

Speisen

dishes

Suppen / soups

Unsere Suppen werden - nach eigenen Rezepten - ausschliesslich aus hochwertigen, frischen Zutaten - von uns für Sie zubereitet.

Our soups are prepared with our own recipes using only the highest quality fresh ingredients

Extra: + Shrimps + 2.50
 3 Stück (pieces) + 4.50
 6 Stück (pieces)

Tomatencreme-Suppe (vegetarisch) Tasse/cup **5.00**

mit Sahnehaube und Basilikum, dazu Baguette *

Tomato cream soup Teller/bowl **7.00**

with fresh basil, whipped cream, with bread roll*

Zitronengras Suppe (scharf, vegan) Tasse/cup **5.00**

mit Kokosmilch, Champignons und Gemüse

Spicy lemongras soup Teller/bowl **7.00**

with coconut milk, fresh vegetables and mushrooms

Einsteins Gulaschsuppe Tasse/cup **5.90**

aus Bioland-Rindfleisch, Tomate, Paprika und frischem Gemüse, dazu Baguette *

Einsteins goulash soup Teller/bowl **7.90**

made with organic beef, tomato, peppers and fresh vegetables, with bread roll*

Vorspeisen / starters

* Inhaltsstoffe

Sehr gehrte Gäste;
 wir stellen die meisten unserer Speisen selbst her.
 Natürlich verwenden wir dazu die besten, hochwertigsten
 Zutaten. Bei gekauften Produkten achten wir auf Herkunft,
 Qualität, Aufzucht und Inhaltsstoffe.
 Für ein gutes Sortiment unabdingbar sind jedoch auch
 Produkte, die kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe
 - wie nachfolgend aufgelistet - enthalten:

- (1) Antioxidationsmittel (2) Aromen (3) Farbstoff
 (4) Geschmacksverstärker (5) geschwefelt
 (6) Konservierungsstoff (7) Milcheiweiss
 (8) Nüsse (9) Saaten (10) Senfsaaten (11) Soja
 (12) Stabilisatoren (13) Phenylalaninquelle (= Süßstoff)
 (14) Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz

Backwaren 12, ev.9 Oliven 1, 3
 Wurstwaren 14 Rote Gnocchi 11
 BBQ Sauce 3 Essiggurken/Majonaisse 13
 Senf 10 Süßkartoffel-Pommes 3 Krautsalat 13

Bruschetta Pommodore (vegan) **5.90**

geröstetes „Pane bianco“ auf Rucola
 - mit Tomate, Basilikum und Olivenöl
*Slices of roasted bread, on arugula
 topped with tomato, basil and olive oil*

Bruschetta Mozzarella (vegetarisch) **6.50**

geröstetes „Pane bianco“ auf Rucola
 - mit Tomate, Mozzarella und Olivenöl
*Slices of roasted bread, on arugula
 topped with tomato, mozzarella and olive oil*

Salonikis (vegetarisch) **7.50**

Schafskäse, Tomate, Pepperoni* und Oliven*
feta cheese, pickled pepperoni, tomato, olives

Hummus mit rotem Pfeffer (vegan) **7.50**

Hummus (Kichererbsen-Creme) auf Rucola,
 mit rotem Pfeffer, bestem Olivenöl,
 getrockneten Tomaten* und Oliven*, Baguette
*Oriental hummus (chickpea-cream) on arugula,
 with red pepper, best olive oil, airdried tomato
 and olives, served with a bread roll*

Mozzarella al Principe **9.00**

Mozzarella im Parmaschinken-Mantel* gratiniert
 auf Tomaten-Carpaccio und Rucola
*Mozzarella, grated with Parma ham, served
 on tomato carpaccio and arugula*



Speisen

dishes

Schwäbische Spezialitäten

Diese Region - bis hin zum Schwarzwald - war bis vor 100 Jahren eine der ärmsten Gegenden Europas. Erfindungsreichtum wurde daher zur Tugend der Schwaben. Auch beim Essen.

Mit den wenigen vorhandenen Zutaten wie Mehl, Kartoffeln, Eier und Gemüse entstanden Spezialitäten wie Schupfnudeln, Maultaschen, Kartoffelsalat, Zwiebelkuchen, Sauerkraut und unsere "Spätzle"

Up to a hundred years ago this region was one of the poorest areas in Europe. Ingenuity and invention became the virtues of the Svabians.

With the few ingredients they had, they created world famous specialities like: potato salad, onion cake, "Sauerkraut", "Schupfnudeln" and our "Spätzle" - a fresh made soft noodle.

Unsere Maultaschen

("Herrgottsbscheisserla") werden vom Küchenchef noch persönlich in traditioneller Handarbeit hergestellt. Unser Rezept ist über 100 Jahre alt - und nach unserer Meinung (klar!#@) - das beste Maultaschen-Rezept der Welt. Drei Sorten Fleisch aus kontrollierter Aufzucht und nur beste Zutaten machen unsere Maultaschen zu etwas Besonderem.

"Maultaschen" are a pasta square, filled with meats. At Einsteins they are still produced by the cooking chief himself in traditional handwork.

Our recipe is more than 100 years old, and - of course - the best in the world. Three kinds of meats (controlled farming) and only the best goods make our "Maultaschen" something very special.

Schwäbische Linsen und frische Spätzle **9.50**
mit zusätzlich Landschwein-Wienerle + **3.00**

Svabian lentils (vegetarian)

*Svabian lentils stew, served with Spätzle noodles
additional with two sausages/würstel + 3.00*

Schwäbischer Wurstsalat **8.50**

aus Landschwein-Lyoner, mit Essiggurken,
roten Zwiebeln, dazu Baguette
mit zusätzlich Allgäuer Emmentaler + 0.50

Svabian sausage salad

*with pickles and onions, bread roll
additional with Emmental cheese +0.50*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **26.90**

Black Angus Rostbraten vom Grill
serviert im Bratensoße, dazu ein Beilagensalat
und z.B. Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Svabian beef steak

*grilled prime rib steak (7 oz.)
served in dark gravy with roasted onions, comes
with roasted potatoes (or choice), and side salad*

Maultaschen „Ulmer Art“ **11.90**

serviert in Bratensoße mit Röstzwiebeln
dazu ein schwäbischer Beilagensalat

Maultaschen "Ulm style"

*home made pasta squares cooked, served in
dark gravy with roasted onions and side salad*

Maultaschen „geröstet“ **11.90**

geröstet mit Ei, dazu ein schwäb. Beilagensalat

Maultaschen „roasted“

*pasta squares roasted with scrambled egg,
served with side salad*

Käsespätzle „schwäbisch“ (vegetarisch) **11.50**

mit zwei Käse, Röstzwiebeln, dazu Blattsalate

Cheese Spätzle "Svabian style" (vegetarian)

grated with cheese, roasted onions, side salad

Käsespätzle „Südtiroler Art“ **11.50**

mit zwei Käse, Sahne, Speck, dazu Blattsalate

Cheese Spätzle "Tyrole style"

grated with cheese, bacon and cream, side salad



Speisen

dishes

Vegetarisch / *vegetarian* / Vegan

„Vegetarier“

Alles, was der Garten an frischem Obst und Gemüse hergibt, dazu Ei- und Milchprodukte.

Ja - man kann auch fleischlos glücklich sein.

„Veganer“ verzichten neben Fleisch auch noch auf jegliche Milch- und Eier-Produkte.

Auch das kann sehr gut schmecken! Lassen Sie sich von unseren veganen Kreationen überzeugen.

Vegetarian

Fresh fruits, grains and vegetables rounded out with egg and milk products ... a great “no meat” alternative

Vegan

Food without meat or any egg and milk products. You'll love Einsteins vegan creations.

Folienkartoffel (*vegetarisch*) 8.50

gefüllt mit Quark und frischen Kräutern, serviert an buntem Beilagensalat

Baked potato

with sourcream and fresh herbs and a side combo of marketfresh salads

Schafskäse gebacken (*vegetarisch*) 8.50

milder französischer Feta - auf mediterranem Gemüse mit bestem Olivenöl, dazu Baguette

French feta cheese - grated in the oven

on mediterranean vegetables, with best olive oil, served with a baguette roll

Hirtenkäse (*vegetarisch*) 11.00

paniert und knusprig gebacken, an griechischem Bauernsalat, Baguette

Sheppards cheese

breaded and deep fried served with a Greek salad and a baguette roll

Frisch gegrilltes Gemüse (*vegetarisch*) 11.00

serviert auf Rucola mit frischem Parmesan, Fleur de sel und Olivenöl, dazu ein Baguette (**vegane Option:** ohne Parmesan)

Fresh grilled vegetables

served on arugula, parmesan cheese, fleur de sel and first press olive oil (**vegan:** no cheese)

Gnocchi Viola (*vegetarisch*) 13.00

Gnocchi aus einer violetten Kartoffelsorte - mit Avocado, Tomate, frischem Parmesan und Basilikum-Pesto

(**vegane Option:** mit Walnuss statt Parmesan)

gnocchi made of a pink potato - with avocado, tomato, Parmesan cheese and basil pesto

(**vegan:** walnuts instead of parmesan cheese)

Veganopolis (*vegan*) 13.00

Frisches Pfannengemüse mit Walnüssen, dazu Süßkartoffel-Pommes und 3 Dips

Pan vegetables and walnuts, served with sweet potato fries, hummus, eggplant cream and Mexican salsa

Speisen

dishes

Aus dem Wok / from the wok

Unsere Kompositionen asiatischer Spezialitäten auf Einsteins Sonderkarten sind derart beliebt, daß wir beschlossen haben, diesen Gerichten eine eigene Seite zu widmen.

Generell sind diese Speisen **vegan** zubereitet, werden durch Zugabe von Fleisch oder Fisch aber auch sehr lecker.

Our compositions of Asian specialities in our special menus always have been very popular. So we decided to dedicate them an extra page in our menu.

As a general rule this dishes are always vegan - but they are also very delicious by adding fish or meat.

„Thai“ Lemongras (vegan)	oder	12.00
„Thai“ Lemongras + Mango (vegan)		13.00
Frisches, knackiges Pfannengemüse mit Cashews in unserer Zitronengras-Cocos-Sauce, dazu servieren wir Basmati-Reis		
<i>fresh vegetables and cashew nuts in lemongrass-coconut sauce, with basmati rice</i>		
+ Tofu	+2.00	
+ Hähnchenstreifen / chicken stripes	+4.00	
+ Garnelen / shrimp	+5.00	

Pad Thai (vegan)	12.50
Unsere Version des Nationalgerichts der Thai: Pad Thai Reismudeln, Pad Thai Soße, viel Wok-Gemüse, Champignons, Ingwer, Chili, Koriander	
<i>Pad Thai rice noodles and -sauce, wok vegetables mushrooms, ginger, chili and fresh coriander</i>	
+ Tofu	+2.00
+ Hähnchenstreifen / chicken stripes	+4.00
+ Garnelen / shrimp	+5.00

Ga Sate (vegan)	12.50
Frisches Wok-Gemüse in malayischer Erdnuss-Cocos-Soße mit Koriander, dazu Basmati-Reis und geröstete Erdnüsse	
<i>Fresh wok vegetables in Malayan peanut coconut sauce with coriander and peanuts, basmati rice</i>	
+ Tofu	+2.00
+ Hähnchenstreifen / chicken stripes	+4.00
+ Rindersteak-Streifen / beef steak stripes	+7.00

U10 (für Kinder unter 10 J.) / (for kids up to 10 y.)

Mitesser	0.00
Ich bekomme einen Teller und helfe den „Großen“	
<i>Get an own plate to help the adults finish their meal</i>	
Zwei Pfannkühle mit Nutella und Banane	3.80
<i>Two small pancakes with Nutella and banana</i>	
Spätzle mit Soß'	3.50
<i>Spätzle noodles with gravy</i>	
Hack-Steak (aus BIO-Weiderindfleisch)	5.50
dazu Steakhouse Pommes und Ketchup	
<i>Organic „Steak hachè“ with French fries, ketchup</i>	



Speisen

dishes

Fleisch / meats

Schwein / pork

Unsere Haus-Metzgerei liefert uns Fleisch vom oberschwäbischen Landschwein aus kontrollierter Aufzucht. Die Züchter verzichten bewusst auf das teure Bio-Siegel, um vernünftige Preise bieten zu können. Our pork meats come from a local area closeby. The farming is controlled, but our suppliers refrain from getting an "organic sealant" to maintain reasonable prices while still ensuring the very highest quality.

Hähnchen / chicken

Wir beziehen unser frisches Geflügel aus regionaler, artgerechter Aufzucht mit Freilauf für die Tiere, und Futter aus Eigenanbau (Dangelhof, Altheim/Alb). Das Ergebnis ist erstklassige, fair erzeugte Qualität - und für unsere Gäste ein Genuß ohne Reue ... **Fresh regional Farm Chickens !**

Our chicken supplier is a trusted local farmer (located 15 kilometers North of Ulm), committed to traditional farming methods and feeding from own growings. So you get offered chicken with very best quality.

Rindfleisch / beef

Argentinisches Black Angus prime rib Steak gilt als eines der besten und aromatischsten auf dem Markt. Artgerechte Freiland-Aufzucht und eine logistisch perfekte Lieferkette aus einer Hand - vom Acker bis in unser Haus - garantiert uns immer hohe Qualität. We use only Argentine „Maredo“ Black Angus beef of the highest quality for our Prime Rib and steak entree's, one of the best in the world.

Traum eines Kochs...

Wovon träumen Köche? Unser Koch Thomas träumte von einem Steak mit Trauben in Riesling-Rahmsauce, seinem „Winzer Steak“. Ein wahrhaft leckerer Traum.

The dream of the cook...

What do cooks dream of when they are asleep? Our cook Thomas was dreaming of a pork steak with grapes in a white wine sauce: the „Winzer Steak“. What a delicious dream!

Schnitzel „Wiener Art“ / breaded "Vienna Style"

paniert, dazu Pommes Frites, Beilagensalat
served with French fries and side salad

vom Schwein (paniert) / pork (breaded)	15.00
Hähnchen (paniert) / chicken (breaded)	16.50

Champignon-Rahmschnitzel

paniert und knusprig gebacken, an Rahmsauce
frische Champignons, Spätzle, Beilagensalat

Breaded schnitzel with mushrooms
comes with creamy gravy, "Spätzle", side salad

vom Schwein (paniert) / pork (breaded)	16.00
Hähnchen (paniert) / chicken (breaded)	17.50
Rindersteak (gegrillt) / grilled prime rib steak	27.50

Ulmer Schnitzel vom Grill / grilled

Schweinerücken-Steak vom Grill,
gefüllt mit Schinken und Käse, an Rahmsauce,
dazu schwäbische Käsespätzle, Beilagensalat
Pork steak - filled with ham and cheese,
grilled, served in creamy gravy

with a side salad plus one side of your choice 17.50

Winzer Steak vom Grill / grilled

mit Trauben-Bacon-Champignon Auflage
dazu Rahmsauce, Röstkartoffeln, Beilagensalat
topped with grapes, mushrooms, bacon - comes
with creamy gravy, roasted potatoes, side salad

vom Schweinerücken / pork back	17.00
Hähnchensteak / chicken steak	18.50

Steak „Athena“

Steak gegrillt - überbacken mit Blattspinat
und Feta, an Tomatensoße mit Oliven,
dazu Pommes, Beilagensalat

grilled steak - grated with spinach and
feta cheese, served with tomato sauce,
steakhouse fries, side salad

vom Schweinerücken / pork back	17.00
Hähnchensteak / chicken steak	18.50
Rindersteak / prime rib beef steak	28.50

Steak vom Grill / grilled

mit 4-Pfeffer und Kräuterbutter, dazu Beilagensalat
with 4 pepper spice, herbal butter and side salad

Schweinerückensteak / pork steak	12.50
Hähnchensteak / chicken steak	14.00
Black Angus Rindersteak / prime rib beef	24.00

Speisen

dishes



Einsteins 1988^{er} Hamburgers

Einsteins einzigartige Hamburger bestehen aus 180g frischen Bioland Weiderindfleisch - alternativ aus Hähnchensteak aus artgerechter, regionaler Aufzucht

Alle Einstein Hamburger servieren wir **inklusive**: Steakhouse Pommes, Ketchup, Majo, Essiggurke, Gurke, rote Zwiebel, Hamburger-Brötchen nach Wahl (Sesam / Malz-Korn / Glutenfrei +1.50) und einer Hamburger-Soßen nach Wahl (Irischer Tomaten-Ketchup / scharfes Chili-Ananas-Tomaten-Relish / Black Barbeque Soße / Mexikanische Salsa / Avocado Creme)

Einsteins unique Hamburgers consist of 180g/6oz. fresh organic alpine beef - or as alternative fresh chicken steak from controlled local breeding

All Einsteins burgers are served including:
Steakhouse fries, ketchup, majo, tomato, cucumber, red onions, pickles, the Hamburger bun of your choice: (sesame- / malted grain- / glutenfree bun + 1.50), and a hamburger sauce of your choice, options: Irish style tomato relish / spicy pineapple-chili-relish / black barbeque sauce / Mexican salsa / guacamole dip

Hamburger Extras / adds

.....
Einsteins Original Hamburger 11.50

Einsteins Original Cheese Burger 11.90

Einsteins „Black Western“ Burger 12.90
 mit Bacon, Röstzwiebeln, „Black Barbeque Soße“
with bacon, roasted onions, black barbeque sauce

Einsteins „Avocado Chili Cheese“ Burger 13.90
 mit Käse, Guacamole und scharfen Jalapenös
with cheese, guacamole, hot jalapenös

Einsteins „American Allstar“ Burger 13.90
 mit Käse, scharfen Jalapenös, Bacon, Röstzwiebeln
with cheese, bacon, roasted onions, hot jalapenös

Schwäbischer Maultaschen-Burger 13.90
 Hausgemachte Fleischmaultasche - gegrillt - mit Pfeffer-Sennerkäse überbacken, mit Röstzwiebeln und Malted Grain Brötchen
grilled Svabian ravioli (filled with meats), grated with dairy pepper cheese, roasted onions, served on a malted grain bun

Einsteins „Feta-Burger“ (vegetarisch) 12.50
 aus paniertem Kuhmilch-Hirtenkäse
breaded sheppards cheese, lettuce, sourcream

.....
Doppelt Rind-Fleisch (+180g Bio-Weiderind) 6.00
additional 180g (6 oz.) fresh organic beef paddy

Hähnchensteak statt Rindfleisch-Burger +1.00
chicken steak instead of beef

Potato wedges statt Pommes +0.00
potato wedges instead of French fries

Süßkartoffel Pommes statt Pommes +1.00
sweet potato fries instead of French fries

Beilagensalat statt Pommes +1.00
side salad instead of French fries

Doppelt Käse (double cheese) 0.50

Bacon 1.00

Heinz Ketchup / Heinz Majo 0.30

Avocado Dip (guacamole dip) 1.00

Speisen

dishes

Internationale Welt der Salate

Unsere Salat-Kreationen werden nach Bestellung nur mit marktfrischem Obst und Gemüse zubereitet. Zu jedem Salat haben wir für Sie das passende Salatdressing ausgewählt. Auf Wunsch erhalten Sie jedoch gerne auch das Dressing Ihrer Wahl:

- **Granatapfel-Italian** (Unser Granatapfel-Essig-Öl-Dressing)
- **Orientalisches Dressing** (...mit dem Hauch von Orient)
- **Einstein-Dressing** (das beliebte Tomatenrahmige Dressing)
- **Joghurt Kräuter Dressing** (mit Gartenkräutern)

All of our salad creations are prepared with fruit and vegetables fresh from the market. We selected a suitable/recommended salad dressing for each salad. Of course you are always welcome to select the dressing of your choice.

- **pommegranate Italian** (vinegar-oil-pommegranate)
- **Oriental dressing** (...with the taste of orient)
- **Einstein dressing** (award winning creamy dressing +tomato)
- **yoghurt herbs dressing** (with garden herbs)

Extra auf den Salat / adds for your salad

Als Ergänzung zu Ihrem Salat passt hervorragend ein frisch gegrilltes Hähnchensteak. Ein Genuß ohne Reue: Unser frisches Hähnchenfleisch stammt aus regionaler, artgerechter Haltung vom Dangelhof, Altheim/Alb
Please feel free to upgrade your salad for example with a fresh grilled chicken steak.
We exclusively offer fresh regional freerun farmchicken.

Hähnchenbruststreifen - frisch gegrillt <i>chicken slices from fresh local chickens</i>	4.00
Frisch gegrillte Hähnchenbrust <i>grilled steak from fresh local chickens</i>	6.50
Hartgekochtes Freiland-Ei / <i>boiled egg</i>	1.90
Extra Salatsoße / <i>additional dressing</i>	1.00

“Ulmer“ Garten-Salat / *Ulm garden salad* 10.50

marktfrische Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren, Mais, hartgekochtes Ei und Kerne-Mix, dazu Einstein-Dressing (**vegetarisch**)
marketfresh salads (greens, tomato, cucumber, bellpepper, carrot, corn), mixed cernels, a boiled egg, and our Einstein dressing

Salat “Einstein“ / *Svabian salad “Einstein”* 13.00

Knusprig gebratene Maultasche und Spiegel-Ei, an bunten Salaten und Kartoffelsalat, dazu unser Joghurt-Dressing
A roasted “Svabian Maultasche”, sunny-side-up egg, market fresh salads and our potato salad, we suggest our yoghurt dressing

Italienischer Salat “Siena“ (**vegetarisch**) 13.00

Tomate/Mozzarella, Rucola und Avocado-Dip, an bunten Markt-Salaten, dazu Italian Dressing
Tomato/mozzarella on marketfresh salads with guacamole and Italian dressing

Griechischer Salat “Mykonos“ (**vegetarisch**) 13.00

Bauernsalat mit Schafskäse, Pepperoni, Oliven, hartgekochtem Ei, roter Zwiebel, Italian Dressing
Greek salad with feta cheese, olives, pickles, boiled egg, red onions and Italian dressing

Orientalischer Salat “Dubai“ (**vegetarisch**) 13.50

Komposition aus marktfrischen Salaten, Avocado, frischen Früchten, Walnüssen und Cranberries - dazu unser orientalisches Dressing
marketfresh salads with fresh fruit, walnuts, cranberries - and our Oriental dressing

Salat “Manhattan“ 14.00

Hinterschinken, Emmentaler Käse und Ei auf bunten Marktsalaten
Wir empfehlen unser Einstein-Dressing
Ham, Emmental cheese and a boiled egg on marketfresh salads. We suggest our Einstein dressing

American. Salat “New York“ 18.50

Frisch gegrilltes Hähnchensteak, knuspriger Bacon und Emmentaler Käse - auf bunten Marktsalaten, Mais - und unserem Einstein Dressing
A fresh grilled chicken steak, crispy bacon and Emmental cheese - on marketfresh salads with corn, comes with our Einstein dressing

Speisen

dishes

Beilagen / side items

Pommes Frites / French fries	4.50
Kartoffelwedges mit Sourcream / potato wedges	4.50
Süßkartoffel-Pommes / sweet potato fries	5.00
Röstkartoffeln / roasted potatoes	4.50
Folienkartoffel/Quark / baked potato, sourcream	4.50
Basmati Reis / basmati rice	4.50
Spätzle / Savbian fresh noodles „Spätzle“	4.50
Pfannengemüse / vegetables from the pan	4.50
Schwäb. Beilagensalat / Svabian side salad	4.50
Blattsalate / lettuce side salad	4.50
Mexican Salsa, Avocado Dip / guacamole cream	1.50
Braten-, Rahm-, Champignonrahm- Soße / gravy, creamy gravy or creamy mushroom gravy	1.50

Nachspeisen / desserts

Hammoudi	5.50
Unsere „Orientalische Versuchung“: Kardamon-Kuchen, Apfelkompott, Joghurt Eis mit Honig, Zimt und karamelisierten Walnüssen <i>Our "oriental temptation". Cardamon cake, apple-sauce, yoghurt icecream, cinnamon, honey and caramelized walnuts</i>	
Österreichischer Kaiserschmarr'n	7.50
Lockerer Pfannkuchen mit Rosinen (oder ohne -) zerstückelt, karamelisiert, Apfelkompott und Vanille-Eis Fluffy "Austrian style" pancake <i>handplucked to pieces, with raisins (on request no raisins), served with applesauce and vanilla ice cream</i>	
Tiroler Apfelstrudel	4.50
Tyrole style apple cake (served warm)	
Tiroler Apfelstrudel	6.50
mit Vanille-Eis oder Vanillesoße Tyrole style apple cake (served warm) <i>with vanilla icecream or vanilla sauce</i>	
Frische Kuchen	3.60
hausgemacht - aus unserer Vitrine Fresh cakes <i>homemade ! Please see display case</i>	