SPEISEKARTE

Ausgabe 11|25

No. 01

KORNMESSER
Vielfalt an Genuss.

Gans & Wild
Hoch angesagt im Herbst sind unsere Gans- und Wildgerichte, mit Weinempfehlung auf Seite 2

Weinevent – 3 Winzer, 1 Cuvée
Verpasse nicht dieses Event-Highlight auf Seite 4

Veranstaltungen in Bregenz
Immer was los rund ums Kornmesser – alle Events auf Seite 7

UNSERE GESCHICHTE

Wie alles begann

Im Jahr 1720 kaufte der Bregenzer Barockbaumeister Franz Anton Beer (1688 – 1749) von der Stadt Bregenz einen Bauplatz an der Landstraße, der heutigen Kornmarktstraße, auf dem früher der städtische Kalkofen stand. Er baute für sich ein richtiges Stadthaus, das heutige Kornmesser. Als Haus- und Hofbaumeister der Benediktinerabtei Mehrerau tragen einige Bauwerke in Bregenz die Handschrift von Franz Anton Beer, unter anderem das 1728 von ihm nach den Kornmesser Plänen erbaute Hof-, Gast- und Ökonomiegebäude für die Abtei Mehrerau. Dort befindet sich heute der Gasthof Lamm.

Vom Pfarrhaus zum Traditionsgasthaus

Das Kornmesser diente kurzzeitig als Pfarrhaus für die Nepomukkapelle. Zum Ende des 19. Jahrhunderts fungierte es als Kalte Herberge. In den kommenden Jahrzehnten wechselten die Besitzer häufiger, bis im Jahr 2001 KR Walter Klaus das geschichtsträchtige Gebäude erstand. 2003 begann Klaus mit der Silvretta Nova Gruppe einen umfassenden Umbau, das neu geschaffene Kornmesser konnte daraufhin im Dezember 2004 durch Pächter Michael Salzgeber eröffnet werden. Altes wurde hervorgekehrt, Neues findet seinen Platz. Der ursprüngliche Gastraum wurde in den Originalzustand zurückversetzt und die Nebenräume stilistisch angepasst. 2009 verkaufte Walter Klaus das Haus an die Privatbrauerei Augustinerbräu in München.

Genießen im Gasthaus Kornmesser

Der erfahrene Wirt Thomas Zwerger und sein Team servieren den Gästen im Kornmesser Authentizität – auf dem Teller und im besonderen Ambiente lang vergangener Zeiten. Die gemütliche Atmosphäre in den liebevoll restaurierten Räumlichkeiten unterstreicht die Konzentration auf die alten Werte und sorgt dafür, dass es seit Jahren viele Gäste ins Kornmesser zieht. In den Originalplänen von Baumeister Beer gehört zum Haus auch ein romantischer Weinkeller, das Highlight des Hauses stellt in den warmen Monaten der herrliche Gastgarten mit alten Kastanienbäumen dar.

Gelebte Gastlichkeit mit authentischem Angebot in historischem Ambiente, das ist das Kornmesser in Bregenz.

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

Neu im Sortiment und ein echtes Highlight unter den Aperitifs...

White Basil 9,90
Weißer Wermut,
Aqua Monaco Basil Bergamot

Aqua Monaco 4,90
Tonic, Grapefruit, Basil Bergamot
oder Mandarin Chinotto

NEU AUF DER KARTE

7.11. – 23.11.25
Ofenfrisches Gansl im Kornmesser

Alles rund um die Gans, in verschiedenen Variationen, zusätzlich auf unserer Speisenkarte.

GANSLABEND, WEIN & MUSIK
20.11.25
ab 19.00 Uhr
Baldige Reservierung empfohlen.

Alles Wild

Im Herbst komplettieren Wildgerichte – von Hirsch & Reh – unsere Speisenkarte. Fragen Sie nach tagesaktuellen Empfehlungen.

Weinempfehlung zu Gans & Wild

T+T Blaufränkisch	1/8l	6,90
	Fl. 0,75l	41,40

Eigenkreation der Winzer Hillinger, Gager & Jalits temperiert serviert

VORSPEISEN

„Obazda" im Glas mit Gebäck *Creamy cheese dip in a glass with pastries*		8,50
„Verhackertes" im Glas mit Gebäck *„Minced" in a glass with pastries*		8,50
Schnittlauchdip im Glas mit Gebäck *Chive dip in a glass with pastries*		7,90
Dreierlei („Obazda", Schnittlauch und Verhacktes mit Gebäck) *Creamy cheese, Chives and minced meat with pastries*		14,90
Beef Tatar nach Art des Hauses mit Butter & Wachtelei Wir servieren unser Beef Tatar mit Brot nach Tagesangebot! *Beef Tartare with butter and quail egg* *We serve our Beef Tatare with bread according to the daily special!*	Vorspeise Hauptspeise	18,90 27,90
Portion Pommes zum Beef Tatar *Portion of fries with beef tartare*		6,30
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce) *Veal with homemade tuna sauce*	Vorspeise Hauptspeise	18,90 27,90
Bunt gemischte Salatschüssel oder bunte Blattsalate *Mixed salad or green salad*	als Vorspeise als Hauptspeise	8,50 17,20

SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle *Clear beef soup with vegetables and pancake*		6,70
Tagessuppe *Soup of the day*	ohne Garnele mit Garnele	8,20 10,50

VITAMINREICHES UND SALATE

Knackige Blattsalate fein mariniert mit Dressing nach Art des Hauses …
Variation of green salad finely marinated with house dressing

	… mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter *with grilled scampi in garlic butter*	19,90
oder *or*	**… mit gebackenem Camembert, Preiselbeermarmelade und karamellisierten Walnüssen** *with baked cheese, cranberry jam and caramelized walnuts*	16,90
	Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit French-Dressing *Baked strips of chicken on a colorful salad plate with French dressing*	17,30
	Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebelringe *Styrian beef salad with pumpkin oil and onion rings*	16,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.
Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
All information is provided without guarantee. Changes and printing errors excepted.
All prices are in euros and include VAT.

VEGETARISCH ODER FISCH

Knackige Blattsalate mit gebackenem Camembert, fein mariniert mit Dressing nach Art des Hauses, mit Preiselbeermarmelade und karamellisierten Walnüssen 16,90
Variation of green salad with baked cheese, finely marinated with house dressing, cranberry jam and caramelized walnuts

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare 16,90
Baked champignon with sauce tartare

VEGANES Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit kleinem bunten Salat 18,90
VEGAN vegetable potatoe "Gröstl" with small mixed salad

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster 15,90
Cut-up and sugared pancake with raisins and stewed plums
Portion Apfelmus / *Portion of apple sauce* 4,90

Kurz gebratenes Buntbarschfilet auf Rahm-Blatt-Spinat mit Kräuterkartoffeln 28,90
Fried cichlid fillet with cream-spinach-leaves and herb potatoes

Gambas (5 Stück) **mit Knoblauch, Chili und Olivenöl** 19,90
Gambas (5 pieces) with garlic, chilli and olive oil

ALLERGENE

Unser Servicepersonal berät Sie gerne über Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse in unseren Speisen. Folgende können enthalten sein // *Our service staff will be happy to advise you about allergens and products derived from them in our dishes. The following may be included*:

- **A Getreide** // *Cereals*
- **B Krebstiere** // *Crustaceans*
- **C Eier von Geflügel** // *Poultry eggs*
- **D Fisch** // *Fish*
- **E Erdnüsse** // *Peanuts*
- **F Sojabohnen** // *Soya beans*
- **G Milch** (inkl. Laktose) // *Milk (including lactose)*
- **H Schalenfrüchte** // *Nuts*
- **L Sellerie** // *Celery*
- **M Senf** // *Mustard*
- **N Sesamsamen** // *Sesame seeds*
- **O Schwefeldioxid und Sulfite** // *Sulphur dioxide and sulphites*
- **P Lupinen** // *Lupins*
- **R Weichtiere** // *Molluscs*

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes
oder **gemischtem Salat und Preiselbeeren** 29,90
„Wiener Schnitzel" deep fried and breaded escalope of veal with fries
or *mixed salad and cranberries*

„Winzerschnitzel" als gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art" mit Pommes (leicht gesurt, dadurch saftig und butterweich) 19,90
oder **gemischtem Salat und Preiselbeeren**
„Winzer Schnitzel" deep fried and breaded escalope of pork with fries
or *mixed salad and cranberries*

Zum Schnitzel servieren wir stets Ketchup, Mayo oder Preiselbeeren ohne Aufpreis //
We always serve ketchup, mayo or cranberries with the schnitzel at no extra charge

Tafelspitz mit gebratenen Kartoffeln, Rahm-Blatt-Spinat und Kren 28,30
Boiled beef with fried potatoes, cream-spinach-leaves and horseradish

Zwiebelrostbraten mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen 30,90
Roast beef with onions, fried potatoes and green beans

... vom Rinderfilet (noch weicher und edler) 42,90
from beef fillet (even more tender and refined)

„Pfännele Hit" – Medaillons vom Schweinefilet mit grünen Bohnen, Champignonrahmsauce und Spätzle 29,90
„Pfännele Hit" – Medaillons of pork fillet with green beans on mushroom cream sauce and dumplings

Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und knackigem Gemüse ca. 200g 42,90 / ca. 300g 49,90
Beef steak with pepper sauce, potato croquettes and vegetables

Die perfekte Kombination – Scampi zum Steak, pro Stück € 3,50 //
The perfect combination – scampi with steak, € 3.50 per piece

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes 23,90 / mit Salat 27,80
Cordon Bleu of pork

Jedes Hauptgericht ist natürlich auch in einer kleinen Portion erhältlich – minus € 2,00.
Every main course is also available as a small portion – minus € 2,00.

TO GO-BOX € 1,20

Der Umwelt zuliebe erlauben wir uns für unsere To go-Boxen € 1,20 in Rechnung zu stellen. Danke für Ihr Verständnis!
For the sake of the environment, we allow ourselves to charge € 1,20 for our to go boxes. Thank you for understanding!

WEIN-EVENT
16.4.2026 – 19.00 Uhr

Die drei Winzer **Gager, Jalits und Pöckl** präsentieren ihre Weine und unseren Kornmesser-Wein – **Cuvée 2023**!

Verkostung mit den drei Winzern, Weinpräsentation und Flying Buffet um € 69,00 p.P.
Reservierung erforderlich!

Weitere Infos auf unserer Homepage!

SPEISEN FÜR DIE KLEINEN

Schnitzel vom Schwein *oder* **Chicken Nuggets** *oder* **Würstel mit Pommes** *Pork schnitzel or chicken nuggets or sausages with chips*	12,90
Portion Kinder Pommes *Portion of children's fries*	8,90
Spätzle mit Sauce *"Spaetzle" with sauce*	8,90
Bratkartoffeln mit Spiegelei *Fried potatoes with fried egg*	8,90
Nudeln mit Sauce *Pasta with sauce*	8,90
Kinder-Dessert Eis – Kaktus	4,90

Gerne servieren wir die Kindergerichte für unsere Kleinen bis 11 Jahre!

We are happy to serve children's meals for our little ones up to the age of 11!

DESSERT

Affogato	5,90
„Mini-Dessert" – Tagesangebot im Glas *„Mini-Dessert" – Daily special in a glass*	5,90
Mousse au chocolat mit Früchten *Mousse au chocolat with fruit*	10,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster *Shredded pancake with raisins and plum compote*	15,90
Portion Apfelmus / *Portion of apple sauce*	4,90
Apfelstrudel / *Apple strudel*	5,20
+ Sahne, Vanillesauce oder 1 Kugel Vanille Eis *whipped cream, vanilla sauce or 1 scoop of vanilla ice cream*	2,50
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne *Coupe Denmark (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)*	9,20
Zitronensorbet mit Gin *Lemon sorbet with gin*	13,50
Kugel hausgemachtes Tagessorbet *Homemade sorbet*	4,20
Eiskugel (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella) *Ice cream (Vanilla, chocolate, strawberries, stracciatella)*	2,50
2 Stück Berggold Camembert mit Trauben und Feigensenf *Camembert with grapes and fig mustard*	15,90

AUGUSTINER BIERE

Sind Bierspezialitäten, die – nach den eisernen Vorgaben des bayrischen Reinheitsgebots von 1516 gebraut – den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, schon immer Tradition gewesen.

Augustiner Bräu München wurde im Jahr 1328 erstmals urkundlich erwähnt und ist somit die älteste Brauerei Münchens, die sich immer noch im Privatbesitz befindet. Der Fokus auf Tradition, Regionalität und Qualität ist ausschlaggebend für die lange Geschichte und den Erfolg des Brauhauses.

Lagerbier hell wird im traditionellen Augustiner Becher serviert. Wir erlauben uns, das Bier wie in Bayern auszuschenken – als „Schnitt" mit ca. 0,29l oder als „Halbe" mit 0,50l.

„Schnitt"		4,60
Augustiner Helles Lagerbier vom Fass	0,30l 0,50l	4,60 5,60
Radler süß/sauer	0,30l 0,50l	4,60 5,60
Augustiner Edelstoff Flaschenbier	0,33l	4,90
Augustiner Dunkel Flaschenbier	0,50l	5,80
Augustiner Weißbier Flaschenbier	0,50l	5,80
Augustiner Maximator vom Fass oder Flaschenbier (je nach Saison, nicht vor Aschermittwoch)	0,50l	5,90
Weizen **+ Cola** **+ Citro** Wir servieren 1/8 l Limo und das Weizen in der 0,5 l Flasche dazu.	0,50l 1/8l 1/8l	5,80 1,90 1,90
Augustiner alkoholfrei	0,50l	5,60

KLASSIKER ZUM AUGUSTINER BIER

2 Stück Weißwürste mit Händlmaier-Senf und Laugenbrezel oder Brot 10,20
2 pieces of original Bavarian veal sausages with „Händlmaier mustard" and pretzel or bread

Gulaschsaft mit Wienerle 12,30
Goulash sauce with sausages

Wurstsalat vom Schübling 13,90
Sausage salad

Wurst-Käsesalat vom Schübling mit deftigem Bergkäse 14,90
Sausage-salad with Bergkäse

Ochsenmaulsalat klassisch mariniert 14,30
Ox muzzle salad classically marinated

Wienerle mit Kren und Senf 8,70
Sausages with horseradish and mustard

Ofenfrischer Leberkäse mit Brez'n, Kren und Senf 16,90
Oven-fresh meatloaf with pretzel, horseradish and mustard

SCHMANKERL ZUM AUGUSTINER ODER GLAS WEIN

Servieren wir auch nach Küchenschluss!
We also serve after the kitchen has closed!

2 Stück Camembert mit Feigensenf, Trauben & Brot 15,90
2 pieces of Camembert with fig mustard, grapes & bread

Bergkäse am Stück (ca. 300g) mit Feigensenf, Trauben & Brot 25,90
Mountain cheese in one piece (approx. 300g) with fig mustard, grapes & bread

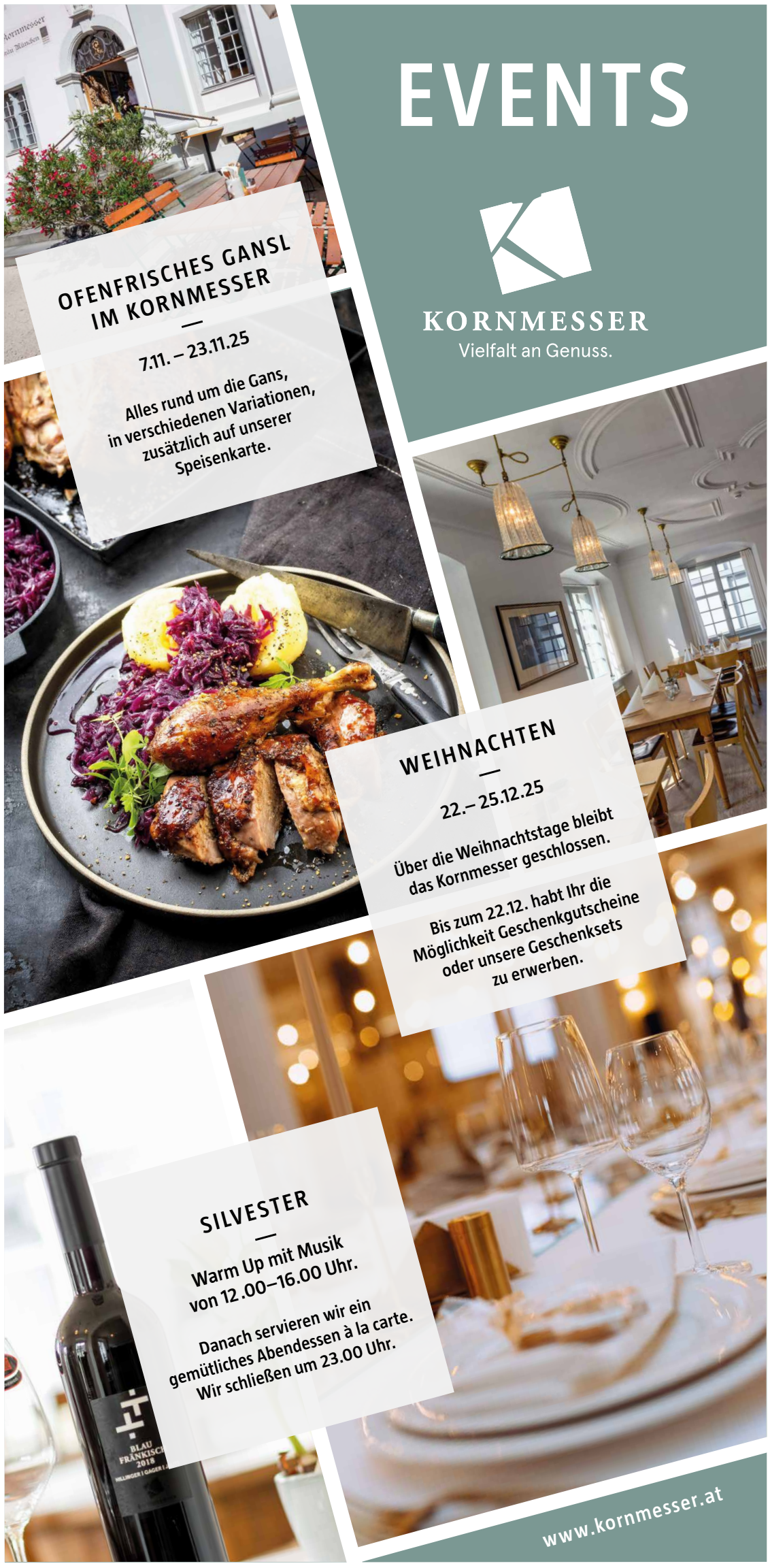
Binde Speck (ca. 250g) mit Senf, Kren & Brot 19,90
Bacon (approx. 250g) with mustard, horseradish & bread

APERITIFS

Hausapero		8,90
Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser Angebot!		
Glas Prosecco		4,90
Prosecco Spritz		5,50
1/8 l Prosecco + 1/8 l Soda		
Aperol Spritz mit Weißwein		6,90
Aperol mit Prosecco		8,50
Hugo		8,50
Campari	5cl	6,90
+ 1/8 l Soda		1,90
+ 1/8 l Orangensaft		2,90
Martini	5cl	6,90
+ 1/8 l Soda		1,90
+ Tonic Schweppes		4,10
Cynar	5cl	6,90
+ 1/8 l Soda		1,90
+ 1/8 l Orangensaft		2,90
Sherry Tio Pepe	5cl	6,90
Tomatensaft		4,90
Sanbitter		5,50
mit Soda Limette & Eis		

GETRÄNKE HITS

White Basil		9,90
Weißer Wermut, Aqua Monaco Basil Bergamot		
Gin Grapefruit		9,90
Gin, Aqua Monaco Grapefruit		
Mandarin Spritz		9,90
Prosecco, Soda, Aqua Monaco Mandarin Chinotto		
Aqua Monaco	0,23l	4,90
Tonic, Grapefruit, Aqua Monaco Basil Bergamot oder Mandarin Chinotto		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle still/prickelnd	0,33l	4,10
	0,75l	7,50
FÜR UNSERE JUGEND		
Rhabarbersaft	0,25l	3,90
mit Soda oder Quellwasser gespritzt	0,50l	4,90
Soda oder Quellwasser mit Holder	0,25l	3,20
	0,50l	4,20
Soda Zitron	0,25l	3,20
mit frischer Zitrone	0,50l	4,20
Cola, Orangenlimonade, Spezi, Citro, Eistee-Pfirsich	0,25l	3,90
	0,50l	4,90
Coca Cola Zero	0,33l	4,70
Almdudler	0,33l	4,70
Red Bull	0,25l	5,90
Schweppes	0,20l	4,10
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Aqua Monaco	0,23l	4,90
Tonic, Grapefruit, Basil Bergamot oder Mandarin Chinotto		
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen- und Mangosaft	0,25l	3,90
mit Soda oder Quellwasser	0,50l	4,90
Alkoholfreies Weizen (König Ludwig)	0,50l	5,80

KAFFEE

Die Firma Stoll wurde 1936 in Zürich gegründet. Seither ist beste Kaffeequalität und ausgezeichneter Service ihr höchstes Bestreben.

Kaffee		3,90
Espresso		3,40
Espresso Macchiato		3,90
Doppelter Espresso		4,90
Cappuccino		4,80
Latte Macchiato		5,40
Heiße Schokolade mit Milchschaum		5,40
Tee mit Rum	2cl	6,50

BIO-KRÄUTERTEES

Fenchel-Anis-Kümmel 4,30
Fennel-anise-cumin
Würzig-mild, beruhigend für Magen und Darm.

Pfefferminze 4,30
peppermint
Erfrischend-minzig, mit kühlem Nachgeschmack.

Kamille 4,30
chamomile
Mild-blumig, wohltuend und entspannend.

Früchte Harmonie 4,30
fruit harmony
Fruchtig-säuerlich, erinnert an Beeren.

Chinas Feinster Grüntee 4,30
china's finest green tea
Blumig-grasig, leicht süß-herb

Bio-Zitronenverbene 4,30
lemon verbena
Zitronig-frisch, ideal zum Entspannen.

Bio Darjeeling Schwarztee 4,30
darjeeling black tea
Malzig-blumig, klassisch elegant.

Gute Laune Kräutertee 4,30
good mood herbal tea
Minzig-blumig, stimmungsaufhellend.

SONNENTOR
Da wächst die Freude.

VERANSTALTUNGEN IN BREGENZ

Wine & Soul
8.11.2025, 14.00 – 18.00 Uhr
Genussvoll durch die Bregenzer Innenstadt schlendern, in teilnehmenden Geschäften Winzer:innen treffen und ihre edlen Weine, prickelnden Prosecchi und Champagner verkosten – begleitet von stimmungsvollen Soul-Sounds. Ein genussvoller Nachmittag.

Nachtwächterführungen
ab 7.11.2025
Jeden Freitag spannende Einblicke in die Geschichte der Altstadt – bei einem gemütlichen Abendspaziergang mit Geschichten aus vergangenen Zeiten.

Bregenzer Weihnacht
15.11. – 23.12.2025
Festliche Atmosphäre, regionale Spezialitäten und kunstvolles Handwerk – der stimmungsvolle Treffpunkt in der Adventszeit.

IM NEUEN JAHR!
Absolute! 80's – 4.1.2026
Eine mitreißende Live-Show voller Hits und Nostalgie im Festspielhaus Bregenz.

Einfach QR-Code scannen & das gesamte Programm entdecken.

Alle Veranstaltungen:
visitbregenz.com/events/eventkalender

QUALITÄTSWEINE

aus der 0,75l Flasche offen

Grüner Veltliner Weingut Beyer, Niederösterreich	1/8l Fl.	5,00 30,00
Riesling Weingut Dockner, Niederösterreich	1/8l Fl.	5,50 33,00
Weißburgunder Weingut Horvath, Burgenland	1/8l Fl.	5,50 33,00
Zweigelt Weingut Münzenrieder, Burgenland	1/8l Fl.	5,00 30,00
Blaufränkisch Weingut Schindler, Burgenland	1/8l Fl.	5,60 33,60
Cuvée Heideboden Weingut Münzenrieder,	1/8l Fl.	5,90 35,40
Rose | aus der Liter Flasche Weingut Baumgarten, Niederösterreich	1/8l	4,90
Wein gespritzt süß/sauer | rot oder weiss	1/4l	4,60

Eine größere Auswahl an Qualitätsweinen finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte!

You will find a larger selection of quality wines in our extensive wine list!

EDLER TROPFEN – AUCH ZUM MITNEHMEN

T+T Blaufränkisch Eigenkreation der Winzer Hillinger, Gager & Jalits temperiert serviert	1/8l Fl. 0,75l	6,90 41,40

EIN EXKLUSIVES GESCHENK!
An exclusive gift!

T+T Blaufränkisch **1 Flasche „to go“**	29,90
Paket – T+T Blaufränkisch **1 Flasche mit zwei Riedelgläsern**	39,90

SCHNAPS VOM LÄNDLE

alle Schnäpse werden in 2cl ausgeschenkt

Michelehof – Hard	
Williams	8,10
Subira	8,10
Zauser – Bregenz	
Marille	8,90
Wald-Himbeere	12,90
Subira	8,90
Quitte	10,90
Williams	8,90
Pfanner – Lauterach	
Honig Williams	4,50
Enzian	4,80
Marille	5,20
Williams	5,20
Subira	5,50
Obstler	4,20

INTERNATIONAL

unsere Auswahl der leckeren Spirituosen

Tequila Olmeca Gold	2cl	4,90
Ramazotti	4cl	5,90
Averna	4cl	5,90
Fernet	2cl	4,00
Baileys	4cl	5,90
Sambuca	2cl	4,90
Amaretto	4cl	6,50
Cointreau	4cl	6,50
Braulio	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	4,00
Grappa		
Berta Elisi	2 cl	7,90
Berta Tre Soli Tre	2 cl	13,90
Grappa Chardonnay	2 cl	6,90
Cognac/Weinbrand		
Remy Martin VSOP	4cl	8,50
Milenario Solera 8y	4cl	7,90
Vodka		
Absolut	4cl	6,90
Grey Goose	4cl	8,80
Whisk(e)y		
Jameson Original	4cl	7,50
Jack Daniels	4cl	7,80
Ballantine´s Finest	4cl	7,50
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,90
Chivas Regal – 12 Year old	4cl	8,50
Single Malt Whiskey		
Oban 14 Years	4cl	14,80
Gragganmore 12 Years	4cl	14,80
Talisker 10 Years	4cl	14,80
Lagavulin 16 Years	4cl	14,80
Gin		
HausGin	4cl	8,90
Bombay Sapphire	4cl	8,90
Hendricks	4cl	9,80
Monkey	4cl	9,80
Rum		
Havana 3 Jahre	4cl	6,90
Havana 7 Jahre	4cl	8,90
Zacappa 23 Jahre	4cl	14,90
Diplomatico	4cl	10,90
A.H. Riise	4cl	16,90
Plantantion XO	4cl	12,90
Ron Cristobal NINA	4cl	10,90

Geschenk-gutscheine im Wert von je € 10,- hier erhältlich oder in unserem Online-Shop

@kornmesserbregenz

Gasthaus Kornmesser