

Hotel Restaurant **Dragoner**



Das Hotel-Restaurant **Zum Dragoner** besteht seit dem 18. Jh. Der Name stammt vom Gründer des Hauses, der in einem Dragoner-Regiment diente. Seit 1905 ist das Anwesen im Besitz der Familie Gruber, die auf eine jahrhundertelange Tradition als Gast- und Landwirte mit Metzgerei zurückblicken kann. Der Familienbetrieb besteht inzwischen aus einem Hotel und dem gegenüberliegenden Gästehaus. Alle Zimmer sind im ländlichen, bayerischen Stil individuell eingerichtet und haben Du/WC/Tel/TV, Wlan (kostenfrei), teilweise Balkon.

Im Haupthaus finden unsere Gäste neben verschiedenen Gasträumen zudem Kegelbahn, eine kleine Wellness-Oase mit Sauna, Dampfbad, Infrarot-Kabine (wird extra berechnet) – alles auch für externe Gäste, Lift bis zur 2. Etage, Leseecke und Terrasse.

Unsere Küche wird vom Chef selbst geleitet und ist weit bekannt. Seit Oktober 2008 gibt es bei uns die „Schmankerl aus der Gruber´s Steak-Stube“. Auf urigen Brettl´n servieren wir die verschiedensten Steaks, wie z. B. argentinisches Ochsenfilet, Schweinenackensteak, Lammfilet und Bisonsteak – aber auch Exoten wie z. B. Känguru, Strauß, Kamel, Zebra, Blesbock, Lama oder Krokodil. Dazu gibt es hausgemachte Dips, Baguette und eine große Auswahl an Beilagen.

Vieles wird selbst gemacht bei uns – z. B. sämtliche Saucen, Dips, unsere Spätzle, Semmelknödel usw. Unser Obst & Gemüse kommt von der Bodensee-Insel Reichenau, das meiste Fleisch aus dem Allgäu bzw. beziehen wir über die hiesigen Metzgereien, die heimischen Fische aus den Gewässern unserer Umgebung.

Seit Juni 2014 gibt es im direkt gegenüberliegenden Gästehaus noch die Xaver Bar/Lounge mit vielen verschiedenen Bieren, Cocktails, diversen Spritz-Getränken, über 1800 Whiskys, Snacks, vielen Gin-/Rum- & Cognac-Sorten, Tastings usw. in gemütlicher Atmosphäre.

Unser Weinkeller - ein Hobby unserer Chefin - erfüllt auch die Wünsche anspruchsvoller Weinkenner. Auf einer separaten Karte wechseln sich zusätzlich zur regulären Karte weitere Rot- und Weißweine ab, die sonst nur als Flaschenwein ausgeschenkt werden – bei uns gibt es diese auch in 0,1 L & 0,25 L.

Wir haben nur am Hl. Abend geschlossen und sind ansonsten das ganze Jahr über für Sie da! Wir wünschen Ihnen nun einen wunderschönen Aufenthalt und Guten Appetit!

Ein kleines „Anliegen“ noch von unserer Seite: wenn etwas nicht „passt“ = sprechen Sie mit uns! Wir sind alles nur Menschen und Fehler passieren ... aber wir wollen ja SOFORT etwas unternehmen, so dass Sie uns in angenehmer Erinnerung behalten. Und wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, dann freuen wir uns über Ihr persönliches Feedback & über Bewertungen im Internet.

Hotel Restaurant
Dragoner



Aperitif, Sekt & Prosecco

Martini weiß oder rot	4 cl	€ 4,20
Monin Bitter-Orange (alkoholfrei)		€ 3,80
Campari-Orange		€ 4,20
Portwein rot (süß) oder weiß (trocken)	4 cl	€ 4,20
Sherry Medium oder Dry	4 cl	€ 4,20
Glas Hausmarke Prosecco	0,1 L	€ 3,20
Glas Prosecco-Orange		€ 3,20
Glas „Kir Royal“ (mit Prosecco)		€ 3,80
Gordon's Gin Tonic		€ 4,50
Pikkolo Sekt	0,2 L	€ 4,00
Pikkolo Sekt alkoholfrei	0,2 L	€ 4,00
Hosp Sekt halbtrocken	0,7 L	€ 16,00
Pikkolo Prosecco	0,2 L	€ 4,00
Hosp Secco (Prosecco)	0,7 L	€ 17,00

Spritz & Co. à € 6,00

Aperol-Spritz	Apfel-Spritz	Martini-Fiero-Spritz
Orangen-Spritz	Limoncello-Spritz	Mirtillo-Spritz
GinChilla	Pink Bubble	Himbeer-Rosmarin-Spritz
Lillet mit Russian Wild B.		
Ramazotti Rosato Mio (Aperitivo Rosato mit Prosecco)		
Ramazotti Rosato Bella (Aperitivo Rosato mit Russian Wild Berries)		



Alkoholfreie Getränke

Spritziges Tafelwasser 0,5 L € 2,80

Adelholzener Classic – mit Kohlenräure oder still
 0,25 L € 2,90
 0,5 L € 3,90
 0,75 L € 4,90

Verschiedene Säfte: Orangen-, Multivitamin-, Apfel-, Johannisbeer-, Trauben-, Kirsch-, Grapefruit-, Pink Grapefruit-, Maracuja-, Rhabarbersaft 0,2 L € 2,50

Saftschorle 0,25 L € 2,70 0,5 L € 3,80

Paulaner Spezi vom Fass 0,33 L € 3,10 0,5 L € 3,70

Limo vom Fass 0,33 L € 3,10 0,5 L € 3,70

Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero / Fanta 0,33 L € 3,10

Coca Cola 0,5 L € 3,90

Bitter Lemon / Russian Wild Berries 0,2 L € 2,80

Dallmayr Tee-Spezialitäten € 3,20
 - Siehe separate Karte

Haferl Tee mit 2 cl Rum € 5,20

Haferl Glühwein (versch. Variationen) € 4,20



Bierspezialitäten

Paulaner Premium Hell vom Fass	0,5 L	Eur 3,80
Kleines Paulaner Premium Hell vom Fass	0,25 L	Eur 2,90
Bitburger Pils	0,33 L	Eur 3,70
Hacker Pschorr Münchner Dunkel	0,55 L	Eur 3,80
Paulaner Edelweizen Dunkel	0,5 L	Eur 3,90
Paulaner Hefe-Weizen naturtrüb vom Fass	0,5 L	Eur 3,90
Paulaner Hefe-Weizen naturtrüb vom Fass	0,33 L	Eur 2,90
Hacker Pschorr leichtes Weizen (2,9 vo. %)	0,5 L	Eur 3,90
Paulaner Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 L	Eur 3,90
„Russ“ (halb Weizenbier, halb Limo)	0,5 L	Eur 3,90
kl. „Russ“	0,33 L	Eur 2,90
Paulaner Salvator (Starkbier)	0,5 L	Eur 4,10
Hacker Pschorr Helles alkoholfrei naturtrüb	0,5 L	Eur 3,80
Radler	0,5 L	Eur 3,80
kleines Radler	0,25 L	Eur 2,90
Paulaner Zwickl – Bier	0,4 L	Eur 3,60
Weinschorle süß	0,5 L	Eur 4,70
Weinschorle sauer	0,5 L	Eur 4,70
kleines Weinschorle süß	0,25 L	Eur 3,70
kleines Weinschorle sauer	0,25 L	Eur 3,70

Hotel Restaurant
Dragoner



für den kleinen Hunger, Brotzeiten

& Vegetarisch

Tagessuppe ^{1/9}	Eur 4,30
Fischsuppe ^{1/2/4/7/9/14} nach Art des Hauses mit Baguette	Eur 5,50
Wildcremesuppe ¹	Eur 5,50
Kl. Hirschragout ^{1/7/9/10} mit Semmelknödel & Preiselbeeren	Eur 13,00
Kl. Schnitzel ^{1/3/7} mit Pommes frites	Eur 11,00
Kl. Fischfilet ^{4/1} mit Salzkartoffeln	Eur 11,00
Kartoffeltaschen mit Salatgarnitur	Eur 11,00
Kleines Schweinlendchen ^{1/3} mit Edelpilzen ^{1/7/9} gefüllt in Rahmsauce ⁷ , dazu hausgemachte Spätzle und ein bunter Salatteller	Eur 14,40
Hausgemachte Kässpätz'n ^{1/3/7} mit Röstzwiebeln & Salat	Eur 14,40
Hausgebeizter, kaltgeräucherter Lachs ^{4/9/10} mit Kartoffel-Rösti ^{1/3} & Sahnemeerrettich ⁷	Eur 15,50
Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren & Toast	Eur 8,90
Spinatknöderl in Schwammerlsauce mit Salatteller	Eur 13,80
Semmelknödel in Schwammerlsauce mit Salatteller	Eur 13,80
Bunter Salatteller	Eur 4,90
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen ¹	Eur 14,80
Großer Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen	Eur 17,50
Großer Salatteller mit Feta ^{1/7}	Eur 13,80
Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen & Feta	Eur 15,60
Dragoner Hausplatte ^{1/9/10/15/16}	Eur 13,80

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfid *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9

Hotel Restaurant
Dragoner



Vom Grill & aus der Pfanne

Grillteller – Puten-/Schweine-/Rindfleisch, Speck ¹⁵
Wienerle, Ajvar, Pommes frites & Salatteller € 23,40

Zwiebelrostbraten mit Pommes frites
und einem bunten Salatteller € 26,40

Rostbraten Strindberg – mit Senfzwiebeln ^{1/10} gefüllt
dazu Bratkartoffeln ¹⁵ & Salatteller € 27,00

Schweinsschnitzel Wiener Art ^{1/3/7} mit Pommes & Salat € 19,20

Cordon bleu vom Schwein ^{1/3/7} (mit Schinken ¹⁵ & Käse ⁷ gefüllt)
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller € 24,60

„Schwabenteller“ – Filets mit hausgem. Kässpätz'n ^{1/3/7}
dazu Rahmsauce ⁷, Röstzwiebeln, Salatteller € 26,40

Schweinslendchen „Pfaffenwinkel“ ^{1/3}
mit Edelpilzen ^{7/9} gefüllt, in Rahmsauce ⁷
dazu hausgemachte Spätzle & Salatteller € 22,80

Schweinefilet in Steinpilzsauce ^{1/7}
mit Kässpätz'n ^{1/3/7} & Salatteller € 25,20

Schweinenackensteak „Tessin“ auf Kartoffel-Rösti
mit Schinken, Tomate & Käse überbacken & Salat € 18,60

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce ⁷
mit hausgem. Spätzle & Salatteller € 18,60

Pfeffersteak ^{1/7/9} mit Bratkartoffeln ¹⁵ & Salatteller € 28,20

Filetsteak „Café de Paris“ mit Kartoffel-Rösti ¹⁵
(hausgem. würzige Sauce aus Kräutern, Butter, Sahne ⁷)
dazu ein bunter Salatteller € 28,20

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Glüten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfite *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9



Bayerische Schmankerl

Fleischpflanzerl in Pfeffersauce ^{3/9}

dazu Kartoffel-Rösti ^{1/3} & Salatteller € 15,60

Hausgemachte Kässpätz'n ^{1/3/7}

mit Röstzwiebeln & Salatteller € 14,40

Rindsroulade mit hausgem. Spätzle & Salat € 19,80

Rindsgulasch ^{1/9} mit Semmelknödel & Salatteller € 18,60

Rahmschnitzel ^{1/7/9} mit hausgem. Spätzle & Salat € 18,60

Geschnetzeltes vom Rind in Pfeffersauce ^{1/7/9}

mit Kartoffel-Rösti ^{1/3} & Salatteller € 22,20

Ofenfrischer Schweinsbraten ^{1/9} (Sonntags)

mit Knödel ^{1/3} & buntem Salatteller € 17,40

Fisch- & Wildgerichte

Hirschkalbslendchen in Steinpilzsauce

mit Kartoffelzapfen und Wildpreiselbeeren € 28,20

Hirschkalbsragout mit Spätzle & Semmelknödel

dazu Wildpreiselbeeren ^{1/7/9/10} € 22,20

Filet vom Zander mit Mandeln gebraten ^{1/4/9}

dazu Salzkartoffeln & Salatteller € 23,40

Filet von der Dorade in Kräutern gebraten ^{1/4}

dazu Salzkartoffeln & Salatteller € 22,80

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

*1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie*

*10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfit *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere*

*15 = Natriumpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9*



Schmankerl aus der Steak-Stube

Alle unsere Steaks werden medium mit 250 g (Rohgewicht) gebraten. Sollten Sie Ihr Steak durch, medium rare, größer oder kleiner (mind. 200 g) wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Putenbruststeak	€ 20,40
Schweinenackensteak	€ 14,40
Rinder-Hüftsteak	€ 23,40
Rinder-Lendensteak	€ 28,20
Elch-Steak	€ 33,00
Straußenfanfilet	€ 29,40
Steak vom Rinderfilet	€ 33,00
Kängurusteak	€ 27,00
Bison-Hüftsteak	€ 33,00
Garnelen – extra dazu	€ 6,00

Bitte wählen Sie hier Ihre Beilagen zu den Steaks (nicht zu den sonstigen Gerichten):

Hausgemachte Kräuterbutter ^{1/7/9/10}	€ 1,20
Röstzwiebel ¹⁵	€ 1,20
Kartoffelwedges	€ 3,00
Pommes frites	€ 3,00
Champignonköpfe	€ 3,60
Bohnen ¹⁵	€ 3,00
Mexikanisches Pfannengemüse	€ 3,60

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfid *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9



Eis & Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanille-, und Schoko-Eis, Kirschen,
Sahne, Kirschwasser ^{1/7} € 6,60

Eierlikörbecher

Vanilleeis, Eierlikör, Sahne ^{1/7} € 6,60

Bananensplit

Banane, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne ^{1/7} € 6,60

Eis & heiß

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1/7} € 6,60

Tartufo Bianco

Kaffee- und Zabaioneis ^{1/7} € 5,40

Marilleneisknöderl ^{1/7}

€ 5,40

Gemischtes Eis ^{1/7}

mit Sahne € 5,70

ohne Sahne € 5,40

Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{1/7}

€ 5,40

Apfelkücherl mit Vanilleeis ^{1/7}

€ 5,40

Gefüllte Palatschinken ^{1/7}

€ 5,40

Eiskaffee / Eisschokolade

€ 5,40

Kennzeichnungspflichtige Allergene: Spätzle immer 1/3 ~ Salatteller immer 1/7/9/10

1 = Gluten *** 2 = Krebstiere *** 3 = Eier *** 4 = Fische *** 5 = Erdnüsse *** 6 = Sojabohnen *** 7 = Milch *** 8 = Schalenfrüchte *** 9 = Sellerie
10 = Senf *** 11 = Sesamsamen *** 12 = Schwefeldioxid und Sulfid *** 13 = Lupinen *** 14 = Weichtiere
15 = Nitritpökelsalz *** 16 = Phosphat *** Bratensauce 1+9

Hotel Restaurant **Dragoner**



Weißwein 0,25 L

Dragoner's Hausschoppen

	Etschtaler Gold Qualitätswein, halbtrocken	€ 4,80
Baden	Bickensohler Weißburgunder halbtrocken	€ 5,20
	Bickensohler Müller-Thurgau trocken	€ 5,20
	Alde Gott RR Rivaner & Riesling trocken	€ 6,10
	Alde Gott Grauburgunder Kabinett trocken	€ 6,10
	Alde Gott Sauvignon Blanc trocken	€ 6,10
Rheinhessen	Bretz Scheurebe süß-lieblig	€ 5,20
Pfalz	Deidesheimer Hofstück Riesling trocken	€ 5,20
Franken	Volkacher Ratsherr Silvaner Bockbeutel, halbtrocken	€ 5,60
Württemberg	Sauvignon Blanc *** Premium Remstalkellerei Qualitätswein, trocken	€ 6,10
Österreich	aus dem Hause Gruber-Bayer ~ Riesling - Grüner Veltliner - Chardonnay Österreich	€ 5,20
Italien	Pinot Grigio trocken	€ 5,20
	Gardasee Lugana Bulgarini DOC trocken	€ 6,10

Rosé 0,25 L

Württemberg	Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	€ 5,20
Italien, Gardasee	Chiaretto DOC Bulgarini Garda Classico Trocken	€ 6,10

Hotel Restaurant
Dragoner



Rotwein 0,25 L

Dragoner's Hausschoppen

Etschtaler Rubin Qualitätswein, halbtrocken € 4,80

Baden Affentaler Spätburgunder Buddelflasche halbtrocken € 5,60

Württemberg Muskattrollinger Remstalkellerei halbtrocken € 6,10

Haberschlechter Heuchelberg ~ Trollinger mit Lemberger
halbtrocken € 5,20

Rheinpfalz Wachenheimer Mandelgarten Dornfelder trocken € 5,20

Österreich aus dem Hause Gruber-Bayer
Weinviertler Blauer Zweigelt Österreich € 5,20

Italien Primitivo del Salento IGT
Weingut Tenuta Boncore trocken € 6,10

Montepulciano d'Abruzzo Rosso DOC
Weingt Umani Ronchi, trocken € 5,20

Ca' Bolani Merlot DOC Aquileia Superiore
trocken € 6,10

Gardasee Primitus Rosso Cuvée Bulgarini trocken € 6,10

Südtirol Traminer Edelvernatsch DOC trocken € 5,20

Frankreich Cabernet Sauvignon Collection trocken € 5,20

Kalifornien Woodbridge Cabernet Sauvignon
Weingut Robert Mondavi ~ trocken € 6,10

PRO HERALDICA

Hotel Restaurant **Dragoner**



Digestiv je 2 cl

Edelbrände

Ziegler	Apfelbrand ~ Zwetschgenbrand	€ 4,20
Alde Gott	Williamsbirnenbrand ~ Himbeerbrand (Holzfass)	€ 4,20
Zur Schwane	Zwetschgenbrand ~ Apfelbrand (Holzfass)	€ 4,20
Psenner	Gold Williams Christbirnenbrand Riserva 2 Jahre	€ 4,20
	Edler Gravenstein Riserva – Barrique 5 J.	€ 4,20
	Erdbeertraubenbrand & Vogelbeergeist	€ 4,20
	Obstler & Kirschbrand	€ 4,20
Bayerl	Williamsbirnenbrand mit Honig	€ 4,20
Hosp	Marillenbrand ... Kirschwasser ... Himbeergeist	
	Zwetschgenwasser ... Williamsbirnenschnaps	€ 3,60
	Obstler ... Puszta Barack (Aprikosenschnaps)	€ 3,60

Grappa

Grappa	€ 2,80	Grappa di Chardonnay	€ 4,20
Psenner	Grappa Südtirol Selezione		€ 4,20
	Grappa Südtirol Adorata		€ 4,20
	Grappa Südtirol Adele – Müller Thurgau & Sauvignon		€ 4,20
	Grappa Südtirol Barrique Riserva		€ 4,20
	Grappa Gewürztraminer		€ 4,20

Liköre, Kräuterliköre & Kräuterschnäpse

Psenner	Floris – Holunderblütenlikör mit Marillenbrand	€ 4,20
	Honey Williamsliqueur – Williams mit Honig	€ 4,20
	Nocciola – Haselnuss & Nusseler – Walnuss	€ 4,20
	Bombardino – Likör mit Eizusatz und Rum	€ 4,20
	Almrausch – Alpenrosenlikör mit Zirbe – Classic	€ 4,20
	Fior d'Alpi – Amaro Alpino – Edelbitter	€ 4,20
Odl-Sepp	Kafätscherl & Odl	€ 4,20
Bayerl	Espressolikör ... Orangenlikör	€ 4,20
	Eierlikör ... Kirschlikör ... Gebirgsenzian ... Malteserkreuz Aquavit	
	Ettaler Klosterlikör ... Fernet Branca ... Ramazzotti ...	
Jägermeister		€ 3,60

Cognac & Whisky

Asbach Uralt	€ 3,20	G'spritz mit Cola	€ 3,60
Baileys Whisky Crème			€ 3,60
Jacky-Cola			€ 4,80
Remy Martin ... Metaxa 5 Stern			€ 4,20
Glenmorangie			€ 4,90



Unsere Dinzler

Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	€ 2,80
Haferl Kaffee	€ 3,90
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato mit Milchschaum	€ 2,70
Espresso heiss & kalt oder „Affogato“ mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 3,90
Tasse Cappuccino	€ 3,00
Haferl Cappuccino	€ 4,10
Haferl Milchkaffee	€ 4,10
Heiße Schokolade / weiße Schokolade	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,90
Doppio	€ 4,90
Gruber's Spezial - Heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum	€ 4,60

Hotel Restaurant **Dragoner**



Unsere Dallmayr Tee-Spezialitäten

Serviert im Dallmayr-Teeglas à € 3,20

Loser Tee in Teepyramiden einzeln aromageschützt kuvertiert – die Folien sind recyclebar, alle Verpackungsmaterialien sind ressourcenschonend produziert. Wir geben überall die Ziehzeit an.

Schwarztee

Assam Bio 3-4 Min. – kräftig-malziger Schwarzer Tee

Darjeeling 1st Flush Bio 3-5 Min. – ein Spitzentee aus der 1. Pflückung – aus den berühmten Teegärten des Himalaya – feines, zartes und blumiges Aroma

Grüner Tee

Japan Sencha Bio 2-3 Min – Sencha ist die am häufigsten getrunkene Teesorte in Japan – fein-herberg Geschmack mit einer leichten Süße

Ginseng Ingwer Bio 2-3 Min. – Ginseng – die Wurzel des langen Lebens – würzig-frischer Grüntee

Sonnengruss 2-3 Min. Grüner Tee mit Mango-Zitronen-Aroma

Früchtetee

Waldbeere 5-10 Min – kräftig beeriges Aroma – Hibiskus, Apfel, Brombeerblätter

Maracuja-Orange Bio 5-10 Min – exotisch-fruchtige Mischung

Roiboos

Vanille Bio 5-10 Min – mit natürlichem Vanillearoma

Kräutertee

Alpenkräuter Bio 5-10 Min. – Fenchel, Anis, Salbei, Frauenmantel und weitere handverlesene Naturkräuter

Garten der Provence Bio 5-10 Min – Inspiriert durch einen Sommerurlaub in Südfrankreich – mit getrockneten Lavendleblüten

Kamille Bio 5-10 Min – mit ganzen, voll aufgeblühten Kamillenblüten

Pfefferminze Bio 5-10 Min. – mit Pfefferminzblättern, die von Hand gepflückt wurden

Zitronenverbene Bio 5-10 Min – mit grob geschnittenen Zitronenverbene – auch Eisenkraut genannt – mit frischem, feinen Zitronenaroma

Chai

Masala Chai Bio mind. 5 Min – Schwarzer Tee nach indischer Art mit Gewürzen = Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken und Pfeffer. Chai steht in vielen Teilen der Welt ganz einfach für Tee und gilt in Indien als Nationalgetränk

Ayurvedischer Tee

Tulsi Relax Bio Kräuterteemischung Orange-Ingwer 5-10 Min. – Tulsi ist die indische Variante unseres Basilikum, Rooibuschtee, Eisenkraut, getrocknete Ingwerstücke sowie exotische Gewürze – fruchtig-würziger Geschmack – ein ayurvedischer Tee ohne Coffein