



# Zum Rad

Hotel · Metzgerei · Partyservice

*seit 1879*

Egal ob Betriebsfeier, Hochzeit, Geburtstag, Grillfest oder andere Anlässe. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht mit allen Leistungen, die wir Ihnen gerne für Ihre Feier anbieten.

Sie können sich ein Buffet oder Menü nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei nur um Vorschläge und einen Auszug unseres Leistungsspektrums handelt. Gerne können wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch individuelle Vorschläge nach Ihrem Belieben anbieten und beraten Sie hierzu gerne unverbindlich.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und stehen selbstverständlich gerne für Fragen zur Verfügung.

Gerhard, Beate und Kathrin Hepperle

Familie Hepperle  
Dreikönigstraße 12  
73230 Kirchheim unter Teck



## Zum Rad

Hotel · Metzgerei · Partyservice

*seit 1879*

Telefon: 07021/2734  
info@hotelzumrad.de  
www.hotelzumrad.de

## Produktinformationen und Herkunftsnachweis

Seit Generationen legen wir größten Wert auf die Verwendung regionaler Produkte bei der Herstellung unserer Speisen.

Wir sind aus diesem Grund Mitglied bei Schmeck die Teck.

Mehr Informationen hierüber finden Sie unter [www.schmeckdieteck.de](http://www.schmeckdieteck.de)

Unsere Zutaten beziehen wir wie folgt:

### Fleisch vom Genossenschaftlichen Schlachthof Göppingen

aus ausschließlich regionaler Herkunft

#### Wurstwaren

aus der hauseigenen Metzgerei

#### Lammfleisch

vom Schäfer Hermann Sigel aus Kirchheim-Jesingen

#### Getreideprodukte

Mühle Sting in Jesingen

#### Kartoffeln

Sulzburghof in Unterlenningen

Familie Gözl aus Nabern

#### Apfelsaft

Thomas Bosch aus Unterlenningen

#### Frische Eier

Geflügelhof Bösch in Böhningen

#### Teck-Linsen

Biolandhof Gruel in Owen

#### Salatöle

Ölmühle Dusslingen, Familie Steinhilber

#### Spirituosen

Berghof Rabel in Owen

#### Salat, Fisch, Gemüse und Früchte

vom Großhandel mit wechselnden regionalen Zulieferern

Unsere selbstproduzierten Speisen werden ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Bei zugekauften Grundprodukten und Gewürzen wie zum Beispiel Senf, Essig, usw., die wir für verschiedene Herstellungsprozesse benötigen, sind Spuren von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen enthalten.

Gerne halten wir auch eine separate Übersicht für Allergiker bereit.

Bitte sprechen Sie uns an.



## Fingerfood - für jeden Anlass

Bitte beachten Sie unsere Mindestabnahmemenge pro Sorte:

Belegte Baguette und Brötchen	pro Sorte	10 Stück
Spieße	pro Sorte	20 Stück
Sonstiges	pro Sorte	30 Stück

Bei geringeren Stückzahlen erfragen Sie bitte unsere Preise.

### Baguettescheiben

kleine ovale Weißbrotscheiben liebevoll garniert und belegt mit:

Räucherlachs, Forellenmousse, Parmaschinken oder Roastbeef	€ 2,20
Putenbrust, Schweinebraten, Baguette- Salami, Kasseler Schinken, Hart- oder Weichkäse	€ 1,90
Tomaten-Kräuter-Sugo und Büffelmozzarella	€ 2,00

### Belegte Brötchen

Halbe Tafelbrötchen liebevoll garniert und belegt mit:

Räucherlachs, Forellenmousse, Parmaschinken oder Roastbeef	€ 2,60
Putenbrust, Schweinebraten, Baguette- Salami, Kasseler Schinken, Hart- oder Weichkäse, Tomate und Mozzarella	€ 2,20

Gerne können wir Ihnen auch Vollkornbrot, Laugenbrötchen oder Vollkornbrötchen belegen.



## Fingerfood

<b>Käse-Früchtespieße</b> mit mildem Hartkäse und bunten Früchten	€ 1,60
<b>Mini-Schnitzel-Spieße</b> von der Pute mit Gewürzgurke und Tomate	€ 1,60
<b>Fleischbällchen-Spieße</b> mit rotem und gelbem Paprika	€ 1,60
<b>Tomatenspieße Caprese</b> Cocktailtomaten und Mini-Mozzarellakugeln	€ 1,60
<b>Hähnchen-Spieße</b> in verschiedenen Variationen	€ 1,60
<b>Mini-Wraps</b> mit Hähnchenfleisch oder vegetarisch	€ 1,60
<b>Antipastigemüse im Gläschen</b> eingelegte Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate	€ 2,00
<b>Bunter Linsensalat im Gläschen</b> rote und gelbe Linsen in Balsamico-Viniagrette	€ 2,00
<b>Griechischer Salat</b> Feta-Käse, Oliven, Tomaten-, Paprika und Gurkenwürfeln	€ 2,00
<b>Glasnudelsalat</b> mit Shrimp am Spieß in Reismudelpanade mit vegetarischer Frühlingssrolle	€ 1,80 insgesamt: € 2,60 insgesamt € 2,30
<b>Schinkenhörnchen</b> Blätterteig gefüllt mit Schinken und Käse	€ 1,40 pro Stück
<b>Blätterteig-Käsestangen</b>	€ 1,30 pro Stück
<b>Brotkorb</b> mit gemischten Partybrötchen, Baguette und Backhausbrot	€ 1,00 pro Person
Mini-Partygebäck auf Anfrage	
<b>Panna-Cotta</b> mit fruchtigem Himbeermark im Miniglas	€ 2,00 pro Stück
<b>Schoko-, Stracciatella-, Erdbeer-, Joghurt-Mango-Mousse</b> weitere Sorten auf Anfrage im Gläschen	€ 2,00 pro Stück
<b>Verschiedene Salate</b> im Gläschen auf Anfrage	



## Vorspeisen

Norwegischer Fjordlachs  
am Stück pochiert mit Pommery- Senfdip

Fischplatte  
mit Räucherlachs oder Medaillons vom frischen Lachs  
und buchenholzgeräuchertem Forellenfilet  
an leichtem Meerrettichschaum und Pommery-Senf-Dip

Shrimps-Cocktail  
lecker eingelegt mit Kräutern und Knoblauch oder natur

Thunfischwürfel medium gebraten  
mit schwarzem Sesam verfeinert

Antipastiplatte  
mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten  
und Champignons

Parmaschinken mit Honigmelone

Gemischte Schinkenplatte  
mit Parmaschinken, zart geräuchertem Schinkenspeck, kräftigem  
Schwarzwälder Schinken und saftig gekochtem Schinken

Vitello- Tonnato  
dünn geschnittene gekochte Kalbfleischscheiben mit  
cremiger Thunfischsoße

Salat Caprese  
Mini-Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten  
mit Balsamico-Vinaigrette  
oder  
mit Büffelmozzarella und Cocktailtomaten

Feldsalat mit Cocktailtomaten, kross gebratenen  
Rauchfleischwürfeln und Kräutercrôutons

## Suppen

Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen wie zum Beispiel:  
Kräuterflädle, gefülltes Flädle, Grießklößchen, Markklößchen,  
Kalbfleischklößchen oder schwäbischen Mini-Maultaschen

Karottencremesüppchen mit Ingwer

Cremesüppchen von gegrilltem Paprika mit Kräutercrôutons

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und bunten Gemüsestreifen

Kresserahmsuppe

Cremige Kartoffelsuppe  
mit bunten Gemüsewürfeln

Kräftige Gulaschsuppe  
mit Kartoffelwürfeln und Karottenstreifen  
und dazu Bauernbrot

Festtagssuppe  
mit Flädle, Grießklößchen, schwäbischen Mini-Maultaschen  
und bunten Gemüsestreifen

### Unsere saisonalen Suppen:

Kürbiscrèmesüppchen vom Hokaidokürbis

Spargelcrèmesuppe

Pfifferlingrahmsuppe

Andere Suppen bieten wir Ihnen gerne individuell auf Anfrage an.



# Salate

## Klassisches Salatbuffet

Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
Karotten-, Gurken-, Kraut-, Tomaten und Zucchini-salat  
und hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat  
€ 4,50 pro Person

Alternativ zu unserem klassischen Salatbuffet bieten wir Ihnen gerne  
folgende Salate an:

Linsensalat mit roten und gelben Linsen

Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und  
Würfeln von Paprika, Tomaten und Gurken

Bohnensalat, Paprika- Maissalat, Rote- Beetesalat  
und Radieschensalat

Gerne können wir Ihnen passend zu Ihrer Anfrage und nach Ihren  
individuellen Wünschen eine Salatauswahl zusammenstellen.



# Hauptgänge

## Vom Kalb

**Rahmbraten klassische Art**  
mit Rahmsoße

**Kalbsbraten gefüllt mit Brokkoli**

**Schwäbischer Kalbsbraten mit Weckknödelfüllung**

**Kalbsrücken**  
am Stück natur gebraten

**Kalbsbrust oder Kalbshals**  
gefüllt nach altem schwäbischem Familienrezept

**Kalbsrahmgulasch**  
verfeinert mit Champignons oder Pfifferlingen

**Geschnetzeltes „Züricher Art“**  
in feiner Champignon-Sahnesoße

**Panierte Kalbsschnitzel**  
in einer feinen Panade aus Semmelbröseln und Ei

**Piccata Milanese**  
Kleine Kalbsschnitzel mit Parmesan-Ei Hülle

**Involtinis**  
kleine Rouladen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei

**Osso- Bucco**  
Scheiben von der Kalbshaxe in einer feinen Soße mit Karotten- und Selleriestreifen



## Vom Jesinger Lamm

### **Lammpfanne „Mediterrane Art“**

mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Auberginen

### **Lammkeule oder Lammrollbraten „Provenzial“**

mit leichter Knoblauchnote und Kräutern der Provence gewürzt

### **Gegrillte Lammkoteletts oder gegrillter Lammrücken**

## Geflügel

### **Putengeschnetzeltes**

in Currysoße

### **Putengeschnetzeltes**

in Curry-Mangosauce

### **Putenrahmgeschnetzeltes „Züricher Art“**

mit cremiger Champignon-Sahne Soße

### **Puten- Cordon- Bleu**

in feiner Panade aus Semmelbröseln und Ei,  
gefüllt mit Schinken und Käse

### **Paniertes Putenschnitzel**

in feiner Panade aus Semmelbröseln und Ei

### **Gefüllte Putenröllchen**

mit Blattspinat und Schafskäse  
oder

mit verschiedenen Waldpilzen und Karottenwürfeln

### **Hähnchenbrustfilet**

gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
paniert oder natur gebraten

### **Medallions von der Pute**

natur gebraten mit heller Kräuter-Orangensauce



## vom Schwein

### **Schweinefilet „Wellington“**

Zartes Schweinefilet umhüllt mit einer Champignon- Schinkenfarce  
gebacken im zarten Blätterteig

### **Schweinefilet gefüllt mit Brokkoli**

### **Schweinerückensteak „Napoli“**

überbacken mit Tomate und Mozzarella

### **Schweinebäckle**

geschmort in Trollingersauce

### **Spießbraten**

mit pikanter rauchiger Marinade

**Altdeutscher Schweinebraten** aus der Schulter

**Schweinekrustenbraten** mit herzhafter Kruste

**Grillschinken** würzig gepöckelter Schinken ohne Knochen

### **Kasseler Hals**

saftig, würzig, gepöckelt

### **Spanferkelbraten**

aus der saftigen Schulter oder der Keule

### **Filettopf**

Medaillons vom Filet, natur gebraten

### **Panierte Partyschnitzel**

mager und saftig

### **Gyros- Pfanne**

Geschnetzeltes herzhaft gewürzt mit kräftiger Soße

### **Piccata Milanese**

Kleine Schweineschnitzel in Parmesan-Ei Hülle

## Vom Rind

**Rinderschmorbraten**  
aus der Keule, zart in feiner Soße

**Rinderrouladen**  
nach Hausfrauen Art gefüllt mit Rauchfleischwürfeln,  
Gewürzgurken und Senf

**Burgunderbraten**  
zarter Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce

**Burgundertopf „Boef Bourguignon“**  
zarte Rindfleischstücke in Rotweinsauce

**Rindergulasch**  
klassische Art

**Tafelspitz**  
zart gekochtes Rindfleisch mit leichter Meerrettichsauce

**Rindergeschnetzeltes**  
im Orangen-Thymiansauce

**Rinderfilet „Stroganoff“**  
Rinderfiletspitzen in feinem Dijon-Senfesauce

**Wild**  
auf Anfrage

## Rustikales aus dem Backofen oder der Pfanne

Panierte Party-Schnitzel vom Schwein oder von der Pute  
Ofenfrischer Fleischkäse  
Hausgemachte Fleischküchle

**Selbstverständlich erhalten Sie zu allen Fleischgerichten auch die passenden Soßen. Wir empfehlen hierfür:**

Bratensauce zu allen herzhaften Rind- und Schweinebraten.

Rahmsöße, Pfifferling- oder Champignonrahmsöße  
zu feinen Braten vom Kalb, Pute oder zum Filet.

Gorgonzolasöße oder Currysöße zu unseren Geflügelspezialitäten.

Tomatensoße mit und ohne Kräuter zu Pasta und italienischen  
Gerichten.

Zitronensoße ideal im Sommer zu natur gebratenem hellen Fleisch.

## Beilagen

Bitte beachten Sie, dass dies nur Möglichkeiten von Beilagen sind.  
Gerne bieten wir Ihnen auch Beilagen nach Ihren Wünschen an.

Hausgemachte Spätzle, Käsespätzle, Spaghetti,  
feine Bandnudeln, grüne Nudeln, Polenta, Bulgur, Couscous, gebratene  
asiatische Nudeln

Butterkartoffelchen, Kartoffelwürfel, Kartoffelrösti,  
Kartoffelkroketten, Ofenkartoffeln,  
Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Kartoffel- Lauchgratin,  
Schupfnudeln,

Semmelknödel, Serviettenknödel, Kartoffelknödel  
Dampfreis, wilder Reis, Gemüsereis, Tomatenreis



**Bunte Gemüseplatte**  
mit Karottenstiften, Blumenkohl, Brokkoli  
grüne Bohnen im Rauchfleischmantel oder Buttererbsen

**Duett von der Zucchini**  
gelbe und grüne Zucchinischeiben

**Duett von der Karotte**  
gelbe und orangene Karottenscheiben

**Karottenstifte**

**Ratatouillegemüse**  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Auberginen,  
Paprika und Tomaten

**Rahmwirsing**

**Spargel** (nur in der Saison)

**Kohlrabi** in feiner Kräuterrahmsauce

**Apfel-Rotkohl**

**Sauerkraut**

Anderes Gemüse bieten wir Ihnen gerne nach  
Ihren Wünschen auf Anfrage an.

## Dessert

Gerne stellen wir Ihnen unsere Desserts in Gläschen mit einer passenden Dekoration bereit. Alternativ dazu können wir die Desserts auch auf Platten mit der passenden Dekoration anrichten.

Joghurt-Mango-Mousse

Panna- Cotta

Italienische Vanillecreme fein abgeschmeckt mit Maraschino und dazu fruchtiges Himbeermark

Schokomousse von der dunklen oder weißen Schokolade

Bayrische Creme  
mit bunten Waldbeeren

Cappuccinomousse

Tiramisu

klassisch, von der Aprikose oder von der Zwetschge

Buttermilch-Zitronenmousse

Obstsalat

mit frischen Früchten der Saison  
und halbgeschlagener Vanillesahne

Rote Grütze erfrischend fruchtig mit aromatischer Vanillesoße

Crème Caramel mit Vanillesoße

Crème Brûlée

Zimt-Mousse mit Lebkuchencrumble

Lebkuchenmousse

Bratapfelmousse  
vom Brettacher Apfel mit Apfelragout

Grießflammeri mit Wildbeerenmark

### **Hausgemachte Eisparfaits wie zum Beispiel:**

Erdbeer-, Schokolade-, Himbeer-, Amarena-Kirsch-, Vanille- oder  
Zimteis

## **Mitternachtssnack**

( empfehlen wir nur für die Hälfte der Personenzahl zu bestellen)

### **Käsebrett**

mit regionalen Hart- und Weichkäsespezialitäten  
und bunter Früchtegarnitur

### **Wurstkorb**

mit Hartwürstchen aus eigener Herstellung von mild geraucht oder  
luftgetrocknet bis feurig scharf

### **Brotkorb**

mit knusprig gebackenen Partybrötchen und herzhaftem  
Bauernbrot aus dem Backhaus

### **Curry-Wurst**

mit Wurst aus der hauseigenen Metzgerei und dazu hausgemachte  
Currysauce und gemischte Partybrötchen

### **Gulaschsuppe**

vom Rind mit Karottenstreifen und Kartoffelwürfeln in herzhafter Sauce  
und dazu Backhausbrot



## **Grillbuffet mit Grillspezialitäten** **aus unserer eigenen Metzgerei:**

Lammkeulenscheiben vom Jesinger Lamm  
mit Kräutern mariniert  
Rinderhüftsteaks mild gewürzt  
Putensteaks in Currymarinade  
Schweinehalssteaks mariniert mit Kräutern oder Paprika  
Rote-Wurst  
Rostbratwürstle „Thüringer Art“  
Lammwürstchen „Merguez“ – gewürzt mit Koriander, Pfeffer  
und leichter Knoblauchnote  
Südafrikanische Burenwurst aus Rind- und Schweinefleisch gewürzt  
mit Piment, Muskat und Nelken  
Salsiccia –Italienische Wurst klassisch mit Fenchel oder scharf gewürzt  
Brotkorb mit Ciabattabrötchen und Bauernbrot  
Verschiedene Grillsaucen, Senf und Ketchup

Salatbuffet  
mit schwäbischem hausgemachtem Kartoffelsalat,  
bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings, Karotten-, Gurken-,  
Kraut und Tomatensalat

Verleih und Reinigung eines Gasgrills  
inklusive Gas € 25,00  
( kostenfrei ab einer Personenzahl von 40 Personen)

Grillmeister € 40,00 pro Stunde  
Servicekraft zur Unterstützung am Buffet € 30,00 pro Stunde

## **Büffetvorschläge**

Um Ihnen die Auswahl eventuell ein wenig zu erleichtern und um Ihnen eine kleine preisliche Orientierung zu geben, haben wir im Folgenden verschiedene Buffetvorschläge für Sie zusammengestellt.

### **Klassisches Salatbuffet**

Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
Karotten-, Gurken-, Kraut-, Tomaten und Zucchini Salat  
und hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat

Preis pro Person € 4,50

### **Italienisches Vorspeisenbuffet**

Antipastiplatte  
mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika  
und Champignons  
Italienische Spezialitätenplatte  
mit Parmaschinken, Bressaola, Fenchelsalami  
und Rosmarinschinken  
Salat Caprese  
Mini-Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten  
dazu reichen wir knuspriges Baguette

Preis pro Person € 13,50

### **Klassisches Vorspeisenbuffet:**

Fischplatte  
mit Räucherlachs, Medaillons vom pochierten Fjordlachs und  
buchenholzgeräuchertem Forellenfilet  
mit feinem Dijon-Senf Dip und Meerrettichschaum  
Antipastiplatte  
mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika  
und Champignons  
Parmaschinken mit Honigmelone  
dazu: Knuspriges Baguette

Preis pro Person € 13,50

### **Schwäbisches Buffet:**

Rahmbraten vom Vollmilchkalb  
mit Weckknödelfüllung in leichter Rahmsauce  
Filetmedaillons vom Schwein  
mit hausgemachten Spätzle, Kartoffel-Lauchgratin  
und einer bunten Gemüseplatte mit Karottenstiften,  
Blumenkohl und Brokkoli

Preis pro Person € 15,00

### **Feinschmecker Buffet:**

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
mit frischen Champignons in heller Rahmsauce  
Lammkeule „Provencial“  
vom Jesinger Wiestallamm mit Kräutern der Provence  
und dazu hausgemachte Spätzle, Butterkartoffelchen,  
buntes Karottengemüse und grünen Bohnen

Preis pro Person € 15,50

### **Mediterranes Buffet**

Involtinis  
Kleine Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Salbei  
Brassato al Barolo  
Rinderschmorbraten aus der Schulter mit Barolo-Sud  
und dazu Tagliatelle und buntes Ratatouillegemüse  
mit Auberginen, Paprika und Zucchini  
in fruchtiger Tomatensauce

Preis pro Person € 14,90

### **Asia Buffet:**

Putengeschnetzeltes  
in Currysauce mit Asiagemüse und gebratenen Nudeln  
Rotbarschfilet im Sesammantel  
mit Wildem Reis

Preis pro Person € 14,50



### **Klassisches Buffet:**

Schweinekrustenbraten mit herzhafter Bratensauce  
„Boeuf Bourguignon“,  
klassischer Rindergulasch in Rotweinsauce  
mit hausgemachten Spätzle, kleinen Semmelknödel,  
Apfelrotkraut und Buttererbsen

Preis pro Person € 14,50

### **Festtagsbuffet:**

Schweinefilet „Wellington“  
Zartes Schweinefilet umhüllt mit einer Champignon- Schinkenfarce  
gebacken im zarten Blätterteig  
Lammpfanne „Mediterrane Art“  
Feine Würfel vom Jesinger Wiestallamm mit Paprika, Tomaten,  
Zucchini und Auberginen in kräftiger Sauce  
und dazu Kartoffelgratin, feine Bandnudeln und  
buntes Karottengemüse und Waldpilzragout

Preis pro Person € 15,50

Die Mindestbestellmenge oben genannter Buffetvorschläge liegt  
bei 25 Personen. Bei weniger Personen können Sie uns gerne  
ansprechen. Wir bieten Ihnen dann gerne ein individuelles Buffet an.

## Organisatorisches:

Warme Gerichte erhalten Sie in Thermoboxen.  
Kalte Speisen richten wir Ihnen auf Platten oder in Schüsseln mit einer passenden Dekoration an.

Gerne stellen wir Ihnen auch Tisch-Warmhaltegeräte und weiteres Equipment zur Verfügung.

Die genannten Preise gelten bei einer Personenzahl von 30 bis zu 80 Personen mit einer Anlieferung im Umkreis von 12 km jedoch ohne Geschirr, Besteck und Service.

Möchten Sie eine komplette Betreuung mit Geschirr, Besteck und Service von uns, dann unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Bitte beachten Sie, dass bei einem Auftragswert unter € 250,00 die Anlieferung und die Abholung mit jeweils € 15,00 berechnet wird. Selbstverständlich ist eine Abholung und Rückgabe ebenfalls möglich.

## Verleihliste

<b>Artikel</b>	<b>Preis pro Stück*</b>
Besteck: ( Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel)	€ 0,25
Speiseteller (26cm oder 32cm Durchmesser), Kuchenteller, Suppenteller	€ 0,35
Suppentasse mit Unterteller	€ 0,50
Kaffeetasse mit Unterteller	€ 0,50
Thermosbehälter mit Zapfvorrichtung	€ 15,00
Thermoskanne (weiß)	€ 3,00
Profi-Filter Kaffemaschine mit 2 Kannen	€ 20,00
Stehtisch	€ 9,00
Stehtischhülle	€ 9,00
Tischtuch weiß 2,20m x 1,30m	€ 12,00
Weinkühler ( Plexiglas)	€ 3,00
Gläser: Stielgläser 0,2l als Weiß- und Rotweingläser einsetzbar, Saftglas 0,2l oder 0,4l	€ 0,35
Pilsgläser 0,4l und Bierglas 0,3l (Stuttgarter Hofbräu), Weizengläser 0,5l	€ 0,40

\*Preis inklusive Verleih, Reinigung und MwSt. von 19%

