



## PLUS DE 500 ANS D'HISTOIRE GASTRONOMIQUE IM TAL 38 / STERNECKERSTRASSE 1

Au cœur de la vieille ville de Munich se trouve un lieu chargé d'histoire : la propriété située au Tal 38 est riche de plus de cinq siècles de tradition gastronomique. C'est ici que se retrouvaient les tireurs et les brasseurs, les artistes et les citoyens munichoïses – un lieu qui a durablement marqué la culture brassicole munichoïse.

Il y a plus de 60 ans, Haxnbauer a ouvert ses portes non loin de la vallée, dans la Münzstraße, pour le plus grand plaisir des Munichoïses. Après un premier déménagement à la Sparkassenstraße, Haxnbauer a trouvé un nouveau foyer ici, dans la vallée, après un deuxième déménagement.

Dès 1434, le bâtiment situé au numéro 38 de la Tal est mentionné comme « Schützenwirtschaft der Stachelschützengesellschaft » (auberge de la société de tir), avec l'autorisation spéciale de tirer sur les douves le samedi à partir de 16 heures. En 1575, le brasseur Hans Sternegger a acheté la propriété et fondé la brasserie Sterneckerbrauerei, un nom qui est resté gravé dans l'histoire de la brasserie munichoïse.

Les siècles ont été marqués par une histoire mouvementée, depuis les brasseurs tels qu'Ignatius Heiss jusqu'à la famille Trappentreu, qui a dirigé l'établissement pendant plusieurs générations. En 1876, Coletta von Möritz, une serveuse de 18 ans travaillant à la brasserie Sterneckerbräu, a été découverte par le célèbre peintre Friedrich August von Kaulbach. Fasciné par son charisme, Kaulbach l'a immortalisée dans son tableau légendaire « Schützenlied ». L'artiste munichoïse Ralf Meyer-Ohlenhof en a réalisé une copie grand format qui peut être admirée dans notre « Liesl-Stubn ». Plus tard, Coletta est elle-même devenue aubergiste et mère de douze enfants.

En 1901, Josef Höcherl a fait reconstruire la propriété, jetant ainsi les fondements du bâtiment tel que nous le connaissons aujourd'hui.

En 1919, le Sterneckerbräu est brièvement devenu un foyer politique : le Parti ouvrier allemand (DAP) s'y est réuni avant de se rebaptiser NSDAP au Hofbräuhaus. Le mythe d'un « bureau d'Hitler » au Sterneckerbräu a toutefois été inventé plus tard par la propagande nazie. En réalité, un bureau d'enregistrement n'a été installé dans un bâtiment adjacent que pendant neuf mois à peine.

Après la Seconde Guerre mondiale, que le bâtiment a traversée presque sans dommage, la propriété a continué à être exploitée comme auberge jusqu'aux années 1950. Elle a ensuite été utilisée pendant plus de 60 ans pour le commerce de détail.

## LA RENAISSANCE D'UNE MAISON TRADITIONNELLE

Depuis début 2025, HAXNBAUER redonne vie aux murs historiques du Tal 38. Après une rénovation complète, la tradition revient, avec l'hospitalité bavaroise et les légendaires jarrets HAXNBAUER, connus bien au-delà de Munich. Dégustez les spécialités Hacker-Pschorr, fraîchement tirées de grandes cuves en laiton et servies dans des chopes traditionnelles réfrigérées, la manière idéale de découvrir la bière munichoïse.

HAXNBAUER vous invite à déguster des spécialités bavaroises dans une brasserie traditionnelle de Munich et à vous laisser envoûter par son ambiance chaleureuse. Au cœur de la vieille ville de Munich, à l'entrée du Tal qui s'étendait autrefois aux portes de la ville, HAXNBAUER perpétue une tradition de plus de 500 ans. C'est ici, à la troisième porte de la ville en direction de l'Isar, que se trouvait le premier point de chute des marchands de sel.

Bienvenue chez HAXNBAUER – pour savourer des moments précieux !



## COMME ENTRÉE OU COMME COLLATION

<b>REIBERDATSCHI</b>	17.50 €
avec notre saumon Graved mariné à la main, raifort à la pomme, crème fraîche et roquette	
REIBERDATSCH mit unserem von Hand gebeizten Graved Lachs, Apfelkren, Crème Fraîche und Rucola	
<b>PLATEAU DE COLLATION HAXNBAUER p.P.</b>	16.90 €
avec saucisses au poivre, gelée de jarret fait maison, fromage Obatzter, emmental, radis, cornichons, œuf, lard du Tyrol du Sud, pain beurré à la ciboulette et bretzels	
HAXNBAUER BROTZEITBRETT p. P. mit Pfefferbeißer, hausgemachte Haxnsulze, Obatzter, Emmentaler, Bierradi, Gurkerl, Brotzeitei, Südtiroler Speck, Schnittlauchbrot und Brezn	
<b>PLATEAU DE COLLATION VÉGAN HAXNBAUER p.P.</b>	 18.90 €
avec légumes croquants, gelée de légumes maison, trempette à la betterave rouge, mini Vegadelle, fromage Obatzter, terrine végane, cornichons au vinaigre, œuf et bretzels	
VEGETARICHES HAXNBAUER BROTZEITBRETT p. P. mit knackigem Gemüse, hausgemachter Gemüsesülze, Rote-Bete-Dip, Mini Vegadelle, Obatzter, veganer Leberkas, Essiggurkerl, Brotzeit-Ei und Brezn	
<b>LE CLASSIQUE DU JARDIN DE LA BIÈRE</b>	8.90 €
Radis en tranches fines et pain beurré à la ciboulette	
DER BIERGARTENKLASSIKER Mit feinblättrigem Bierradi und gebuttertem Schnittlauchbrot	
avec du <b>LARD DU TYROL DU SUD</b>	+9.50 €
mit <b>SÜDTIROLER BAUERN SPECK</b>	
<b>GELÉE DE JARRET FAIT MAISON</b>	13.50 €
avec oignons rouges, huile de graines de courge et pain au raifort	
HAUSGEMACHTE HAXNSULZE mit roten Zwiebeln, Kürbiskernöl, Kren und einer Scheibe Brot	
<b>FROMAGE OBATZTER</b>	 9.50 €
avec des oignons rouges et un bretzel	
OBATZTER mit roten Zwiebeln und einer Brezn	
<b>SALADE DE SAUCISSES MUNICHOISE</b>	12.50 €
Rondelles de saucisse savoureuse avec oignons rouges, cornichons au vinaigre et pain	
MÜNCHNER WURSTSALAT herzhafte Fleischwurstradeln mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl und Bauernbrot	



Comme <b>SALADE DE CERVELAS SUISSE</b> agrémenté d'Emmental	14.50 €
Als <b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> abgerundet mit Emmentaler	
<b>SALADE TIÈDE DE MORCEAUX DE JARRET</b>	14.50 €
Morceaux de jarret avec oignons rouges, raifort, cornichons au vinaigre, notre sauce XO et bretzels	
<b>LAUWARMER HAXNFETZENSALAT</b>	
Haxnfetzen mit roten Zwiebeln, Kren, Essiggurkerl, unserem XO-Dressing und Brezn	
<b>LA LÉGENDAIRE SAUCISSE BLANCHE PRIMÉE D'OR (jusqu'à 15h00)</b>	chacune 3.90 €
de la boucherie Gaßner, accompagnée de moutarde douce ou de moutarde au raifort doux	
die <b>LEGENDÄRE GOLD PRÄMIERTE WEIßWURST</b> (bis 15:00 Uhr) von der Metzgerei Gaßner, mit süßem Senf	
avec <b>BRETZELS</b>	+1.80 €
mit Bretzel	

## PRODUITS FAITS MAISON DE LA MARMITE

<b>SOUPE BAVAROISE À L'OIGNON AVEC CROÛTONS DE BRETZELS</b>		7.90 €
BAYRISCHE ZWIEBELSUPPE MIT BREZNCROUTONS		
<b>BOULLON DE BOEUF AVEC QUENELLES DE FOIE</b>		8.90 €
RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERKNÖDEL		

## SALADES AU CHOIX

Toutes les salades sont accompagnées de la célèbre vinaigrette XO Haxnbauer

<b>GRANDE SALADE DE LAITUES À COUPER MUNICHOISE</b>		10.90 €
salades sélectionnées provenant de la région de Munich		
<b>GROSSER MÜNCHNER ZUPFSALAT</b>		
ausgewählte Salate vom Münchner Umland		
avec <b>CUBES DE JARRET</b>		+7.00 €
mit HAXNWÜRFELN		
avec <b>RONDELLES DE SAUCISSE BLANCHE CUITES AU FOUR</b>		+8.50 €
mit GEBACKENEN WEIßWURSTRADLN		
avec <b>SAUMON GRAVED</b>		+12.50 €
mit GRAVED LACHS		

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 19 %.



## L'ORIGINAL MUNICHOIS

# LES JARRETS HAXNBAUER

Les jarrets sont marinés à la main selon notre recette traditionnelle vieille de 60 ans. Ils y reposent ensuite pendant deux jours, ce qui permet aux herbes et aux épices de développer leur riche arôme et à la viande de devenir encore plus tendre.

<b>DEMI-JARRET DE PORC CROUSTILLANT</b>	22.90 €
avec grande quenelle de pommes de terre et sauce du rôti	
HALBE RESCHE SCHWEINSHAXE	
mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	
<b>PORTION DE JARRET DE VEAU</b>	24.50 €
avec grande quenelle de pommes de terre et sauce du rôti	
PORTION KALBSHAXE	
mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	
<b>PORTION DE DEMI-JARRET DE PORC CROUSTILLANT</b>	21.50 €
avec grande quenelle de pommes de terre et sauce du rôti	
PORTION RESCHE SCHWEINSHAXE	
mit großem Kartoffelknödel und Bratensaft	
<b>DUO HAXNBAUER</b>	29.50 €
Morceaux de jarret de porc et de veau sélectionnés	
avec quenelles de pommes de terre, salade de chou et sauce du rôti	
HAXNBAUER DUETT	
Gustostückerl von der Schweins- und Kalbshaxe mit Kartoffelknödel, Krautsalat und Bratensaft	
<b>TERRINE DE JARRET RÔTI AVEC ŒUF AU PLAT</b>	14.90 €
Nous avons créé la terrine de jarret !	
Avec sauce du rôti et salade de pommes de terre	
ABGEBRÄUNTER HAXN-LEBERKAS MIT SPIEGELEI	
Wir haben die Haxn in den Leberkas gebracht!	
Mit Bratensaft und Kartoffelsalat	
<b>JARRET ET RÔTI</b>	19.90 €
Quenelles de pommes de terre rôties, morceaux de nos jarrets de porc et de veau avec un œuf au plat	
HAXNGRÖSTL	
Geröstete Kartoffelknödel, Stückel von unseren Schweins- und Kalbshaxen mit Spiegelei	
<b>RAGOUT DE JARRET</b>	21.50 €
Cubes de jarrets mijotés dans du vin rouge et des légumes-racines, avec quenelles de pommes de terre et salade comme accompagnement	
HAXNRAGOUT	

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 19 %.



Haxnwürfel in Rotwein-Wurzelgemüse geschmort, mit Kartoffelknödel und Beilagensalat

## LES JARRETS ENTIERS

À partager ou pour les plus courageux qui souhaitent se faire plaisir en solo,  
nous proposons un choix de jarrets à table :

JARRET DE PORC ENTIER CROUSTILLANT                      les 100 GRAMMES                      3.90 €

Ganze RESCHE SCHWEINSHAXE  
mit zwei großen Kartoffelknödeln, Krautsalat und Bratensaft

JARRET DE VEAU ENTIER MUNICHOIS                      les 100 GRAMMES                      5.50 €

Ganze MÜNCHNER KALBSHAXE  
mit zwei großen Kartoffelknödeln, Krautsalat und Bratensaft

## ACCOMPAGNEMENTS

en supplément, une portion 5.50€

QUENELLES DE POMMES DE TERRE

CHOUCROUTE

KARTOFFELKNÖDEL

SAUERKRAUT

REIBERDATSCHI

SALADE DE CHOU

REIBERDATSCHI

KRAUTSALAT

POMMES FRITES

LOMBARDA

POMMES FRITES

BLAUKRAUT

SALADE DE POMMES DE TERRE

SALADE MÉLÉE

KARTOFFELSALAT

GEMISCHTER SALAT

## LES PLATS PRINCIPAUX HAXNBAUER

SIX SAUCISSES GRILLÉES DE LA BOUCHERIE GAßNER                      17.30 €

avec choucroute et sauce du rôti

SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL VON DER METZGEREI GAßNER

mit Sauerkraut und Bratensauce

DEUX BOULETTES DE VIANDE                      17.50 €

avec salade de pommes de terre et sauce du rôti

ZWEI STÜCK FLEISCHPFLANZERL

mit Kartoffelsalat und Bratensauce

POISSON FRIT                      22.50 €

avec salade de pommes de terre et sauce tartare

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 19 %.



## BACKFISCH

mit Kartoffelsalat und Remoulade

## JOUES DE BŒUF BRAISÉES

28.90 €

avec purée de pommes de terre, chou rouge et sauce au vin rouge

## GESCHMORTE OCHSENBACKERL

mit Kartoffelstampf, Blaukraut und Rotweinsauce

## POULET FRIT

22.50 €

2 morceaux de cuisse de poulet cuits au beurre, accompagnés  
d'une salade de pommes de terre, d'airelles et de citron

## BACKHENDL

2 Stück von der Hähnchenkeule in Butter gebacken, mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren  
und Zitrone

## ESCALOPPE VIENNOISE ORIGINALE DE KUFFLER

39.00 €

taillée dans l'échine de veau, cuite au beurre,  
accompagnée d'une salade de pommes de terre et d'airelles

## ORIGINAL KUFFLER WIENER SCHNITZEL

aus dem Kalbsrücken, in Butter gebacken, mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren'

## RÔTI AUX OIGNONS GRILLÉS

36.00 €

accompagné de frites et d'oignons grillés  
(au choix avec des Spätzle au fromage)

## ZWIEBELROSTBRATEN

mit Pommes Frites und Röstzwiebeln

## L'ART VÉGÉTARIEN

### SPÄTZLE AU FROMAGE DE L'ALLGÄU

avec oignons grillés

### ALLGÄUER KÄSSPATZEN

mit Röstzwiebeln

avec **SALADE MÉLÉE**

mit GEMISCHTEM SALAT



14.90 €

+5.50 €

### PENNE AURORA

avec sauce tomate au basilic et copeaux de parmesan

### PENNE AURORA

mit Basilikum-Tomatensugo

13.50 €

### BOULETTES VÉGANES – PRESQUE COMME CHEZ GRAND-MÈRE

avec salade de pommes de terre et sauce



19.50 €



VEGADELLEN – FAST WIE OMAS FLEISCHPFLANZERL  
mit Kartoffelsalat und Sauce

**QUENELLES AUX ÉPINARDS**  
avec beurre aux noix et parmesan  
SPINATKNÖDEL  
mit Nussbutter und Parmesan



17.90 €

## DESSERTS

**BEIGNETS AUX POMMES**  
flambés à table, accompagnés d'une boule de glace à la vanille  
APFELKÜCHERL  
am Tisch flambiert, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

13.90 €

**AMOUR BRÛLANT**  
glace à la vanille avec framboises chaudes  
HEISSE LIEBE  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

9.00 €

**CRÈME BAVAROISE**  
avec purée de framboises  
BAYRISCH CREME  
mit Himbeermark

8.00 €

**QUENELLES AU LEVAIN**  
avec sauce à la vanille et graines de pavot  
GERMKNÖDEL  
mit Vanillesauce und Mohn

9.90 €

**GÂTEAU AU CHOCOLAT TIÈDE**  
avec crème à l'advocaat et baies  
LAUWARMER SCHKOLADENKUCHEN  
mit Eierlikörsahne und Beeren

9.90 €

## LES MEILLEURES BIÈRES DE HACKER-PSCHORR

**BIÈRE BLANCHE MUNICOISE**  
MÜNCHNER HELL

**LA DEMIE**  
DIE HALBE

0,5l cuve en laiton 5.70 €

**LA CHOPE**

1,0l cuve en laiton 11.40 €

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 19 %.



DIE MAß

BLANCHE SANS ALCOOL HELL NATURTRÜB ALKOHOLFREI	0,5l	5.70 €
BLANCHE HEFE WEIßE	0,5l cuve en laiton	5.90 €
BIÈRE BLANCHE SANS ALCOOL (PAULANER) HEFE WEIßBIER ALKOHOLFREI (PAULANER)	bouteille de 0,5l	5.90 €
BIÈRE BLANCHE BRUNE (PAULANER) HEFE-WEIßBIER DUNKEL (PAULANER)	bouteille de 0,5l	5.90 €
EDELHELL 5,5% EDELHELL 5,5%	bouteille de 0,5l	6.20 €
MUNICHOISE BRUNE MÜNCHNER DUNKEL	bouteille de 0,5l	5.70 €
KELLERBIER KELLERBIER	bouteille de 0,5l	6.20 €
RADLER RADLER	0,5l	5.70 €
BIÈRE BLANCHE MUNICHOISE DU FÛT EN BOIS MÜNCHNER AUS DEM HOLZFASS	30l et 50l	sur demande

## BOISSONS SANS ALCOOL

EAU MINÉRALE PLATE / GAZÉIFIÉE	0,4l	3.70 €
ADELHOLZNER PLATE / CLASSIC	bouteille de 0,75l	7.60 €
PAULANER SPEZI	0,4L	4.40 €
COCA-COLA	0,4L	4.40 €
COCA-COLA ZÉRO	bouteille de 0,33l	4.40 €
FANTA	bouteille de 0,33l	4.40 €
SPRITE	0,4l	4.40 €
FUZE ICE TEA CITRON / PÊCHE	bouteille de 0,3l	4.90 €
ALMDUDLER	bouteille de 0,35l	4.90 €
ALMDUDLER ZÉRO	bouteille de 0,35l	4.90 €
FEVER TREE TONIC / BITTER LEMON	bouteille de 0,2l	4.90 €
FEVER TREE MEDIT. TONIC WATER	bouteille de 0,2l	4.90 €
RED BULL ENERGY DRINK	canette de 0,25l	5.20 €
RED BULL SANS SUCRE	canette de 0,25l	5.20 €
RED BULL WHITE EDITION	canette de 0,25l	5.20 €

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 19 %.



## JUS ET LIMONADES

PÉTILLANT DE JUS DE POMME APFELSCHORLE	0,41	4.20 €
PÉTILLANT DE JUS DE GROSEILLE JOHANNISBEERSCHORLE	0,41	4.20 €
PÉTILLANT DE JUS DE RHUBARBE RHABARBERSCHORLE	bouteille de 0,33l	4.40 €
JUS DE POMME CLAIR APFELSAFT KLAR	0,41	4.40 €
NECTAR DE GROSEILLE JOHANNISBEERNEKTAR	0,41	4.40 €
JUS D'ORANGE ORANGENSAFT	bouteille de 0,25l	3.70 €

## VIN BLANC

### OUVERT

PÉTILLANT DE VIN BLANC	0,21	4.50 €
PINOT GRIGIO SERENA	0,21	7.00 €
CHARDONNAY BUNDSCHUH EMIL BAUER	0,21	9.60 €
PINOT BLANC ÉDITION KUFFLER	0,21	9.60 €

### EN BOUTEILLE

PINOT GRIS ELLERMANN-SPIEGEL	0,75l	28.00 €
PINOT BLANC ÉDITION KUFFLER	0,75l	35.00 €
SILVANER BAY. ÉDITION KUFFLER	0,75l	35.00 €
CHARDONNAY BUNDSCHUH EMIL BAUER	0,75l	36.00 €
LUGANA BULGARINI	0,75l	39.00 €
RIESLING SCHIEFERSTEIL WG MOLITOR	0,75l	55.00 €

## VIN ROUGE

### OUVERT

PRIMITIVO ANTONINI MANDURIA	0,21	9.60 €
-----------------------------	------	--------



CUVÉE HÖHENFLUG ÉDITION KUFFLER	0,2l	12.40 €
---------------------------------	------	---------

### EN BOUTEILLE

PRIMITIVO ANTONINI MANDURIA	0,75l	36.00 €
CUVÉE HÖHENFLUG ÉDITION KUFFLER	0,75l	44.00 €
BLAUFRÄNKISCH B.JOSKA WG WIESLER	0,75l	52.00 €
LAGREIN ROSSO KURTATSCH	0,75l	49.00 €

### VIN ROSÉ

CHIARETTO BULGARINI	0,2l	12.00 €
CHIARETTO BULGARINI	0,75l	45.00 €
MIRAVAL	0,75l	59.00 €
MINUTY PRESTIGE	0,75l	64.00 €

### CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT	0,75l	119.00 €
RUINART BRUT	0,75l	129.00 €
RUINART BRUT ROSÉ	0,75l	159.00 €

### SPIRITUEUX

HAXNBAUER SCHLEHENGEIST (sureau)	2cl	5.50 €
PRINZ ALTE WILLIAMSBIERNE (poire Williams)	2cl	4.50 €
PRINZ ALTE HASELNUSS (noisette)	2cl	4.50 €
PRINZ ALTE KIRSCH (cerise)	2cl	4.50 €
PRINZ ALTE MARILLE (abricot)	2cl	4.50 €
PRINZ ALTE WALDHIMBEERE (framboise des bois)	2cl	4.50 €
JÄGERMEISTER	2cl	5.50 €
ABSOLUT VODKA	2cl	5.50 €
RAMAZOTTI / SAMBUCA	2cl	5.50 €
ZIEGLER HASELNUSS (noisette)	2cl	13.90 €
ZIEGLER ALTE ZWETSCHGE (quetsche)	2cl	13.90 €
ZIEGLER WILDKIRSCH (cerise sauvage) NO. 1	2cl	13.90 €

### LONG DRINKS

HUGO SPRITZ	0,2l	9.50 €
APEROL SPRITZ	0,2l	9.50 €

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 19 %.



CAMPARI SPRITZ	0,21	9.50 €
LILLET SPRITZ	0,21	9.50 €
GIN TONIC MALFY / FEVER TREE		13.50 €
GIN TONIC THE ILLUSIONIST / FEVER TREE		16.50 €
RUM COLA		11.50 €
VODKA RED BULL		13.50 €

## CAFÉ ET INFUSIONS

CAFFÈ VERGNANO 1882

L'art italien du café depuis 1882, dans sa plus pure expression

ESPRESSO ESPRESSO		2.90 €
DOPPIO DOPPIO		4.50 €
ESPRESSO MACCHIATO ESPRESSO MACCHIATO		3.50 €
CAFFÈ LATTE CAFFÈ LATTE		4.50 €
CAPPUCCINO CAPPUCCINO		4.50 €
CAFÉ EN MUG HAFERL KAFFEE		4.20 €
CHOCOLAT CHAUD HEISSE SCHOKOLADE		5.50 €

## TWG TEA

Le plaisir exclusif du thé du monde entier

EARL GREY		4.90 €
SENCHA		4.90 €
CAMOMILLE		4.90 €
MOROCCAN MINT		4.90 €
VANILLA BOURBON		4.90 €
WATERFRUIT GREEN		4.90 €
ROYAL DARJEELING		4.90 €

Tous les prix s'entendent en euros et comprennent la TVA à 19 %.



## SOUVENIRS HAXNBAUER

ÉPINGLETTE HAXNBAUER HAXNBAUER PIN	8.50 €
CASQUETTE HAXNBAUER HAXNBAUER CAP	20.00 €
ASSIETTE HAXNBAUER (PIÈCE) HAXNBAUER TELLER (STÜCK)	30.00 €
GOBELETS WILLI HACKER PSCHORR (6 PIÈCES) HACKER PSCHORR WILLI BECHER (6 STÜCK)	30.00 €
CHOPE DE BIÈRE EN VERRE HACKER PSCHORR (PIÈCE) HACKER PSCHORR MAßKRUG (STÜCK)	15.00 €
CHOPE DE BIÈRE EN CÉRAMIQUE HACKER-PSCHORR (PIÈCE) HACKER-PSCHORR STEINKRUG (STÜCK)	15.00 €