pro Liter
<i>Unser gesundes „Kreuztannenwasser“</i>	0,25 l	€ 1,50
<i>Oppacher Mineralwasser</i> spritzig • medium • still	0,25 l 0,75 l	€ 2,10 € 5,50
<i>Oppacher Tonic</i> <sup>4,5</sup> , <i>Bitter Lemon</i> <sup>4,5</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>3</sup>	0,25 l	€ 2,60
<i>Coca Cola</i> , <i>Coca Cola light</i> , <sup>3,4,6</sup> <i>Fanta</i> , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> <sup>3,4,6</sup>	0,3 l 0,4 l	€ 2,80 € 3,70
<i>Fruchtig, frische Fruchtsäfte und Schorlen</i> Apfel • Orange • Grapefruit • Banane • Multivitamin • Kirsche Ananas • Tomate • schwarze Johannisbeere • Rhabarber • Cranberry	0,2 l 0,4 l	€ 2,60 € 4,90



## Heißgetränke

<i>Café Crema</i> <sup>6</sup>	€ 2,40
<i>Kaffee koffeinfrei</i>	€ 2,40
<i>Kännchen Kaffee</i> <sup>6</sup>	€ 4,60
<i>Cappuccino</i> <sup>6</sup>	€ 3,20
<i>Chococcino - Cappuccino mit Schokolade</i> <sup>6</sup>	€ 3,90
<i>Café au lait Milchkaffee</i> <sup>6</sup> - Nicht nur Franzosen mögen Ihren Kaffee so!	€ 3,80
<i>Latte Macchiato</i> <sup>6</sup> - Genuss in 3 Schichten!	€ 4,40
<i>Espresso</i> <sup>6</sup> - Klein, heiß, schwarz, aber sanft!	€ 2,80
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>6</sup>	€ 2,90
<i>Caffé Doppio – Doppelter Espresso</i> <sup>6</sup>	€ 5,40
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,80
<i>Pott Glühwein</i> <sup>7</sup> (saisonal)	€ 3,40
<i>Glas Grog</i>	€ 3,80
<i>Glas Tee von „Ronnefeldt“</i>	€ 2,80
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfefferminz • Red Berries • Kamille • Wellness-Tee • Ayurveda Herbs &amp; Ginger</li><li>• Darjeeling • Earl Grey • Assam Bari • English Breakfast • Green Dragon •</li></ul>	
<i>Glas heiße Zitrone</i>	€ 2,80

## Aperitifs

<i>Portwein – White Porto und Tawny Porto</i>	0,05 l	€ 6,20
<i>Sandemann Sherry Dry Seco und Medium Dry</i>	0,05 l	€ 5,90
<i>Martini extra dry, bianco, rosso, d'Oro</i>	0,1 l	€ 5,30
<i>Campari Orange, Soda oder Sekt</i>	0,2 l	€ 5,50
<i>Kir Cassis mit Sekt</i>	0,1 l	€ 4,80
<i>Glas Sekt Graf von Wackerbarth trocken/halbtrocken</i>	0,1 l	€ 4,00
<i>Glas Prosecco pur oder auf Eis</i>	0,1 l	€ 4,00
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	€ 5,50
<i>Hugo</i>	0,2 l	€ 5,50
<i>Kreuztannendrink</i>	0,2 l	€ 4,60
<i>Cointreau, Spritzer Zitrone, Kreuztannenwasser oder Bitter Lemon</i> <sup>4,5</sup>		

## Digestifs

### **Korn/Wodka**

<i>Wodka Gorbatschow</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>

### **Aquavit**

<i>Malteserkreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Jubiläums</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,60</i>

### **Weinbrand/Cognac**

<i>HENNESSY</i> <i>Fine de Cognac 10 Jahre, 40 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,10</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Wilthener Feiner Alter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,40</i>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,30</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,10</i>



### **Liköre/Cream**

<i>Batida de Coco<sup>6</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Pernod</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,20</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,80</i>

## Whisky

<b>Laphroaig 10 years</b> <i>Islay Single Malt</i>	2 cl	€ 5,20	4 cl	€ 10,10
Aroma:	herausstechender Torfgeruch, medizinisch-süßlichen Duft nach Jod			
Geschmack:	schwerer, erdiger Torgeschmack trifft auf das medizinische Aroma von Jod			
Abgang:	langer schöner pfefferiger Abgang			
<b>Dalwhinnie 15 years</b> <i>Highland Single Malt</i>	2 cl	€ 5,20	4 cl	€ 10,10
Aroma:	ein Hauch Heidekraut und Torf			
Geschmack:	leicht, fruchtig süß			
Abgang:	exzellent lang			
<b>Glenfiddich 12 years</b> <i>Single Malt</i>	2 cl	€ 5,50	4 cl	€ 10,50
Aroma:	leicht, frisch, aber süß, appetitanregend, fruchtig, Birne und Eichenholz			
Geschmack:	trocken, birnenartig, ausgewogen mit leichter Torf- und Piniennote			
Abgang:	verhalten aromatisch			
<b>Glenkinchi 12 years</b> <i>Single Malt</i>	2 cl	€ 6,10	4 cl	€ 11,70
Aroma:	kräftiges Malz, Zitrusfrüchte und Blumen bilden ein harmonisches Gesamtbild			
Geschmack:	reife Früchte, würzige Malznoten, Spur Heidekraut			
Abgang:	mittellang und frisch			
<b>Bunnahabhain 12 years</b> <i>Islay Single Malt</i>	2 cl	€ 7,50	4 cl	€ 14,50
Aroma:	milder, lieblicher Geruch			
Geschmack:	nußig-malzige Süße, hinzukommen Nuancen von Lakritze und Torf			
Abgang:	im Abgang erfrischend und fruchtig, kombiniert mit aromatisierenden Kräutern			
<b>Talisker 10 years</b> <i>Single Malt</i>	2 cl	€ 5,90	4 cl	€ 11,30
Aroma:	Torfrauch, Meerwasser Salzigkeit, zitronige Süße			
Geschmack:	wärmende Rauch und Gersten-Malz Aromen, pfeffrige Explosion am Gaumen			
Abgang:	gewaltig, lang, wärmend pfeffriger Abgang			
<b>Oban 14 years</b> <i>Single Malt</i>	2 cl	€ 6,10	4 cl	€ 11,70
Aroma:	zart, torfig-rauchig			
Geschmack:	anhaltend sanft, salzig			
Abgang:	trocken, rauchig, delikat			
<b>Lagavulin 16 years</b> <i>Single Malt</i>	2 cl	€ 7,20	4 cl	€ 13,70
Aroma:	schwer, kraftvoll, würzig, mit Sherry und Rauch			
Geschmack:	Sherry, rauchig-torfig, komplex			
Abgang:	lang, rauchig, immer glühend			
<b>Jeam Beam</b>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 5,00
<b>J. Walker red label</b>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 5,00
<b>Jack Daniels</b>	2 cl	€ 3,00	4 cl	€ 5,80
<b>J. Walker black label</b>	2 cl	€ 3,60	4 cl	€ 7,00
<b>Ballantine's</b>	2 cl	€ 4,20	4 cl	€ 8,20

### **Halbbitter/Kräuter**

<i>Lauterbacher Tropfen</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Vogelbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Freiberger Magenwürze</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>

### **Grappa**

<i>Alexander Aqva di vita 38%</i> <i>Alex Grappa Bianco</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Mazzetti d'Altavilla 43%</i> <i>Grappa di Moscato invecchiata</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Mazzetti d'Altavilla 43%</i> <i>Grappa di Barolo invecchiata</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 10,30</i>
<i>Le Trentina Morbida 41 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 8,20</i>

### **Silberland Spezialitäten aus dem Erzgebirge**

<i>weiße Vogelbeere, weiße Heidelbeere</i> <i>weißer, ungesüßter Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,70</i>
---	-------------	---------------	-------------	---------------

### **Schwarzwaldbrennerei Scheibel**

<i>Alte Zeit Bergpflaume</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 11,40</i>
<i>Alte Zeit Nancy Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Alte Zeit Zibärtele</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Edles Fass Nussler (Walnüsse)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Premium Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Altes Pflümle</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Moor-Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,30</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Premium Waldhimbeer Geist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Garten-Quitte</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>

