

Highlights

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR SIE 

ERFRISCHE DICH MIT EINEM COCKTAIL!

PRETTY IN PINK

Cocktail kreiert von Sommelière Nina

Schlehdorn-Gin von DeVin (Lisa Bauer aus Fehring) mit frisch gepresstem Limettensaft, Tonic von Fever-Tree, Minzblättern & ganz vielen Eiswürfeln!

1 Glas

€ 4,90

DIE QUAL DER WAHL?

Dürfen wir Ihnen eine Entscheidungshilfe anbieten?
Probieren Sie doch „Quer durch die Karte“!
Das ist unser kaltes Überraschungsmenü
von Wollschwein & Co.

Preis inklusive Brot. Bestellbar ab 4 Personen.

QUER DURCH DIE KARTE

3-Gänge-Menü € 17,90

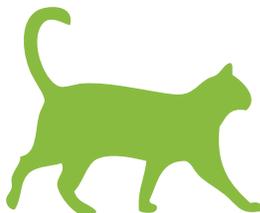
Preis pro Person
ohne Nachspeise    

4-Gänge-Menü € 22,70

Preis pro Person
mit Nachspeise    

 RUDI

Unsere Hauskatze
freut sich über Ihre
Streichleinheiten!





FALSTAFF
BESTER HEURIGER IN DER STEIERMARK
2016 & 2018 & 2019

PLATZ 3 IN ÖSTERREICH
MIT 95 PUNKTEN

Herzlich willkommen!



WEINGUT

FERIENDOMIZIL

WOLLSCHWEINHEIMAT

BASALTGEHEIMNIS

ERLEBNIS
WIRTSCHAFT

KÖSTBAR



— Wir Krispels —

ERLEBNISWIRTSCHAFT GANZ NATÜRLICH: MIT WEIN, SCHWEIN UND ANDEREN GUTEN SACHEN.



Bei uns sollen Sie so richtig abschalten können, aber auch viel erleben und Urlaub machen. Dabei will Sie die Symbiose von Qualitätsweingut, hochwertiger Küche, Feriendomizil und Wollschwein-Spezialitäten-Manufaktur rundum glücklich machen.

Und ganz gleich, ob Sie an diesem schönen Flecken zwei Stunden oder zwei Wochen verbringen – Sie dürfen *gespannt* anreisen, weil es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt. Und im besten Fall reisen Sie danach *entspannt* wieder ab.

Stefan ist für die Weinerzeugung zuständig. Vom trinkfreudigen steirischen Klassiker bis zum tiefgründigen Lagen- und Basaltwein. Toni verantwortet die Produktion von Wollschwein-Spezialitäten und macht Genießer mit 800 °C-Wollschweinsteaks glücklich.

Daniela kümmert sich um Buchhaltung und Lohnverrechnung. Lisa werkt sehr talentiert in der süßen Küche und verantwortet die kostBAR mit Spezialitäten aus dem Steirischen Vulkanland. Julia kümmert sich um viele verschiedene Sachen, vor allem um den kleinen Klaus, der seit dem 11.01.2016 das Leben der Krispels schöner macht. Drumherum werden wir von tollen Mitarbeitern unterstützt.



Öffnungszeiten



GUTSHEURIGER & MEHR

bis 31. Oktober:

Dienstag bis Samstag: ab 15 Uhr (Küche bis 21 Uhr)



KÖSTBAR & HÖFLADEN

bis 31. Oktober:

Dienstag bis Sonntag: 10-12 Uhr & 14-18 Uhr

Termine

22. JUNI: GRAUBURGUNDER FEST
STRADEN

6. JULI: TERRA VULCANIA
ST. ANNA

19. JULI: UNPLUGGED - KÖCHEN OHNE STROM
MIT 3-HAUBEN-KÖCH RICHARD RAUCH
WEINGUT KRISPEL

24. AUGUST: ERUPTIONSFEST 2019
AB 11 UHR
WEINGUT MÜLLER KLÖCH

22. NOVEMBER: SEKTGEFLÜSTER
DER ERUPTION WINZERINNEN
MAILANDSAAL BAD GLEICHENBERG

23. NOVEMBER: DIE VERMESSUNG DER SAU
AB 12 UHR
WEINGUT KRISPEL



VULKANLAND JAHRGANG 2018

Krispelino Weiß

Alk 11,5%vol - trocken

0,75 Liter € 11,90

1/8 Liter € 2,30

Krispelino Rosé

Alk 11,5%vol - trocken

0,75 Liter € 11,90

1/8 Liter € 2,30

VULKANLAND STEIERMARK DAC JAHRGANG 2018

Welschriesling

Gelber Apfel. Ideal zu Salaten!

Alk 11,5%vol - trocken

0,75 Liter € 11,90

1/8 Liter € 2,30

Gelber Muskateller

Holunderblüten & Wildrosen.

Alk 11,5%vol - trocken

0,75 Liter € 14,90

1/8 Liter € 2,70

Sauvignon Blanc

Stachelbeere & weiße Johannisbeere. Begleiter zu Frischkäse!

Alk 12,5%vol - trocken

0,75 Liter € 15,40

1/8 Liter € 2,80

Weißburgunder

Birne & Walnuss.

Alk 12,5%vol - trocken

0,75 Liter € 12,90

1/8 Liter € 2,50

Grauburgunder

Honigmelone und Nougat.

Alk 13,0%vol - trocken

0,75 Liter € 15,80

1/8 Liter € 2,90

SODA
DAZU?
0,75 Liter
€ 1,70

ORTSWEINE

JAHRGANG 2017 & 2018

Sauvignon Blanc Straden DAC 2018

Brennnessel und reife Ananas.
Intensive Frucht am Gaumen.

Alk 13,0%vol - trocken

0,75 Liter € 19,90

1/8 Liter € 3,70

Weißburgunder Straden 2017

Geröstete Haselnuss & reife Birne.
Würzig mit straffer Mineralität.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 20,40

1/8 Liter € 3,80

Chardonnay Straden 2017

Nougat & Brioche. Gelbe Früchte.
Exotisch, kraftvoll, cremig.

Alk 13,0%vol - trocken

0,75 Liter € 21,40

1/8 Liter € 3,90

Grauburgunder Straden 2017

Karamell & Quitte.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 22,90

1/8 Liter € 4,20



SCHÖN GESEHEN?

DIE VULKANLAND FLASCHE
DIE ERUPTIONSWINZER HABEN
GEMEINSAM DIESE EINZIGARTIGE
FLASCHE KREIRT, UM DIE TIEFE
VERWURZELUNG ZUR REGION
NACH AUSSEN ZU TRAGEN.

STEFAN KRISPEL



RIEDENWEINE

Gelber Muskateller

Ried Stradener Rosenberg

Jahrgang 2018

Holunderblüten & Rosen.
Exotische Früchte am Gaumen.

Alk 12,5%vol - trocken

0,75 Liter € 19,90

1/8 Liter € 3,70

Sauvignon Blanc

Ried Neusetzberg

Jahrgang 2017

Brennnessel & Mango. Vibrierende Aromatik.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 24,90

1/8 Liter € 4,50

Sauvignon Blanc

Ried Hochstrandl

Jahrgang 2017

Schwarze Ribisel. Grasig & mineralisch am Gaumen.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 34,40

1/8 Liter € 6,30

Weißburgunder

Ried Neusetzberg

Jahrgang 2017

Haselnüsse & gelbe Früchte.
Weiche Struktur mit viel Kraft.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 29,00

1/8 Liter € 5,30

Chardonnay

Ried Kaargebirge

Jahrgang 2017

Röstaromen & Akazienblüten;
kräutrig. Mineralisch komplex.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 31,40

1/8 Liter € 5,70

Grauburgunder

Ried Hochstrandl

Jahrgang 2017

Karamell, Zwetschken & Orangen.
Vollmundig komplex.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 32,40

1/8 Liter € 5,90

B1

Der Wein aus dem Stein

Jahrgang 2015

Mineralik pur. Gewachsen auf vulkanischen Böden; vinifiziert in Basaltstein.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 49,00

1/8 Liter € 8,40

SODA
DAZU?

0,75 Liter
€ 1,70

RÖTWEINE

Neusetzer Rot

Cuvée 2014/2015

Zweigelt & Pinot Noir. Reife
Johannisbeeren in intensivem
Rubinrot. Kräftig im Ansatz.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 13,70

1/8 Liter € 2,50

Eruption Rot

Cuvée 2015

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Intensives Dufterlebnis.
Schöne, weiche Tanninstruktur.

Alk 13,5%vol - trocken

0,75 Liter € 21,50

1/8 Liter € 4,10



Getränke



PRICKELNDES

DER SCHÖNE HIMBERT

Himbeer Frizzante *oder*

DIE WILDE FRIZZI

Sauerkirsch Frizzante

Alk 7,5%vol - trocken

0,75 Liter € 12,50

1 Glas € 2,00

Damero - Roséfrizzante

Alk 11,0%vol - trocken

0,75 Liter € 14,80

1 Glas € 2,40

Muskateller Frizzante

Alk 11,0%vol - trocken

0,75 Liter € 15,80

1 Glas € 2,60

SPEZIELLES

Scher-i-mi-net 2003

Tonis geheimes Tröpfchen

Sherry - würzig und süß zugleich;
schmeckt nach getrockneten
Rosinen, Feigen und dunkler
Schoko; charmante Säure.

Alk 16,5%vol

0,375 Liter € 21,00

1/16 Liter € 3,90

BRÄNDE & ANGSETZTE

Williams Stamperl € 2,00

Ang'setzte

Himbeere, Weichsel (...)

Stamperl € 2,00

Grappa

Grauburgunder & Muskateller

Stamperl € 2,50

Klare Brände von Gölles

Stamperl € 3,80

ERFRISCHENDES

Weißwein

1 Liter € 8,50

1/2 Liter € 4,40

Mischung weiß

1 Liter € 6,00

1/4 Liter € 1,50

Qualitätsweinspritzer

Eine Sorte Vulkanland Steiermark
DAC nach Wunsch mit Soda.

1/4 Liter € 2,90

SODA 0,75 Liter
DAZU? € 1,70

ALKOHOLFREIES

Apfelsaft *oder* Johannisbeer-Apfel

Kaufmann

pur 1 Liter € 4,90

pur 1/4 Liter € 1,50

gespritzt mit Soda- oder
Leitungswasser 1/4 Liter € 1,30

Traubensaft weiß *oder* rot

pur 0,75 Liter € 5,90

pur 1/4 Liter € 2,00

gespritzt mit Soda- oder
Leitungswasser 1/4 Liter € 1,60

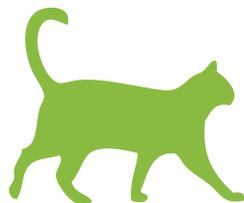
Eistee - Zitronenthymian Kaufmann

0,33 Liter € 2,70

Julias Sirupe

Melisse *oder* Holunder

gespritzt mit Soda oder
Leitungswasser 1/4 Liter € 1,20





Einfach genial – genial einfach! Toni Krispel kocht. Anders, leidenschaftlich und authentisch. Ohne Chi-Chi, dafür mit 800 °C, hochwertigen Produkten aus der Region und richtig viel natürlichem Geschmack. Die Hauptdarsteller: Dry-Aged-Wollschwein-Steaks von Tieren aus eigener Haltung. Großes Gaumenkino!

NEUES
PRÖBIEREN!



Natürlichen
Geschmack neu
erleben



SCHWEINEGRUSS AUS DER KÜCHE

TATAR VOM WOLLSCHWEIN
€ 12,50

DRY-AGED-WOLLSCHWEIN-STEAK
AUS EIGENER HALTUNG
<< BEGRENZTE STÜCKZAHL >>
€ 28,-

DIESE GERICHTE
KANN MAN NACH
VERFÜGBARKEIT
AUCH EINZELN
BESTELLEN!

MI. - FR.
18 - 20 UHR

ZÖTTER-SCHOKOdessert VON LISA
€ 5,50

MENÜ € 42,-

MIT WEINBEGLEITUNG € 59,-



”

FÜR MICH
DAS GEILSTE UND BESTE
SCHWEIN DER WELT!

TONI KRISPEL

MI. BIS FR.

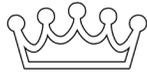
18 BIS 20 UHR

BEIM KRISPEL

MAI BIS OKTOBER

Kleines & Feines

ALS VORSPEISE, ZUM GLAS WEIN
ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Neusetzer

€ 6,00

Rückenspeck vom Wollschwein

Der steirische Bruder des »Lardo«, natürlich vom Wollschwein. Zarte Engelsflügelchen mit himmlischem Geschmack.

für 2 Personen

Gänseleber

€ 9,70

Gänseleber (Pastete), Neusetzer, Brioche & Apfelchutney. ♻️🌱

Trüffel 17

€ 5,90

Osso Collo mit Frischkäse, Trüffelmayo, frisch geriebenem Trüffel & Schwarzbrot. ♻️🌱🍷

Steirisches Sushi

€ 5,90

vielleicht das beste Sushi im Vulkanland

Rettich, Steirerreis, Lachsschinken vom Wollschwein, Geheimnisse & Würzsauce vom Restaurant Malerwinkl. 🌱🌱🌱🍷

Carpaccio

€ 6,50

Gebeizter Wollschweinrücken mit Pfeffertüffelöl, steirischem Parmesan & Rucola. ♻️🌱

Frische Ziege

€ 5,80

Ziegenfrischkäse auf Kirschtomatenragout, garniert mit Basilikum. Herrlich erfrischend! 🌱🌱♻️

BROT
DAZU?
Portion
pro Person 🍷
€ 0,70

GLUTEN-
FREI?
Portion
pro Person
€ 1,70

WUSSTEN SIE SCHÖN?

Das Wollschwein hat einen Fettanteil von bis zu 70% - im wahrsten Sinne des Wortes ECHT FETT! Die Zucht lässt sich bis ins 12. Jahrhundert zurück verfolgen und zählt somit zu den ältesten rein erhaltenen Schweinerassen Europas.

Hauptgerichte



Wollschweingenuss

€ 12,90

(Brettl)jause vom Wollschwein

Saftiger Beinschinken mit frisch geriebenem Kren, Soppressa, Porchetta mit Kirschtomatenragout, Neusetzer Kuh-Käse, Aufstrich. 🍷🍷🍷

Pulled Pork

€ 9,50

...oder auf steirisch „Zupf-Fleisch“!

Wollschweinschulter - 10 Stunden im Ofen gegart - mit Paprikagelee & Salatherzen. 🍷🍷

Carpaccio

€ 8,90

Gebeizter Wollschweinrücken mit Pfeffertrüffelöl, steirischem Parmesan & Rucola. 🍷🍷

Beinschinken vom Wollschwein

€ 9,50

Saftiger Beinschinken mit frisch geriebenem Kren, Butter & Vogelbeeren. 🍷🍷🍷

BROT
DAZU?

Portion
pro Person 🍷
€ 0,70

Rohschinken vom Wollschwein

€ 11,50

laut Falstaff „bester Schinken Österreichs“

18 Monate am Knochen gereifter Schinken mit Kürbischutney, Butter & steirischem Parmesan. 🍷🍷🍷

Forelle mit Neusetzer-Speck

€ 8,50

Räucherforelle mit Neusetzer, eingelegten Eierschwammerln, Zwiebel, weißem Balsamessig, Kürbiskernöl & Olivenöl. 🐟🍷🍷

Steirisches Vitello tonnato

€ 10,90

Zart gebratenes Wollschweinkarree mit einer Mousse von Kulmers Räucherforelle, Kapern und istrischem Olivenöl. 🐟🍷🍷🍷

100% WOLLSCHWEIN

Wir haben uns dafür entschieden, Ihnen ausschließlich unser Wollschweinfleisch zu servieren. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel zu schaffen: Das Wollschwein wächst 3mal so lange wie ein normales Hausschwein, lebt das ganze Jahr über im Freien & wird nicht mit Soja gefüttert. Unsere Schweine müssen keine Antibiotika und Wachstumshormone fressen. Dass dieses Fleisch mehr kostet, liegt auf der Hand. Besuchen Sie unseren Stall & lernen Sie unsere Wollschweine kennen!

Schau dir an, was du isst!

100% VOM WOLLSCHWEIN

Kübelfleisch

€ 10,50

*Ein Klassiker nach dem Originalrezept von
Tonis Mutter Elsa!*

Moastabratl im Ganzen - 4 Monate eingelegt
in Verhackert - mit roter Zwiebel, Knoblauch
& Paprika. 🍷🍷🍷

BROT
DAZU?

Portion
pro Person 🍷
€ 0,70

KÄSE VON KUH, SCHAF & ZIEGE

Alles Käse

€ 9,50

Ausgesuchte Käse aus der Steiermark u.a.
unsere Neusetzer Kuh & STOLLENKÄSE aus
dem Almenland serviert mit
hausgemachtem Paprikagelee. 🍷

Frischkäse

€ 6,70

Schaf- & Ziegenfrischkäse mit allerlei
Saurem der Saison, Pesto, Kürbiskernöl &
weißem Balsamessig. 🍷🍷🍷

Weinkäse mit Tomaten

€ 7,50

Weinkäse mit Tomaten, frischem Basilikum,
Olivenöl & Apfelbalsamico von Gölles. 🍷🍷

NUR FÜR DIE KLEINEN GÄSTE



Mangalitzerl

€ 3,70

Kleine, würzige Würstel vom Wollschwein
mit Butter & Brot. 🍷🍷

Zwergerlbrot

€ 2,70

Kleines Brot mit Butter, Mortadella,
Käse & Ei. 🍷🍷🍷

GLUTENFREI?

Gerne backen wir hausgemachtes gluten-
freies Gebäck für Sie auf.

BRÖTCHEN

*Brötchenspezialitäten vom Krispel
saftiges Schwarzbrot fein belegt*

Brötchenvariation € 7,90
Salami, Neusetzer
& Rohschinken. 🌱 🍴

Salami mit Butter. 🌱 🍴 € 2,70

Neusetzer 🌱 € 2,70

Rohschinken mit Butter
und Kürbischutney. 🌱 🍴 € 3,00

Beinschinken mit Butter
und Kren. 🌱 🍴 € 3,00

Käse mit Butter. 🌱 🍴 € 2,50

Veganer Aufstrich
aus Käferbohnen. 🌱 🍴 🌱 € 2,50

Aufstrichbrötchen 🌱 € 2,50
Leberaufstrich 🍴, Grammelschmalz,
Verhackert 🍴🍴🍴, Topfenaufstrich 🍴.

SAUER MACHT LUSTIG...

Käferbohnen € 4,50
aus Straden mit Kürbiskernöl,
Apelessig, roter Zwiebel &
frisch geriebenem Kren. 🌱

Salatherzen € 6,00
Knackige Salatherzen mit
Joghurtkräuterdressing, geschälten
Gurken, Walnüssen & Ei. 🌱 🍴 🍴 🍴

Tomaten & Co. € 4,90
Sommergemüse mit Sauerrahm
Tomaten, geschälte Gurken und Paprika
mit Sauerrahm, roter Zwiebel, Kürbis-
kernöl & Apelessig. 🌱 🍴

Saures Schüsselr € 6,00

mit Mortadella, Frischkäse, Salat-
herzen, Käferbohnen, roter Zwiebel,
Gemüse, zweierlei Öl, Apfel-Balsamico &
weißem Balsamessig. 🌱 🍴 🍴

auch möglich als Hauptgericht um € 7,00



SÜSSES VON LISA

Lisas Nachspeisen ab € 4,50

Unsere Mitarbeiter verraten
Ihnen gerne, welche hausge-
machten Kuchen & Desserts es
heute gibt. 🌱 🍴

Süßes im Glas ab € 5,50

Dessert zum Löffeln und
Dahinschmelzen.

Parfait € 7,50

halbgefrorene Eisspezialität

Wie der Name schon sagt einfach
„perfekt“ für einen lauen Sommerabend! 🍴 🍴 🍴 🌱

Holunderblütenmousse € 5,20

Holunderblütenmousse mit
Fruchtröster & Nussstreusel. 🍴 🍴 🌱

Je nach Art des Gebäcks oder Desserts
variieren die Allergene.

Wir informieren Sie gerne individuell.

Whisky & Zigarren

WHISKY

Oban 14YO - für Einsteiger

Sorte: Single Malt Scotch Whisky

Aroma: Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz.

Abgang: Trocken, rauchig, delikat.

Caol Ila 12YO - für Fortgeschrittene

Sorte: Single Malt Scotch Whisky

Aroma: Zurückhaltend mit fruchtigen Zitrusnoten. Frisch & appetitanregend. Deutlicher Rauch.

Abgang: Lang, Spuren von Meer & Rauch.

Lagavulin 16YO - für Liebhaber

Sorte: Single Malt Scotch Whisky

Aroma: Intensiver Torfrauch & tiefe Süße.

Abgang: Langes, elegantes, von Rauchigkeit erfülltes Finish mit viel Salz & Meeresalgen.

ALLE
SORTEN:

2 CL
UM
€ 4,50

ZIGARREN

Santa Damiana Petit Corona

€ 8,50

Ringmaß: 45 - Länge Inch: 5

Aroma: Gras, Erde; mild, süßlich, wenig scharf

Davidoff Signature 2000 Tubos

€ 18,90

Ringmaß: 43 - Länge Inch: 5

Aroma: Holz, Leder, Gras; sehr mild, fast süß, kaum Pfeffer

PASST NIX?

Auf Anfrage öffnet **Toni** seine Schatzkiste.

RAUCHEN LÄSST SICH NICHT ENTBEHREN,
WENN MAN NICHTS ZUM KÜSSEN HAT!

SIGMUND FREUD

— Wissen, was drin ist —

ALLERGENE / LEGENDE

-  Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Krebstiere und -erzeugnisse
-  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine
-  Erdnüsse und -erzeugnisse
-  Soja(-bohnen) und -erzeugnisse
-  Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
-  Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Sellerie und -erzeugnisse
-  Senf und -erzeugnisse
-  Sesamsamen und -erzeugnisse
-  Schwefeldioxid und Sulfite
(ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO²)
-  Lupinen und daraus hergestellte Produkte
-  Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



Kostbares



ZUM MITNEHMEN

Mit nach Hause nehmen, was kurz zuvor geschmeckt hat. Ohne Plan ein schönes Geschenk finden. Wein verkosten. Kostbar und Hofladen beherbergen viel Feines aus eigener Produktion, kleine Handwerksarbeiten, Geschenkartikel und regionale Spezialitäten. Mit einem Augenzwinkern gesagt: Selbst wer nichts sucht, wird hier fündig.

EIN-
GEPACKT



Für Freunde
und/oder zum
selber essen.



WEINE VOM KRISPEL

SÄFTE AUS DER REGION

WOLLSCHWEIN-SPEZIALITÄTEN

ALLERLEI HAUSGEMACHTES

SCHOKOLADEN & MEHR

TISCHKULTUR, GESCHENKE

(...)



kostBar
+ KRISPEL

STADTGRABEN 3
Stadtgrabenstraße 3, 8490 Bad Radkersburg

Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 9.00 - 18.00 Uhr

Sa: 9.00 - 13.00 Uhr

Dienstag & Sonntag geschlossen.

WEINE ZU ABHÖF PREISEN

Ende

AUF WIEDERSEHEN IN NEUSETZ

”

WENN ES IHNEN GUT GEFALLEN
HAT, ERZÄHLEN SIE ES WEITER.
WENN NICHT, ERZÄHLEN SIE ES
BITTE UNS. DANKE!

FAMILIE KRISPEL



KRISPEL
IM NETZ



Ein Scan mit dem
Smartphone führt zu
Wein, Schwein und
Basalt.



Copyright by KRISPEL

Wir möchten unseren Gästen etwas
Besonderes bieten und haben uns bei der
Gestaltung dieser Karte viele Gedanken gemacht.

Gedanken, die nicht kopiert
werden wollen und sollen. Danke, für Ihr Verständ-
nis! Änderungen vorbehalten.

