



**NEPAL • TIBET • INDIA**  
**Restaurant & Take Away**

# Infos

## **Dienstag – Donnerstag**

11:30 – 14:30 (Mittagsbuffet) sowie 17:30 – 21:30

## **Freitag**

11:30 – 21:30 (Mittagsbuffet bis 16:00)

## **Samstag & Feiertag**

12:00 – 21:30

## **Sonntag**

12:00 – 20:30

## **Montag Ruhetag**

Wir bemühen uns regional und biologisch einzukaufen und umweltfreundlich zu agieren.

Für eine Liste der Allergene bitte die Bedienung fragen!

Alle Speisen und Flaschengetränke auch zum Mitnehmen!

Bei Selbstabholung im Lokal gibt es als Dankeschön ab 25€ (50€) Bestellwert ein 0,3l (0,6l) Mango-Lassi gratis dazu.

- Mittagsbuffet (12,50 Di - Fr)
- À la carte
- Take away
- Gastgarten (wenn warm)
- Firmen- oder Privatfeiern

## **Reservierungen**

nehmen wir am liebsten

telefonisch entgegen

0676 3736522

Einen Tag im Voraus gerne  
via Website oder Mail

<https://www.himalaya-masala.a>

Mail: [himalaya.graz@gmail.com](mailto:himalaya.graz@gmail.com)

Wir sind barrierefrei!

Hunde mit Beißkorb sind erlaubt.

# Namaste!

Sahib oder Memsahib, Mr. Singh oder Ms. Gorkha!

Tragen Sie Sari oder Gunyu choli, Mehndi oder Tika, mit oder ohne Topi  
Kommen Sie aus Kathmandu, Lhasa oder Delhi  
Ob Sie der Jatra oder der Diwali Pooja beigewohnt haben  
Rezitieren Sie Mantras während Agnihotra oder  
Summen Sie Medidation im Lotussitz  
Kennen Sie Gandhi, Buddha oder Krishna  
Sind Sie Brahman oder Shatriya, Guru, Fakir oder Yogi  
Praktizieren Sie Kamasutra mit oder ohne Mosquito Net  
Haben Sie Sarangi-, Madal- und Bansuri-Klänge gehört  
Sagen Sie Shukriya, Dhanyawaad oder Merci  
Wieviel würden Sie als Baakshish geben

All das ist egal !!!

Wir haben hier zwar kein Palace on Wheels,  
aber eine kleine Passage to Himalaya können wir Ihnen trotzdem anbieten.  
In jeder Jahreszeit. Sogar im österreichischen Monsoon :)



# Vorspeisen - kalt

## starters - cold

- |                                                                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>1. CHANNA DILLI BAZAAR</b> ✓                                                                                                                                  | 5,60 |
| Kichererbsensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone<br><i>Chickpeas with tomatoes, onions, olive oil, lemon</i>                                           |      |
| <b>2. KACHUMAR RAITA</b>                                                                                                                                         | 4,60 |
| Joghurtsalat mit Gurken und Tomaten,<br>bestreut mit geröstetem Kreuzkümmel (G)<br><i>Yoghurt salad with cucumber and tomatoes strewn with<br/>roasted cumin</i> |      |
| <b>3. NEWARI ATCHAAR (Nepali Salad)</b> 🌶️ ✓                                                                                                                     | 5,60 |
| Gemischter Salat mit Sesam, scharf (N)<br><i>Mixed salad with sesam, spicy</i>                                                                                   |      |
| <b>4. Papadam (3 Stk Linsenfladen)</b> ✓                                                                                                                         | 2,90 |
| <b>5. Papadam (3 Stk) + 2 Chutneys</b> ✓                                                                                                                         | 4,90 |
| <b>6. Mixed Pickels</b>                                                                                                                                          | 2,90 |
| With Mango Chutney or Chili-Sauce (H)                                                                                                                            |      |
| <b>7. Rohe Zwiebeln und grüne Chilis, Zitrone</b> ✓                                                                                                              | 2,50 |
| <i>Onion salad with green chilis, lemon</i>                                                                                                                      |      |

# Suppenkessel

## soups

### 10. DAAL SOUP

Feine Linsensuppe mit Ingwer und Zitrone  
*Lentil soup with ginger & lemon*

4,40

### 11. TOMATO-COCO SOUP

Tomatensuppe mit Kokosmilch und frischem Koriander  
*Tomato soup with coconut milk and fresh coriander leaves*

4,40

### 12. CURRY CREAM SOUP

Mit Croutons (A G)

Mit Hühnerfleisch / Chicken (A G)

4,40

4,80

Alle Suppen sind glutenfrei, lactosefrei (außer 13.) und ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.

*All soups are gluten free, lactose free (except 13.) and without enhanced flavour.*

# Vorspeisen - warm

## starters - warm

- |                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>20. SAMOSA</b> 🍛 🌱                                                                                                                             | 9,50  |
| Knusprige Teigpastetchen auf vegetarische Art (2 Stk) mit Chutney (A E)<br><i>Crispy vegetarian spring triangle (2 pcs) with chutney</i>          |       |
| <b>21. SHA PHALEY (Tibetische Spezialität)</b>                                                                                                    | 9,50  |
| Knusprige Teigpastetchen mit Rinderhackfleisch (2 Stk) und Chutney (A)<br><i>Crispy non-vegetarian spring triangle (2 pcs) with chutney</i>       |       |
| <b>22. MURGH TIKKA</b>                                                                                                                            | 9,50  |
| Marinierte Hühnerstücke mit Paprika und Zwiebel<br><i>Marinated boneless grilled chicken pieces</i>                                               |       |
| <b>23. CHICKEN oder TOFU / CHILI / PIAJ / PANIR PAKODA</b>                                                                                        | 8,50  |
| Gebackene(s/r) Hühnchen oder Tofu / Chilis / Zwiebelringe / Frischkäse (A F)<br><i>Fried chicken or tofu / chili / onion rings / cream cheese</i> |       |
| <b>24. BHAJI</b> 🌱                                                                                                                                | 8,50  |
| Gemischtes gebackenes Gemüse (A F)<br><i>Mixed fried vegetables</i>                                                                               |       |
| <b>25. VEGGIE STARTER MIX for 2</b> 🍛 🌱                                                                                                           | 12,50 |
| Samosa & Pakoda für 2 Personen (A E F)                                                                                                            |       |



# Momos

## 26. HIMALAYA MOMOS (Spezialität aus Nepal)

Vegetarische oder mit Hühnerfleisch gefüllte hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit Sesam-Tomaten-Chutney (A N L)  
*Vegetarian or Chicken homemade steamed dumplings & sesam-tomato-chutney*

klein  
*small*

7,90

groß  
*large*

14,60

## 27. SCHiiii!! MOMOS (Spezialität des Chefs) 🌶️

Vegetarische oder mit Hühnerfleisch gefüllte hausgemachte gedämpfte Teigtaschen in scharfer Gemüse-Sauce (A F N L S)  
*Vegetarian or Chicken homemade steamed dumplings dipped in a hot vegetable sauce*

8,90

16,20

## 28. JHOL MOMOS (neue Spezialität des Chefs)

Vegetarische oder mit Hühnerfleisch gefüllte hausgemachte Momos schwimmen in einer würzigen Sauce, zubereitet mit Tomaten, Knoblauch, Sesam, Koriander & Chilli (A N L)  
*Vegetarian or Chicken homemade Momos swimming in a spicy sauce, prepared with tomatos, garlic, sesam, green coriander & chilli*

10,90

18,90

# Huhn, Lamm oder Garnelen

## chicken, lamb or prawns

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.  
*All dishes are served with Basmati rice.*

### 30. GARLIC (für Singles)

Schmaus in feingewürzter Knoblauch-Curry-Sauce  
*Treat in garlic curry sauce*

| Huhn<br><i>Chicken</i> | Lamm<br><i>Lamb</i> | Garnelen (B)<br><i>King Prawns</i> |
|------------------------|---------------------|------------------------------------|
|------------------------|---------------------|------------------------------------|

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| 17,50 | 19,90 | 19,90 |
|-------|-------|-------|

### 31. COCO

Schmaus in Kokos-Rahm-Sauce  
*Treat in coconut cream sauce*

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| 17,50 | 19,90 | 19,90 |
|-------|-------|-------|

### 32. SPINACH

Schmaus in würziger Spinatsauce  
*Treat with spinach & aromatic spices*

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| 17,50 | 19,90 | 19,90 |
|-------|-------|-------|

### 33. VEGGIE

Schmaus mit geschmortem gemischten Gemüse  
*Treat with stewed mix vegetables*

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| 17,50 | 19,90 | 19,90 |
|-------|-------|-------|



|                                                                                                                                                                                                                 | Huhn<br><i>Chicken</i> | Lamm<br><i>Lamb</i> | Garnelen (B)<br><i>King Prawns</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|------------------------------------|
| <b>35. BUTTERY (Butter Chicken/Lamb)</b><br>Marinierte gegrillte Spezialität in Mandel-Butter-Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce (E G)<br><i>Marinated grilled speciality in almond butter tomato cashew cream sauce</i> | 18,50                  | 20,90               |                                    |
| <b>37. TIKKA MASALA (Spezialität des Hauses)</b><br>Marinierte, gegrillte Spezialität in scharfer Sauce 🌶️<br><i>Marinated, grilled speciality in spicy sauce</i>                                               | 18,50                  | 20,90               | 20,90                              |
| <b>38. BIRYANI</b> 🌶️<br>Reis-Spezialität, fein gewürzt (G H)<br><i>Rice speciality, aromatic spices</i>                                                                                                        | 18,50                  | 20,90               | 20,90                              |
| <b>39. SIZZLER</b><br>Zischende Platte, mariniert & gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch (F M)<br><i>Sizzling meat plate, marinated and grilled, with tomatoes, capsicum, onions, garlic</i>      | 18,50                  | 20,90               | 20,90                              |



# Spezialmenüs

## special menus

### 40. THAKALI KHANA (Nepali Non Veg. Thali)

18,90

Hühnercurry, Lamm, Linsengericht, Joghurt-Raita, Reis, Naan-Brot, Nachspeise, serviert in Schälchen (A C E N)

*Chicken curry, lamb, lentils, yoghurt salad, rice, naan bread, sweet, served in bowls*

### 41. CHANNA GARNELEN (Spezialität) 🍲

20,90

Küchenchef-Empfehlung, leicht scharf (B)

*Recommendation of the chef, a little hot*





## 42. HIMALAYA MENU

Papadam

Tagessuppe oder Samosa-Teigtasche (A E)

*Soup of the day or samosa*

Butter Chicken (1 Person) bzw.

Butter Chicken und Tikka Masala Lamm (2 Personen)

*Butter chicken (1 person)*

*Butter chicken and Tikka Masala lamb (2 people)*

oder Shahi Kofta (1 Pers.) und Yogi Sabzi (2 Pers.)

*or Shahi Kofta (1 p.) and Yogi Sabzi (2 p.)*

inklusive Naan-Brot, Reis, Joghurt-Raita

*including naan bread, rice, yoghurt raita*

Gulab Jamun (frittierte Teigbällchen)

**1 P.**

**2 P.**

25,90

48,90

22,90

44,90

# Vegetarisches Gipfeltreffen

## vegetarian summit

|                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>50. ALU KAULI</b> ✓                                                                                          | 15,90 |
| Leichtes Karfiolgericht mit Kartoffeln<br><i>Plain cauliflower dish with potatoes</i>                           |       |
| <b>51. DAAL LAMA</b> ✓                                                                                          | 15,90 |
| Einfaches Linsengericht, fein gewürzt<br><i>Plain lentil dish, aromatic spiced</i>                              |       |
| <b>52. SHAHI KOFTA</b>                                                                                          | 16,90 |
| Gemüselaibchen in Curry-Cashew-Sauce (A E G)<br><i>Vegetable cutlets in curry sauce</i>                         |       |
| <b>53. SAAG PANIR / TOFU</b> ✓                                                                                  | 16,90 |
| Frischkäse oder Tofu in würziger Spinatsauce (E G)<br><i>Homemade cheese or tofu in spiced spinach-sauce</i>    |       |
| <b>54. ROYAL PANIR / TOFU</b> ✓                                                                                 | 16,90 |
| Frischkäse oder Tofu in Tomaten-Cashew-Rahm-Sauce (E G)<br><i>Homemade cheese or tofu in tomato cream sauce</i> |       |
| <b>55. YOGI SABZI</b> ✓                                                                                         | 16,90 |
| Gemischtes saisonales Gemüse geschmort<br><i>Stewed mixed seasonal vegetables</i>                               |       |
| <b>56. CHANNA CHITAWAN</b> 🌶️ ✓                                                                                 | 16,90 |
| Kichererbsengericht fein gewürzt<br><i>Stewed mixed vegetables</i>                                              |       |
| <b>57. VEGGIE BIRYANI</b> 🌶️                                                                                    | 16,90 |
| Reis-Spezialität, fein gewürzt (G H)<br><i>Rice speciality, aromatic spices</i>                                 |       |

## Vegetartische Spezialmenüs

### 58. DAL BHAT TARKARI (Nep.Veg.Thali) ✓ 17,50

Spinat mit Tofu, gemischtes Gemüse, Linsengericht, Joghurtsalat, Basmatireis, Fladenbrot, Nachspeise, serviert in Schälchen (A C E G N)

*Spinach with tofu, mixed vegetables, lentils, yoghurt salad, basmati rice, naan bread, sweet, served in bowls*

### 59. TIKKA MASALA PANIR / TOFU ✓ 15,50

Gegrillter Frischkäse/Tofu in würziger scharfer Sauce (G)  
*Grilled homemade cheese or tofu in spicy sauce*

### 60. SAMOSA MEAL 🌶️ ✓ 12,90

2 Vegetar. Teigtaschen auf Spinat-Linsen-Gericht (A E N)  
*2 vegetarian spring triangles on spinach-lentils-sauce*

### 61. PANIR / TOFU SIZZLER ✓ 16,50

Zischende Frischkäse-/Tofu-Platte mit gegrillten Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch (F G M)

*Sizzling homemade cheese / tofu plate, marinated and grilled, with tomatoes, capsicum, onions, garlic*

# Beilagen

## side dishes

- 63. BASMATI-REIS** ✓ 3,50  
Basmati-Reis  
*Basmati rice*
- 64. NAAN** 3,50  
Im Ofen gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl (A C G)  
*Oven-baked fresh wheat bread*
- 65. NAAN GARLIC** 3,80  
Im Ofen gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und  
Bockshornkleeblätter (A C G)  
*Oven-baked fresh wheat bread with garlic and fenu-  
greek*
- 66. NAAN MASALA** 3,80  
Im Ofen gebackenes Fladenbrot mit Gewürzen, Chilischoten  
und frischen Korianderblättern (A C G)  
*Oven-baked fresh wheat bread with spices,  
chilis and fresh coriander leaves*
- 67. PURI** 3,50  
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl (A C G)  
*Fried wheat bread*

# Tempel der Süßigkeiten

## temple of sweets

### 70. PRASAD – VEGAN HALVA 4,50

Veganer Grießbrei mit Kardamom-Sirup (A)

*Vegan halva with cardamom syrup*

### 71. MOHR IM HEMD 5,90

Gugelhupf mit Mangoeis, Schokolade und Schlag (A G)

*Ring cake with mango ice cream, chocolate & cream*

### 72. GULAB JAMUN 4,50

Geback. Topfenbällchen mit warmen Kardamom-Sirup (ACG)

*Cream cheese balls in warm cardamom syrup*

### 73. KULFI MOUNT EVEREST 4,50

Die Eisspezialität aus Indien (E G)

*The Indian ice cream creation*

### 74. GAJAR HALWA (NEU!) 4,50

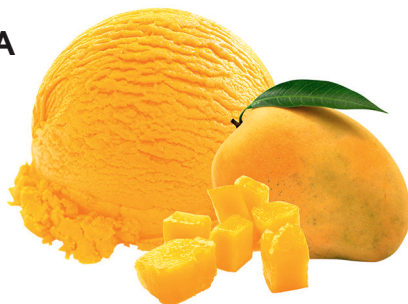
Nachspeise aus Karotten, Milch & Mandeln (G H)

*Dessert made from carrots, milk & almonds*

### 75. MAN-GO-HIMALAYA 4,50

Mangomuscreme (G)

*Mango pulp-fiction*



# Tee und Kaffee

## chai and coffee

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| <b>Himalaya Tee (Chai Latte)</b>                          | 3,60 |
| Nepalesischer Tee mit Milch, Ingwer und Gewürzen          |      |
| <b>BIO Tee (serviert in Kanne)</b>                        | 3,20 |
| Grüner Tee, Jasmin-Tee, Früchte, Pfefferminz oder Kräuter |      |
| <b>Espresso</b>                                           | 2,40 |
| <b>Espresso Macchiato</b>                                 | 2,60 |
| <b>Espresso Doppio</b>                                    | 3,50 |
| <b>Cappuccino</b>                                         | 3,50 |
| <b>Caffè Latte</b>                                        | 3,80 |
| <b>Kleiner Brauner</b>                                    | 2,50 |
| <b>Verlängerter</b>                                       | 2,90 |
| <b>Grosser Brauner</b>                                    | 3,90 |
| <b>Eiskaffee</b>                                          | 4,40 |



# Aperitife

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| <b>Gin Tonic</b>              |       | 6,90 |
| 4cl Dry Gin + Fl. Tonic Water |       |      |
| <b>Himalaya Eistee</b>        |       | 6,90 |
| 4cl Vodka + Fl. Makava        |       |      |
| <b>Campari Soda</b>           | 1/4 l | 3,90 |
| <b>Campari Orange</b>         | 1/4 l | 4,50 |
| <b>Prosecco</b>               | 0,1 l | 4,20 |
| <b>Mango Vodka</b>            | 4 cl  | 5,50 |
| <b>Royal Himalaya</b>         | 1/4 l | 5,90 |
| (Campari + Mango + Prosecco)  |       |      |

## Spirituosen 4cl spirits

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>Jack Daniel's Tennessee Honey</b> | 4,90 |
| <b>Mango / Kokos Schnaps</b>         | 4,90 |
| <b>Tequila / Metaxa *****</b>        | 4,90 |
| <b>Fernet Branca</b>                 | 4,90 |
| <b>Vodka (Absolut)</b>               | 4,90 |
| <b>Rum (Havana Club)</b>             | 4,90 |
| <b>Khukri XXX Rum (Nepal)</b>        | 5,50 |
| <b>Zacapa Solera 23y (Guatemala)</b> | 6,90 |
| <b>Chivas Regal 12y (Scotch)</b>     | 5,50 |
| <b>Lagavulin 16y (Islay Scotch)</b>  | 7,90 |



# Weine & Spritzer

## wines & spritz



|                                                          |              |             |
|----------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Weiß                                                     | <b>1/8 l</b> | <b>1 Fl</b> |
| <b>Welschriesling (Hauswein)</b>                         | 2,90         |             |
| <b>Weitere offene bzw. Flaschen-Weißweine</b>            | Ab           | Ab          |
| <b>(Weingut &amp; Preis bitte beim Service erfragen)</b> | 4,10         | 20,-        |
| Rot                                                      |              |             |
| <b>Fabelhaft (Douro, Portugal)</b>                       | 4,30         | 24,-        |
| <b>Weitere offene bzw. Flaschen-Rotweine</b>             | Ab           | Ab          |
| <b>(Weingut &amp; Preis bitte beim Service erfragen)</b> | 4,10         | 20,-        |
| Spritzer                                                 |              |             |
| <b>Weißer Spritzer</b>                                   | 1/4 l        | 3,70        |
| <b>Aperol-/Holler-/Mango-Spritzer</b>                    | 1/4 l        | 4,60        |
|                                                          | 1/2 l        | 6,60        |
| <b>Hugo</b>                                              | 1/4 l        | 5,50        |

## Cocktails (4cl)

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| <b>Caipirinha</b>                      | 7,50 |
| <b>Mojito</b>                          | 7,50 |
| <b>Himalaya Gipfelperle</b>            | 7,00 |
| 4cl Havana & Himalaya Zitronenlimonade |      |

# Biere

## beers

|                                                       |         |      |
|-------------------------------------------------------|---------|------|
| <b>Gösser vom Fass</b>                                | 0,3 l   | 3,90 |
| <i>Styrian drought beer (Märzen)</i>                  | 0,5 l   | 4,90 |
| <b>Radler mit Almdudler oder Soda vom Fass</b>        | 0,3 l   | 3,60 |
| <i>Radler with Soda or Almdudler</i>                  | 0,5 l   | 4,60 |
| <b>Murauer / Trumer Pils</b>                          | 0,5 Fl  | 4,90 |
| <i>Classic Märzen beer / Classic Pilsner beer</i>     |         |      |
| <b>Schladminger BioZwickl / Weiße Bio (Weizen)</b>    | 0,5 Fl  | 4,90 |
| <i>Organic unfiltred beer / Organic wheat beer</i>    |         |      |
| <b>Edelweiss Hefetrüb (Weizen) / alkoholfrei</b>      | 0,5 Fl  | 4,90 |
| <i>Wheat beer / alcohol-free</i>                      |         |      |
| <b>Gösser Stiftsbräu</b>                              | 0,5 Fl  | 4,90 |
| <i>Dark beer</i>                                      |         |      |
| <b>Gösser NaturRadler / NaturGold (alkoholfrei)</b>   | 0,5 Fl  | 4,90 |
| <i>Unfiltred Radler / Alcohol-free unfiltred beer</i> |         |      |
| <b>Sherpa / Nepal Ice / Lukla / Barahsinghe</b>       | 0,33 Fl | 4,50 |
| <i>Je nach Verfügbarkeit! / Nepali beers</i>          |         |      |
| <b>Nepal Ice</b>                                      | 0,65 Fl | 6,90 |
| <i>Nepali big bottle</i>                              |         |      |
| <b>Cobra / Kingfisher / Kamasutra</b>                 | 0,33 Fl | 4,50 |
| <i>Indian beers</i>                                   |         |      |



# Lassi, Säfte & Wasser

lassi, juices & water

## Leitungswasser

Im Krug serviert, wird nachgefüllt

1,00 pro Tisch

## Lassi

Joghurtgetränk süß oder salzig

**0,3 l**

3,30

**0,5 l**

4,90

## Mango-Lassi

Mango-Joghurtgetränk

3,70

5,40

## Banane-Lassi

mit Cashew, Zimt und Cardamon

4,50

6,90

## Himalaya Zitronenlimonade

3,70

5,40

## Frisch gepresster Orangensaft

5,40

7,90

## Pago Orange

mit Leitungswasser

mit Soda

2,90

3,90

3,10

4,30

## Mango-/Lychee-/Guave-Saft

mit Leitungswasser

mit Soda

3,30

4,10

3,50

4,50

## Soda

mit Zitrone

2,50

3,50

2,90

3,90

## Himalaya Soda

mit Holler, Zitrone & Minze

3,90

5,60

# Flaschengetränke

## bottled drinks

|                                                               |         |      |
|---------------------------------------------------------------|---------|------|
| <b>Römerquelle klein (Mineralwasser)</b>                      | 0,33 Fl | 3,50 |
| still / prickelnd                                             |         |      |
| mit Zitrone                                                   |         | 3,60 |
| <b>Römerquelle groß (Mineralwasser)</b>                       | 0,75 Fl | 5,90 |
| still / prickelnd                                             |         |      |
| mit Zitrone                                                   |         | 5,90 |
| <b>Naturtrüber Bio-Saft</b>                                   | 0,33 Fl | 3,90 |
| Apfel / Birne / Marille / Karotte-Apfel                       |         |      |
| mit Soda auf 0,5l                                             |         | 4,90 |
| <b>MAKAvA (Bio Mate Eistee)</b>                               | 0,33 Fl | 3,90 |
| mit Leitungswasser auf 0,5l                                   |         | 3,90 |
| mit Soda auf 0,5l                                             |         | 4,30 |
| <b>Red Bull</b>                                               | 0,25 D  | 3,90 |
| <b>Coca-Cola / Light, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite, Almdudler</b> | 0,33 Fl | 3,90 |



