

Liebe Gäste!

Um Sie zu verwöhnen und noch mehr Qualität garantieren zu können, sind wir Mitglied untenstehender Institutionen und freuen uns auf diese Auszeichnungen. Seit über 10 Jahren setzen wir verstärkt auf regionale Produkte und Lieferanten und beziehen viele Produkte aus den Genuss-Regionen Österreichs.

Ein kleiner Auszug unserer Produkte und Lieferanten:

Fleisch und Wurstspezialitäten - Wiesbauer Gourmet, Reidling
Milch und Milchprodukte – vorwiegend aus Österreich
Eier aus Bodenhaltung – Bernhard Doppler, Staasdorf/Tulln
Landhendl – Huber`s 5223 Pfaffstätt - Innviertel OÖ
Erdäpfel – Franz Hagl, Staasdorf/Tulln
Obst & saisonales Gemüse aus heim. Landwirtschaft – Willi Hafenrichter/Tulln
Wild aus heimischer Jagd und internationale Einzelteile von Wiesbauer Gourmet
Gebäck – Resch& Frisch alle Inhaltsstoffe aus Österreich – Produktion in Wels
Weine – nur aus Österreich speziell NÖ bzw. WAGRAM
Trüffelpesto und Olivenöl – Mediterrane Spezialitäten – FILIPP aus Tulln

Ganzjährige Produkte aus der Genuss Region:

Rostbraten von der AMA-Kalbin
Schweinsfilet – vorwiegend Genuss Region Tullnerfelder Schwein
Graumohn – Genuss Region Waldviertler Mohn
Kernöl und Käferbohnen – Genussregion Steirisches Kürbiskernöl
Spargel – Genuss Region Marchfelder Spargel
Dirndlprodukte-Genuss Region Pielachtaler Dirndl



www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html Bitte voten Sie für uns!

Allergene:

Um den EU-Vorschriften bezüglich der Allergenverordnung gerecht zu werden, haben wir alle Infos der Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, laut folgender Legende gekennzeichnet.

LEGENDE: Eier - C • Erdnuss - E • Fisch - D • glutenhaltige Getreide - A • Krebstiere - B • Lupine - P • Milch - G , Schalenfrüchte Nüsse - H • Sulfite, SchwefeldioxydCo² - O • Sellerie - L • Senf - M • Soja - F • Weichtiere - R • Sesam – N

Alle Preise verstehen sich inklusiver aller gesetzlichen Abgaben!

S'Pfandl Mittagsmenü inkl. Tagessuppe 8,90

Montag, Donnerstag und Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr

Wählen Sie aus 10 Mittagsmenüs

Chef-Salat

Gegrillter Kuhmilch-Feta im Speckmantel auf knackigen Salaten G,L,M,O

*

Griechischer Salat

Knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, rotem Zwiebel und Kuhmilchfeta, mariniert mit Rotwein-Olivenöl-Marinade A,C,G,L,O,,

*

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf knackigen Salaten,
garniert mit Gurken, Tomaten und Paprika, mariniert mit
hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing C,D,G,O,M

*

Cremige Gnocchi mit geschwenkten Cherrytomaten, Babyspinat, Grana A,C,G,L,

*

Gebackenes Hühnerfilet-Schnitzel mit Pommes Frites C,A,G

*

Gebackenes Fischfilet (Zuchtwels) C,D,A,G,O,L,M
mit unserem Erdäpfel-Vogerl-Salat

*

Gebratenes Fischfilet (Zuchtwels)
mit Petersilerdäpfel und Ratatouille D,L,O

*

Selchfleischknödel

mit warmen Krautsalat und Kümmel-Knoblauchsaffel A,C,L,M,O

*

Surschnitzel von der Schweinskarree-Rose C,A,G,L,M
mit Staasdorfer Petersilerdäpfel von Hagl Franz

*

Topfenknödel mit Butterbrösel
und hausgemachtem, lauwarmen Zwetschkenröster A,C,G,O

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in der Thermoschale

Werte Gäste,

um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen, Strom
für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeit
abdecken zu können, verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise:

0,3 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Zum Wein, bzw. zum Spritzen von diversen Fruchtsäften verrechnen wir natürlich
weiterhin nichts für unser eisgekühltes Wasser. Wir danken für Ihr Verständnis.

SommerGenussWochen

www.genuss-region.at



Aperitif:

Glas Haussekt vom Bauer Michael aus Mitterstockstall, mit einem Schuß hausgemachtem Marillen-Likör 5,90

5-Gang- Sommer-Menü

...jeder Gang auch einzeln zu bestellen:

Thunfisch-Carpaccio vom „Sashimi-Filet“ mit Sesam, Wasabicreme und buntem Sprossensalat 12,90 D,C,G,N,O
*

Weinbegleitung – Riesling 2018, Bauer Michael Mitterstockstall 2,90

Süßkartoffel-Curry-Suppe mit Kokos
und Scampi im knusprigen Erdäpfelmantel 5,20 A,B,O,

Eierschwammerl mit Ei und frischen Kräutern
dazu Petersilerdäpfel, garniert mit bunter Kresse 15,90 C,G,

Rumpsteak vom NÖ - Jungrind
auf Eierschwammerl-Erdäpfel-Gröstl, garniert mit frischen
Gartenkräutern, Kräuterbutter, und Steinpilz-Liebstöckel-Pesto 23,80 G,L,H,O
*

Weinbegleitung – BIO-Zweigelt – Urbanihof Fels a. Wagram 2017 3,90
*

oder lieber ein Fisch-Gericht:

Lachsforellenfilet vom Grill & Eierschwammerl
auf cremigen Tagliatelle mit frischen Eierschwammerl und Babyspinat 21,40
A,C,D,G,

Weinbegleitung – Sauvignon Blanc 2018 Mann Christian Mitterstockstall 3,60

2x MARACUJA - lauwarm und kalt 9,80 A,C,G,O, H
Crème bruléé Maracuja und Maracuja-Eis in der eigenen Fruchtschale
*

Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Michael Bauer 3,40

3-Gang Suppe 28,00 • 3-Gang Vorspeise 32,00 • 4-Gang 36,00 - 5-Gang 42,00

Unsere Aperitifs:

Eine Auswahl an Spitzenprodukten unseres treuen Weinlieferanten – Weingut Michael, Heide & Karl Bauer, Mitterstockstall am Wagram NÖ.:

Weißburgunder-Frizzante 4,90 O
Glas Haus-Sekt - Riesling Cuvée 4,90 O
Glas Frizzante Rose 4,90
Gelber Muskateller 2017 3,90 O

Glas Haus-Sekt
mit unserem angesetzten:
Marillen- oder Himbeer-Likör 5,90 O

Glas Frizzante Rosé
mit Dirndlsaft aus der Pielachtaler Genuss Region 5,90 O

Stiegl Hugo - Stiegl Weiße, Holunder, Orangenscheibe,
mit Minze auf Eiswürfel serviert 3,40 A

Vorspeisen

Thunfisch-Carpaccio vom „Sashimi-Filet“ mit Sesam,
Wasabicreme und buntem Sprossensalat 12,90 D,C,G,N,O

Sous vide gegartes Roastbeef
mit marinierten Eierschwammerl und Kräuterrahm 11,90 G,L,M,O

Beef Tartare
pikant abgeschmeckt auf Avocado-Salat, mit Chili-Creme Fraiche,
Wachtelei, Butter und Toastbrot 14,80 D,G,H,O,L,M

Rindfleischsülzchen
mit Paprika-Vinaigrette und Steirischem Kernöl 10,40 C,O

Hausgebeizter Lachs, nach Art des Chefs
(24 Stunden mit Salz, Zucker, Gewürzen und Gemüse gepökelt, 24 Std. in Öl
eingelegt und zart gemacht, 24 Std. mit Dille mariniert), servieren wir mit
Dillsenfauce und Avocado-Erdäpfelnockerl 12,90 D,L,M,C,G,O,

Das Körberl: Jourgebäck 1,00 • Kaisersemmel 1,10 • Korngebäck C,A,G 1,40

Salat - der Vitaminhit

Steirischer Backhendl-Salat

knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogelersalat
mit Kernöl - Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei 13,90 C,A,G,O,L,M

S'Pfandl Salat

Knackige Salate mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel,
garniert mit Kirschtomaten, bunten Gemüsestäbchen und Erdäpfel-Chips, mariniert
mit Sherryessig und Olivenöl G,L,O,A,M, 15,90

Suppen

Kräftige Rindsuppe C,A,G,L,M,N,F mit seinem mitgekochten Suppengemüse
Einlagen: Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl 4,20

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck,
Wurzelgemüse und Steinpilzen 4,90 A,G,O,L,M,F

Süßkartoffel-Curry-Suppe mit Kokos
und Scampi im knusprigen Erdäpfelmantel 5,20 A,B,O,

Vegetarische Teigwaren-Gerichte

Hausgemachte Nudeln mit frischen Zucchini, getrockneten Tomaten,
Kräutern, und gehobeltem Parmesan 13,90 C,A,G,O,L,M,H

Gnocchi in Eierschwammerlsauce,
garniert mit Rucola, und Ofen-Kirschparadeisern, Grana 14,90 A,C,G,O

Steinpilztascherl mit geschwenktem Babyspinat
in hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, Radieschen
und gehobeltem Parmesan 14,50 A,C,G,H,O

Vegane Hauptspeisen

Roter Paprika mit Süßkartoffel-Eierschwammerlfülle
auf gelber Paprikacreme 14,90 A,O

Schwammerl-Pilz-Teppanyaki
geröstete Erdäpfelscheiben, Steinpilze, Austernpilze und Eierschwammerl,
Jungzwiebel, frische Kräuter, Babyspinat 14,50 L,O,

Die 5 Lieblingsspeisen der Gäste:

Riesengarnelen vom Grill,
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und sautiertem Babyspinat 25,40 A,B,D,C,G, L,O

Gekochtes Schulter-Scherzel
für Rindfleisch-Liebhaber...
mit den klassischen Beilagen:
Erdäpfel-Schmarren, Wurzelgemüse,
Semmelkren und Schnittlauchsauce
18,50 C,D,A,G,O,L,M,F

Gegrillte Schweins - Medaillons
Genuss Region Tullnerfelder Schwein
mit Eierschwammerl-Rahmsauce
Serviettenknödel und buntem Gemüse 22,60 A,G,O,L,M

„s-Pfandl – Riesen-Spieß“
gesteckt mit saftigem Tullnerfelder Schweinsfilet,
Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika,
dazu Pommes, frisches buntes Tagesgemüse,
Kräuterbutter und pikante Chili-Dip 21,90 D,G,O,L,M,F

Filetspitzen vom Rinderfilet
kurz gebraten, geschwenkt in Eierschwammerlgulyas,
dazu servieren wir hausgemachte Tagliatelle
und frischen Brokkoli 23,40 A,C,G,L,O

Zartrosa gebratenes Rehrückenfilet
Auf sautierten Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern, dazu Gin-
Preiselbeer-Jus, Karfiolröschen und Kroketten 28,00 G,L,M,O

s´Pfandl`s Regionale Schmankerl

Eierschwammerl-Rostbraten von der AMA-Kalbin A,L,M,O
kurz gebraten, in Eierschwammerlsaauce
Schupfnudeln in Liebstockelpesto geschwenkt 19,80 ,

„Paprikahendl auf modern“

Hühnerfiletstreifen vom Oberösterreichischen Maishuhn,
in Paprika-Oberssauce, dazu hausgemachten Butterspätzle,
garniert mit frischer Kresse und Chilifäden 16,90 C,A,G,L,M,F

Wiener Backhendl

ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust
vom heimischen Maishuhn,
dazu unseren Erdäpfel-Vogerl-Salat 14,50 C,A,G,O,L,M

Rinder-Filet-Pfeffersteak 200 Gramm

saftig, nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Cognacsauce mit buntem Pfeffer, dazu servieren wir Krokette,
gegrillter Kukuruz und buntes Gemüse 27,40 C,G,O,L,M

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsschlögel,
mit Petersilerdäpfel und Rahmgurkensalat 21,80 C,A,O,G,L,M

Rumpsteak vom NÖ - Jungrind

auf Eierschwammerl-Erdäpfel-Gröstl, garniert mit Gartenkräutern,
Kräuterbutter, und Steinpilz-Liebstockel-Pesto 23,80 G,L,H,O

S´Pfandl - Blunz`n – Gröstel, zünftig im Pfandl serviert...

mit Tullnerfelder Blunz`n aus Reidling,
mit Erdäpfeln, Speck, Spiegelei, viel Schnittlauch, pikant
abgeschmeckt mit Majoran, Knoblauch und frischem Kren aus der
Genuss Region Steirischer Kren 13,90 A,C, G,L,S,O

Fischspezialitäten

Riesengarnelen vom Grill (ohne Schale)
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und sautiertem Babyspinat 25,40 A,B,D,C,G, L

Saiblingsfilet & Jakobsmuschel
in Butter gebraten, dazu Erbsenpüree
und Trüffel-Schaum 24,40 D,G,H,O

Lachsfiletmittelstück auf Erdäpfel-Wok,
mit gerösteten Erdäpfelscheiben, Austernpilzen, Steinpilzen
und Eierschwammerl, Jungzwiebel, frische Kräuter,
Babyspinat und hausgemachtem Basilikumpesto 22,80 D,G,O,L

Lachsforellenfilet vom Grill & Eierschwammerl
auf cremigen Tagliatelle mit frischen Eierschwammerl
und Babyspinat 21,40 A,C,D,G,

Dessert

Luftige lauwarmer Waffel mit marinierten Himbeeren, dazu Weißes Schokoeis mit Himbeeren, garniert mit Schlagobers 9,60 A, C,G,H

Crème-Fraiche-Törtchen, bestückt mit frischen Erdbeeren
dazu Eierlikörsauce 8,40 A,C,G,O

Zweierlei Schokoladenmousse
von der weißen und der zartbitteren Schokolade,
im Rexglas`l serviert, dazu marinierte Wald-Beeren 7,80 C,G,O

Lauwarmer, gezogener Apfelstrudel
nach Wiener Art mit Schlagobers 4,90 A,C,H,G,O

Geeistes „Toffifee“...
Geröstete Haselnüsse in geeistem Karamell, in zartem Schokomantel
gehüllt, auf Pistaziensauce 9,80 C,G,H,O

s`Pfandl Dessertvariation
für unsere Naschkatzen – lassen Sie sich überraschen
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer
Nachspeisen-Küche 14,00 C,A,G,H,E,O,F

2x MARACUJA - lauwarm und kalt_9,80 A,C,G,O, H
Crème bruleé Maracuja und Maracuja-Eis in der Fruchtschale

Dessert-Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Karl Bauer

Als Digestif empfehlen wir:
Edelbrände von Hämmerle, Reisetbauer, Rochelt, Herzog
oder besuchen Sie unsere Bar im Erdgeschoß,
mit einer riesen Auswahl an österreichischen Spirituosen.

Kaffeespezialitäten von VARESINA

Kleiner Mocca oder Brauner G	2,90
Verlängerter Mocca oder Brauner G	3,20
Wiener Melange G	3,60
Großer Mocca oder Brauner G	4,40
Cappuccino mit Milchschaum G	3,90
Cappuccino mit Schlagoberstuf	4,10
Latte Macchiato mit viel Milchschaum, im Glas serviert G	4,20
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube G	3,20

10 Sorten BIO-Tee – Sonnentor NÖ

...Servieren wir mit Milch oder Zitrone, Kandiszucker,
im Sonnentor-Kännchen mit Teesieb 4,80

Mystischer Hexentee BIO - Apfelminze, Hanfblätter,
Zitronenverbene, Ringelblumen, Spitzwegerich, Rosenblüten.

*

Gute Laune Kräutertee BIO - Apfelminze, Himbeerblätter, Brombeerblätter,
Ringelblumen, Erdbeerblätter, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter.

*

Ingwer Zitronen Tee BIO - Ingwer, Lemongrass, Zitronenschale, Pfeffer schwarz,
Süsshholz, Pfefferminze, Hibiskus.

*

Feinster Chinesischer Grüntee BIO - Chinesischer Grüntee, champagnerfarben,
leicht grünlich, der Geschmack blumig, grasig aromatisch.

*

Earl Grey BIO - Schwarztee aus Südindien, Bergamotte , strahlendes Bernstein,
blumiger Duft nach Aromen und Bitterorange.

*

Schwarztee Darjeeling BIO - Goldige Farbe, sehr vielfältige Aromen, blumig- herb,
süß-fruchtig, gehaltvoller leicht malziger Abgang.

*

Rooibos-Vanille BIO - Rooibos, Vanilleextrakt, schimmert leicht goldbraun, zart-
würziger Duft von Vanille, wild-holziger Rooibosduft.

*

Walderdbeer-Früchteteer BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Erdbeerstücke –
einer der schönsten Früchtetees von Sonnentor, tief dunkles Weichselrot.

*

Orangen-Früchteteer BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen,
leuchtet in einem kräftigen Kaminrot.

*

Kaminknistern BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen, Zimt
Ceylon, Vanille, mit einer weihnachtlichen Würze, frische Säure.

Alkoholfreie Getränke

BIOSÄFTE – BIOHOF-BEATE UND TONI KOPP - ATZENBRUGG NÖ

BIO – KRIACHERLSAFT	FL 0,25 L	4,40
BIO – KIRSCHENSAFT	Fl. 0,25 L	4,40
BIO – PFIRSICHSAFT	Fl. 0,25 L	4,40
BIO – MARILLENSAFT	Fl. 0,25 L	4,40
Gespritzt 0,3l 4,90 0,5l 5,20		

S´Pfandl hausgemachte Limo

Prickelnd oder still – mit frischer Minze, Limette, Orange, Zitronensaft, braunem Zucker und Himbeere 0,5l 3,60

Bio Organic – von Red Bull

Bio Organic-Cola von Red Bull	Dose 0,25 l	3,60
Bio Organic - Tonic Water oder Bitter Lemon	Dose . 0,25 l	3,60
Red Bull - Energydrink	Dose 0,25 l	4,20

MONTES – das Quellwasser aus Tirol

MONTES still oder prickelnd	Fl. 0,33 l	3,00
MONTES prickelnd oder still	Fl. 0,75 l	5,20

Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone 0.30 l 2,00 0.50 l 2,40

Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60
Eiskaltes Wasser mit Himbeersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60

Sodawasser 0,30 l 1,90 oder 0,50 l 3,00

Soda mit frischer Zitrone 0,30 l 2,90 oder 0,50 l 3,90
Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Rauch Orange gespritzt O 0.30 l 3,20 0.50 l 4,00

Rauch Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch Apfelsaft naturtrüb 100%	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Orangenektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Johannisbeere	Fl. 0,20 l	3,40
Rauch Himbeer-Pfirsich	Fl. 0,20 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.30 l	4,00
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.50 l	4,60
RAUCH EISTEE PFIRSICH O	Fl. 0,33 l	3,20

KORL die Cola-Orange Limo aus dem Haus Zwettler O Fl. 0,5 l 3,20

Coke, Coke Light, Coke Zero	Fl. 0,33 l	3,20
Almdudler, Libella Orange	Fl. 0,33 l	3,20
Portion frische Zitrone	3 cl	0,90

Werte Gäste!

um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen, Strom für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeitabdecken zu können, verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise: 0,3 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Biere von Weitra, Stiegl und Zwettler

Stiegl Weiße das Gehaltvolle aus Salzburg!

Stiegl Weiße vom Fass A	0,50 l	4,20
Stiegl Weiße vom Fass A	0,33 l	3,60
Stiegl Weiße vom Fass A	0,125 l	1,60

Weitra Bräu Märzen aus der Bierwerkstatt Weitra

Weitra Bräu Märzen A	0,50 l	4,00
Weitra Bräu Märzen A	0,33 l	3,50
Weitra Bräu Märzen A	0,20 l	2,50

Zwettler Zwickl vom Fass - Waldviertel pur!

Zwettler Zwickl A	0,50 l	4,10
Zwettler Zwickl vom Fass	0,33 l	3,50
Zwettler Zwickl vom Fass	0,20 l	2,50

Zwettler DUNKLES A	Fl. 0,50 l	4,00
Zwettler GEMISCHTES A	0,33 l	3,60
Zwettler GEMISCHTES A	0,50 l	4,20
Zwettler Radler-Citrus	Fl. 0,50 l	3,90

Stiegl HUGO – mit frischer Minze, Orangenscheibe und Eis A 0,25 l 3,40

Alkoholfreies Bierangebot von Stiegl

Stiegl SPORTWEISSE – ALKOHOLFREI A	0,50 l	4,20
Stiegl „Freibier“ naturtrübes ohne ALKOHOL A	0,50 l	4,00

Weinspezialitäten - glasweise

Weißer G'spritzter O oder Roter G'spritzter O	1/4 l	2,20
Hugo - Spritzer O	1/4 l	3,90
APEROL Spritzer	O 1/4 l	4,90

Weißwein- Flaschenweine – Weinregion WAGRAM

Grüner Veltliner „Schloßberg“ Michael Bauer 2018 O	1/8 l	2,90
Grüner Veltliner „Alte Rebe“ Michael Bauer 2018	1/8 l	3,90
Riesling Michael Bauer, Mitterstockstall a. Wagram 2018 O	1/8 l	3,60
Chardonnay Weingut Mann, Oberstockstall Wagram 2018 O	1/8 l	3,60
Gelber Muskateller Bauer Michael 2018	1/8 l	3,90
Sauvignon Blanc, Christian Mann, Oberstockstall a. Wa. 2018 O	1/8 l	3,60

Rotweine aus der Weinregion WAGRAM und Burgenland

Cabernet Sauvignon, „Bergluft“, Raimund Bauer, Triesneckerhof 2017 O	1/8 l	4,60
Blaufränkisch Classic, Weingut Igler, Durschkreutz Bgld. 2017 O	1/8 l	4,60
Bio-Zweigelt classic Weingut Urbanhof, Fels am Wagram 2017 O	1/8 l	3,90
Cuvee „Große Reserve“ „Rendevous 2014“ Greil Oberstockstall	1/8 l	4,90

Orange-Wein 2016 der besondere Wein, wird 5 Wochen auf der Maische vergoren, schonend gepresst – aus der Piwi Sorte Sovignier Gris Weingut Triesneckerhof Mallon-Wagram bei Kirchberg Raimund Bauer 1/8 l 4,90