

Herzlich Willkommen im Pilgerhaus



SCHEEN BISCH DUI -GAST- BI EYS!

Sitzt du draussen im Garten oder willst einfach jetzt schon bestellen?

Das kannst du mit dem Smartphone: Scanne einfach den QR-Code, der auf dem Tisch steht, und wähle von der Speise- und Getränkekarte aus, was du haben möchtest. Der Service bringt es an den Platz und kassiert auch ein.

Hoch über dem Engelbergertal liegt das Dorf Niederrickenbach – mit seiner Wallfahrtskirche, dem Kloster Maria Rickenbach und dem Pilgerhaus. Unser Haus hiess einmal Hotel Engel und war als Luftkur-Resort vor über 100 Jahren gebaut worden. Mittlerweile gehört es der Kapellstiftung Maria Rickenbach, die sich einsetzt für die Wallfahrt sowie sich um die Gottesdienste und die Seelsorge hier oben auf 1150 Metern über Meer kümmert.

Obwohl immer wieder renoviert und angepasst, braucht das Haus in wenigen Jahren eine umfassende Sanierung. Bis dorthin dürfen wir Sie, die Alpine Pop GmbH, bei uns im Hotel und Restaurant Pilgerhaus begrüßen. Wir, das sind Kim, Markus und Elmar, wollen mit Gastfreundlichkeit und einem überzeugenden Preis-Leistungs-Verhältnis Bergtouristen, Seminargäste und Ruhesuchende ansprechen. Gastronomisch setzen wir auf wirkliche Regionalität und Nähe zu kleinen Produzenten und Verarbeitern. Milchprodukte kommen aus Nidwalden ohne Umwege über ausserkantonale Verarbeitungs-zentren zu uns, Fleisch und Gemüse beziehen wir direkt aus der Nidwaldner Landwirtschaft, ergänzt mit wenigen Produkten aus den Nachbarkantonen.

Unsere Karte ist bewusst klein gehalten, um Ihnen stets Frische bieten zu können. Um dennoch Vielfalt bieten zu können, haben wir wechselnde Tagesgerichte und Menüs. Sonntagmittag servieren wir jeweils einen Braten.

Brot und Kuchen backen wir selbst hier oben.

Speziell hervorheben möchten wir den Freitagabend (Juli-Oktober), an dem wir offen haben und Euch verköstigen.

Die Luftseilbahn bietet danach eine Rückfahrt ins Tal an.

Kim, Markus, Elmar & das ganze Pilgerhaus-Team

Pilger-Menü

Tagessuppe

Kleiner bunter Salat

BIO-Schweins-Cordon-Bleu vom Uelihof (150gr)

Pommes Frites und Nidwaldner Gemüse

oder

Käsespätzli mit Bleikikäse und Gemüse

kleines Tagesdessert

45
Vegi 39

SALATE

klein **gross**

Blatt-Salat an Birnel-Senf-Sauce 10 15

Bunter gemischter Salat an Birnel-Senf-Sauce 12 17

Kleiner grüner Menüsalat 5.5

Kleiner gemischter Menüsalat 7
an Birnel-Senf-Sauce

VORSPEISEN

Tages- Gemüsesuppe 8 13

Rinds-Trockenfleisch-Carpaccio 16 29

BIO-Fleisch von Hiäsigs, Grafenort NW
mit Demeter Olivenöl und Sbrinz

BRÄTTLI

Pilger-Brett 33

Nidwaldner BIO-Rinds-Trockenfleisch von Hiäsigs, Grafenort
BIO-Thymian-Rinds-Trockenwurst vom Hof Neufallenbach
Alpkäse und Sbrinzmöckli, Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

Grafenort-Brett 29

Nidwaldner BIO-Rinds-Trockenfleisch von Hiäsigs, Grafenort
BIO-Thymian-Rinds-Trockenwurst vom Hof Neufallenbach
Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

Äpler-Brett 25

Alpkäse, Stanser Chälärugeli und Sbrinzmöckli
Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

HAUPTGERICHTE

Käsespätzli mit Bleikikäse und Gemüse 26

Äplermagronen Grunggiser Art 23

(Karis-Kari-Tonis-Markus)

Kernser Magronen, Kartoffeln, Rahm*, Ei, Sbrinz und
Zwiebelschwitze serviert mit Apfelmus

BIO-Schweins-Cordon- Bleu vom Uelihof 150gr 34

Pommes Frites und Gemüse 250gr 44

als Fitnesssteller mit Salat 150gr 32

250gr 42

Ueli-Bratwurst BIO mit Zwiebel BBQ Dipp 19

Pommes Frites

Ämmitaler Chicken Nuggets 19

mit Pommes Frites

Menü Eveline 20

Ämmitaler Chicken Nuggets mit gemischtem Salat

Portion Pommes Frites für die GROSSEN 11

CHÄSSCHNITTEN & FONDUE

Chässchnitte Klosterart klein 19 gross 23

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Schinken, Birne

Chässchnitte Nidwaldnerart 21 24

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Knoblauch, Schinken, Spiegelei

Chässchnitte Geissenpeter 22 25

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Dörrpflaumen, Chälä-Rugeli (Geissenfrischkäse)

Chässchnitte Gemüsegarten 21 24

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Saisonales Gemüse

Fondue Nature von der Alp Bleiki 25

Teufelsfondue mit Chili von der Molki Stans 25

Unsere Fondues servieren wir mit Brot ab 2 Personen

Kartoffeln zum Fondue pro Person 2.5

Nidwaldner Trockenfleisch pro Person 9.5

Essiggemüse (Zwiebeln, Gurken) pro Person 3

Ei pro Stück 1.5

KINDER-GERICHTE

Hausgemachte Spätzli nature	10
Kleine Käseschnitte nature	10
Ämmitaler Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14
Kinderportion Pommes Frites	7
Haifisch-Teller Ich esse vom Teller meiner Eltern	0

Auf Wunsch servieren wir die Kindergerichte mit Gemüse.
Unsere Kindergerichte servieren wir bis zum 12. Altersjahr.

DEKLARATION

Unser Schweine-Fleisch beziehen wir von Toni Odermatt von der Meierskählen in Stans und in BIO-Qualität vom Uelihof in Ebikon. Das Rindfleisch beziehen wir aus Nidwalden vom Netzwerk «Natürlich Nidwalden» oder in BIO-Qualität vom Uelihof in Ebikon. Ausnahmen werden separat deklariert. Unser Brot backen wir grösstenteils selbst. Zugekaufte Brote stammen aus der Schweiz, Croissant aus Frankreich.

Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke (Bier & Wein) an Jugendliche unter 16 Jahren sowie Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Sämtliche Preise inkl. MWST und in CHF.

KALTE GETRÄNKE

	30cl	50cl	100cl
Apfelsaft-Schorle naturtrüb , Stiftung Weidli, Stans	4.5	5.5	10
Apfelsaft naturtrüb , Stiftung Weidli, Stans	4.5	5.5	10
Hausgemachte Holunderschorle	4.5	5.5	10
Diverse Schorlen / Sirup , Hof Neufallenbach	4.5	5.5	10

ZAUBER herb zitronig mit erdiger Frucht - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Zauber-Alpenkräutertee (Brennnesseln, Birkenblätter, Walnussblätter, Schafgarben, Ringelblumen)*, Quittensaft*, Birnendicksaft**, Zitronensaft (I)

WELLNESS fruchtig – süss mit erfrischender Sanddorn - Minze - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Wellness-Alpenkräutertee (Birkenblätter, Apfelminze, Brennnesseln, Stockrosen, Löwenzahnblüten)*, Rhabarbersaft*, Sanddorn*, Süssmost*, Zitronensaft

BLUMEN blumig - wild mit Holunderbeeren - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Blumen-Alpenkräutertee (Holunderblüten, Eibisch, Cassisblätter, Quendel, Spitzwegerich, Stockrosen, Salbei, Blumen und Blüten)*, Holunderbeeren- und Quittensaft*, Süssmost*, Zitronensaft (I)

ENGEL exotisch - fruchtig mit erfrischender Orangenminze - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Engel-Alpenkräutertee (Orangen- und Zitronenminze, Rugosa, Drachenkopf, Zitronengras, blaue Malven, Moschusmalven, Rosenblüten)*, Rhabarbersaft*, Süssmost*, Zitronensaft (I)

ALPENKRÄUTER authentisch - wild mit warmem Honig – Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Alpenkräutertee (Frauen- und Silbermantel, Dost, Mädesüss, Quendel, Brennnesseln, Blumen und Blüten)*, Fichtensprossen*, Honig**, Zitronensaft (I)

* Herkunft: Hof Neufallenbach (CH) **Herkunft: Engelbergertal

	30cl	50cl	100cl
Brisenwasser mit Kohlensäure	3	4	8
Brisenwasser ohne Kohlensäure	3	4	8
Coca Cola	4.5	5.5	10
Elmer Citro	4.5	5.5	10
Rivella Rot oder Blau	4.5	5.5	10
Nidwaldner Orangenmost	4.5	5.5	10
IN FLASCHEN			
Fritz-Kola Regular / SuperZero		33cl	5
Fritz BIO-Rhabarber-Schorle		33cl	5
Fritz Orange		33cl	5
Fritz Zitrone		33cl	5
El Tony Mate		33cl	5
Zämä Bergdrink		33cl	6
San Bitter		10cl	4
Tonic Water Schweppes		20cl	5
Bitter Lemon Schweppes		20cl	5
Wild Berry Schweppes		20cl	5

KAFFEE

Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Maria-Rickenbach. Unsere Nachbarn rösten den Kaffee im Haus Engel gleich nebenan. Die Kaffee-Spezialitäten servieren wir mit Kuhmilch* oder auf Wunsch mit Hafermilch.

Espresso	3.5
Doppelter Espresso	5
Espresso-Macchiato	4.5
Café Crème	4
Café Mélange	5.5
Schale Milchkaffee	5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5.5
Ovomaltine / Caotina heiss oder kalt	5
Ovo Mélange / Caotina Mélange	6

TEE

Tasse 4.5
Krug 5dl 6.5
Krug 1 Liter 10

Kloster-Familien-Tee

Frauenmantel, Silberkraut, Brennnessel, Melissen, Brombeer- und Himbeerblätter, Lindenblüten, Schlüsselblumen, Steinröschen

Kloster-Brennnessel-Tee

Pfefferminztee BIO, aus dem Binntal VS von Ajla Helbling

Manneskraft BIO, Hof Neufallenbach, Wolfenschiessen
Silbermánteli, Fichtensprossen, Weideröschen, Spitzwegerich, Gundermann, Blumen und Blüten

SCHWARZTEE ASSAM TONGANAGAON BIO, Teegarten Kerns

VERVEINE BIO, Teegarten Kerns
Auch bekannt als Eisenkraut

ROTE CLARA Früchtetee, Teegarten Kerns
Karkade, Weinbeeren, Holunder- und Cassisbeeren, Aroma.
Erfrischend mit viel Vitamin C

KAMILLENBLÜTE, Teegarten Kerns
Dieses wohlriechende Kraut ist bekannt für seine entzündungshemmende und beruhigende Wirkung. Ideal als Ausklang

CHAI, Teegarten Kerns
Gewürztee

CHAI LATTE, Teegarten Kerns
Gewürztee verfeinert mit Milch

TEE

Tasse 4.5
Krug 5dl 6.5
Krug 1 Liter 10

GRÜNTEE SENCHA OKUMIDORI, Teegarten Kerns
ein kräftiger, geschmackvoller Grüntee aus China

GINGER & LEMON BIO, Teegarten Kerns
Ingwer, Zitronengras

PUNCH

Pom'Hot (Punch ohne Alkohol) 5
Heisser naturtrüber Apfelsaft mit Gewürzen

Heisser Neufallenbach Sirup 5

TEE UND SO MIT GÜGGS

Holdrio 5.5
Hagenbuttentee mit Zwetschgen vom Lussi Stans

Sud 5.5
Pfefferminztee mit Zwetschgen vom Lussi Stans

Tee Chrüter 5.5
Pfefferminztee mit Chrüter vom Lussi Stans

Häxentee 5.5
Pfefferminztee mit grünem Vodka

Lumumba 8.5
Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm von der Molki Stans

Pom'Rum 8.5
Heisser naturtrüber Apfelsaft mit Rum und Gewürzen

KAFFI MIT GÜGGS

Kaffi Schnaps 5.5

Zwetschgen, Kräuter, Träsch oder Abricotine vom Lussi Stans

Häiwer Kaffi 6

Häiwschnaps von Hiäsigs Grafenort

Hiäsigs Kaffi 8.5

Eiercognac mit Espresso und Schlagahm*

Brisen Kaffi 8.5

Hausmischung und Schlagrahm*

Kaffi Waldfest 8.5

Baylies und Schlagrahm*

Hittä Heckälär 8.5

Abricotine vom Lussi Stans, gedörrte Aprikose und Schlagrahm*

Flämmlli 8.5

Espresso in der grossen Tasse und 4 cl Williams

Coretto Grappa 7

*Milch und Rahm beziehen wir, wenn möglich, von der Molki Stans und in PAST-Qualität.

BIER

Adler Lager / Panaché 2 dl 4

3 dl 4.8

5 dl 6.5

Monaco Panaché mit Grenadine 3dl 5

SPEZIAL

Vrenelisgärtli Witbier Adler Bier 29cl 6.5

Fridolin Kundert dunkel Adler Bier 29cl 5.5

Dalläweyler naturtrüb Keimling 33cl 6.5

Indian Pale Ale Chäller Broi 33cl 6.5

Pale Ale Chäller Broi 33cl 6.5

OHA Orangenmost Bier Migi Bräu 33cl 6

Weizen Migi Bräu Migi Bräu 50cl 7.5

Eichhof Lager Eichhof 58cl 7.5

ALKOHOLFREI

Sonnwendlig Appenzeller 33cl 5

Sans Alcool Valaisanne 33cl 6.5

Grapefruit-Bier Erdinger 33cl 6

Zitronen-Bier Erdinger 33cl 6

Weizen ohne Alkohol Appenzeller 50cl 7

Beachte unsere saisonale Bierempfehlung im Offenausschank.

SURÄ MOST

ohne Alkohol Möhl, Arbon 50cl 6.5

Migi mit Alkohol Lussi, Stans 49cl 6.5

APERO					
Kir	10cl	7			
Weisswein mit Cassis oder Brombeere					
Kir Royal	10cl	10			
Prosecco mit Cassis oder Brombeere					
Hugo Neufallenbach		11			
Prosecco mit Engel Sirup, Sprudelwasser und Eis					
Gespritzer Weisswein		7			
Sauer oder süss					
Meletti Soda		7			
4cl Meletti Amaro, Sprudelwasser und Eis					
Meletti Spritz		11			
Prosecco, 4cl Meletti Amaro, Sprudelwasser und Eis					
Meletti Tonic		11			
Schweppes Tonic, 4cl Meletti Amaro und Eis					
Aperol Spritz		11			
Prosecco mit Aperol, Sprudelwasser und Eis					
Tony Spritz		11			
El Tony Mate, Aperol					
Ingwer-Sama Spritz		11			
Sama Sama Ingwer, Schaumwein, Sprudelwasser und Eis					
Lillet Wildberry		11			
Lillet mit Schweppes Wildberry und Eis					
Pastis / Campari / Martini / Cynar	4cl	7			
mit Sprudelwasser					
APERO ALKOHOLFREI					
Lyre's Amalfi Spritz					7
Rhabarber-Bitterorange und Eis					
San Lemon					9
Sanbittèr, Schweppes Bitter Lemon und Eis					
Giselle Tonic					9
Ingwer, Limette und Quitte vereint, das ist Giselle mit Tonic und Eis					
Martini Vibrante					7
4cl Martini alkoholfrei, Sprudelwasser und Eis					
Not a Gin Tonic					9
4cl Gin alkoholfrei, Schweppes Tonic und Eis					
ALKOHOLFREIER WEIN					
Edler Apfel			75cl		39
Nidwaldner Edelsaft					
Pizzolato Organic Alcohol Free Sparkling			20cl		12
Italien					
Bella Classy White			75cl		39
Italien					
Bella Classy Red			75cl		42
Italien					

SCHAUMWEIN OFFEN

Prosecco Millesimato Extra Dry Grey Eminence	10cl	8
Rockwines Verona IT	75cl	52

WEISSWEIN OFFEN

Kaiserin AOC Luzern	10cl	7
Kaiserspan, Gelfingen	50cl	35
	75 cl	49

Petit Arvine AOC	10cl	8
M&M BIO Weine, Stalden	50cl	40
	75 cl	56

ROSEWEIN OFFEN

Oeil de Perdrix Bielersee AOC	10cl	7
Hans Ineichen, Twann	50cl	35
	75cl	49

ROTWEIN OFFEN

Kaiser AOC Luzern	10cl	8
Kaiserspan, Gelfingen	50cl	40
	75cl	56

Lagrein Punta Terra Rossa	10cl	8.5
M&M BIO Weine, Stalden	50cl	42.5
	75cl	61.5

AUSZUG AUS DER WEINKARTE

WEISSWEIN

Fendant AOC Valais	50cl	25
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS		

Pinot Gris AOC Luzern	50cl	30
Kaiserspan, Gelfingen LU		

Sherpa Blanc VDP	50cl	35
Vins des Chevaliers, Salgesch VS		
Heida, Chasselas, Pinot Noir		

Humagne Blanche AOC Wallis	75cl	56
M&M BIO Weine, Stalden VS	Bio	

Heida AOC Wallis	75cl	58
M&M BIO Weine, Stalden VS	Bio	

Zirouc Assemblage blanc AOC Valais	75cl	56
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS		
Sauvignon Blanc & Heida		

Aix-en-Provence Poules Rieuses AOP	75cl	49
Domaine Roustan Sylvaine, Provence	BIO	
Sauvignon blanc, Vermentino		

Bolgheri Bianco Vermentino Un po'piú su del mare IGT	75cl	56
Mulini di Segalari, Bolgheri, Toscana	Demeter	
Vermentino		

ROT					
Dôle AOC Wallis	50cl	25			
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS					
Zweigelt AOC Luzern	50cl	35			
Kaiserspan, Edith Mächler & Andreas Bachmann, Gelfingen LU					
Sherpani Pinot Noir VDP	50cl	35			
Domaine Chevaliers, Salgesch					
Sherpa Everest Assemblage VDP	50cl	40			
Domaine Chevaliers, Salgesch					
Stanser Blauburgunder AOC Nidwalden	75cl	62			
Weinbaugenoossenschaft am Bärkli, Hugo Blättler, Stans NW					
Blaubugunder Barrique Bielersee AOC	75cl	69			
Engelsgruss, Hans Ineichen, Twann					
Gamay Spätlese Bietschorn AOC Wallis	75cl	55			
M&M BIO Weine, Stalden					
Merlot-Chambourcin AOC Wallis	75cl	56			
M&M BIO Weine, Stalden					
Malbec Barrique VDP	75cl	75			
Bruno Käslin (vo dä Nägeligass, Stans), Salgesch VS					
Cornalin Rouge du Pay AOC Wallis	75cl	63			
Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS					
				Merlot Alessio AOC Ticino	75cl 56
				Terre d'Autunno, Lumino TI	
				Aix-en-Provence Les Camarades AOP	75cl 49
				Domaine Roustan, Sylvaine Roustan, Provence	
				Grenache, Syrah	
				Bolgheri Rosso Ai Confini de Bosco DOC	75cl 53
				Mulini di Segalari, Bolgheri Toskana	
				Cabernert Sauvignon, Merlot, Syrah	
					Demeter 150cl 120
				DOC Bolgheri Superiore	75cl 90
				Mulini di Segalari, Bolgheri Toskana	
				Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot	
				Tassinaia IGT	75cl 65
				Castello del Terriccio, Castellina Marittima Toskana	
				Cabernet Sauvignon, Merlot	
				Cardeira Tinto DOC	75cl 52
				Herdade da Cardeira, Erika Suter Thomas Meier, Alentejo	
				Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Tinta Caiada,	
				Touriga Franca, Touriga Nacional	

Frage nach unserer grossen Weinkarte.

GRAPPA

Grappa Riesling x Sylvaner NW 2cl 42 Vol 8
Alexandra & Remigi Lussi, Oberdorf

Grappa Ticino Barrique 2cl 41 Vol 9
Tenuta San Giorgio Cassina d'Agno

Grappa Ticinese La Prima 2cl 41 Vol 12
Terre d'autunno Lumino, Tessin
Eine Tessiner Spezialität aus 100% Merlot Trauben.
96 Monate im eigens hergestellten Tessiner Eichenfass gelagert.

Grappa Moscato bianco 2cl 40 Vol 8
Villa de Vard, Trentino

Grappa Elisi 2cl 43 Vol 9
Berta, Piemont

KLOSTERBRENNEREI MARIA RICKENBACH

Enzian 2cl 40 Vol 9
Enzianschnaps ist ein Wurzelbrand, wird also aus den gehackten Wurzeln des gelben Enzians destilliert.

Meisterwurz 2cl 40 Vol 9
Meisterwurz wird im Oktober im Brisengebiet ausgegraben.
Die aromatische Wurzel wärmt das Körperinnere und wirkt tonisierend auf den Magen-Darmtrakt.

Vogelbeere 2cl 43 Vol 9
Nach den ersten Frösten verlieren die Früchte ihren durch die Parasorbinsäure hervorgerufenen bitteren Geschmack und werden leicht süßlich.

GIN TONIC

All unsere Gin's servieren wir mit einem Schweppes Tonic oder Wild Berry.

Gin MiGin Lussi 4cl 43 Vol 13

Gin Frakmont Luzern Dry 4cl 40 Vol 15

Gin Walden Dry 4cl 42 Vol 15

Gin Brail Pur 4cl 43 Vol 15

LONGDRINKS

Green Lemon 4cl 17 Vol 11
Grüner Trojka mit Bitter Lemon und Eis

Green Soda 4cl 17 Vol 8
Grüner Trojka mit Sprudelwasser, Zitrone und Eis

Häiwer Tony 4cl 26.5 Vol 11
El Tony Mate & Häiwschnapps

Turbo Tony 4cl 40 Vol 11
Vodka mit El Tony Mate

Ingwer-Sama El Tony Mate 4cl 40 Vol 11
Sama Sama Ingwer, El Tony Mate und Eis

Zämä Steil 4cl 40 Vol 11
Vodka mit Zämä Bergdrink

Rum Kola 4cl 43 Vol 11
Rum und Fritz Kola oder Fritz SuperZero, Zitrone und Eis

SPIRITUOSEN

Pastis	4cl	45 Vol	7
Campari	4cl	23 Vol	7
Martini Bianco / Rosso	4cl	15 Vol	7
Cynar	4cl	16,5 Vol	7
Appenzeller	4cl	29 Vol	7
Calvados	2cl	41 Vol	9
Vieille Prune	2cl	40 Vol	9
Génépi Jägerheim	2cl	ca 16 Vol	7
Bailey's	4cl	17 Vol	7
Ingwer-Sama-Sama	4cl	18 Vol	7
Haiwschnapps Hiäsig BIO	4cl	26.5 Vol	7
Eiercognac Hiäsig BIO	4cl	10 Vol	8
Nidwaldner Apfel Edellikör	4cl	14.5 Vol	7

SPIRITUOSEN VOM LUSSI

Zwetschgen	2cl	40 Vol	5
Chrüter	2cl	40 Vol	5
Kirsch	2cl	40 Vol	5
Kernobst	2cl	50 Vol	5
Williams	2cl	40 Vol	7
Abricotine	2cl	40 Vol	7
Grappa Riesling x Sylvaner	2cl	42 Vol	8