Herzlich willkommen

bei uns im Speiserestaurant www.Hohfirst.ch

Familie Ivo und Tamara Thürlemann mit Team
9205 Waldkirch 071 433 11 49
Reservationen nehmen wir gerne telefonisch entgegen.

\- - -

Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag 9.00-23.00 Uhr
Sonntag 9.00-21.00 Uhr

\- - -

Warme Küche: 11.30-13.30Uhr / 17.00-21.00Uhr
Sonntags durchgehend warme Küche von 11.30- 20.00Uhr

\- - -

Wir wünschen Ihnen genussvolle und zufriedene Momente bei uns!

*Wir bevorzugen **Barzahlung**. Akzeptieren aber auch folgende Zahlungsmittel:*
EC-direct, Postcard, Debitkarten, Lunch-Check. Keine Kreditkarten.
Bankette auch per Rechnung möglich.

Hunde sind an der Leine und unter dem Tisch herzlich willkommen.
Im Sääli sind Hunde nicht gestattet. Fütterung nur draussen.

Unsere Produkte kommen aus....

KALB, SCHWEIN, POULET – Schweiz
RIND – Schweiz, Irland
LAMM – Neuseeland, Australien
FISCHKNUSPERLI und RIESENCREVETTEN – Vietnam
REH – Jagdgesellschaft Tannenberg und Gaiserwald
EIER - von all unseren glücklichen Hühnern von gegenüber
KÄSE – Käserei Engelburg, Tannenberg-Käserei
Hausgemachte SAISON-DRINKS (saisonal vorhanden)
von Tamara's Hohfirst-Garten und Umgebung
BROT – Bäckerei Mock, Engelburg CH,
Romer's Hausbäckerei AG, Benken CH
RAHM – Käserei Wick, Engelburg
KAFFEE und TEE – Turm Kaffee AG, St.Gallen
Frische BEEREN – Lehmann Früchte, Bernhardzell
frisch gepresster Herbst-SÜSSMOST – Karl Aepli, Sitterdorf
SAFT klar – Karl Aepli, Sitterdorf
BIER – Brauerei Stadtbühl AG, Gossau, Brauerei Locher, Appenzell

Wir versuchen möglichst regionale Produkte und Lieferanten zu berücksichtigen, wenn es geht direkt vom Produzenten.

Preise

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vorspeisen

Tagessuppe	*6.50*
gemischter Salat	*9.00*
grüner Salat	*7.00*
im Knuspermantel gebackene Riesencrevetten serviert auf gemischtem Salat, mit Sweet Chili Sauce	*13.00*

Kinder-Ecke

Chicken Nuggets und Pommes-Frites	*11.50*
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites	*11.50*
Schweinsgeschnetzeltes mit Rösticroquetten	*11.00*
Fleischkäse mit Pommes-Frites	*11.00*
Rahmschnitzel mit Teigwaren	*11.50*
Fischstäbli (4 Stück) mit Reis oder Pommes-Frites	*11.50*
Gekochte Rüebli zu den Kindermenüs	*2.00*

Fleischangebot

vom Kalb	*kleine Portion*	*ganze Portion*
Kalbssteak mit Kräuterbutter		*27.50*
Kalbsschnitzel nature oder paniert	*16.00*	*22.00*
Kalbsrahmschnitzel	*18.00*	*25.00*
vom Rind		
Entrecôte mit Kräuterbutter		*25.00*
Rindsfilet mit Kräuterbutter	*21.50*	*31.00*
vom Lamm		
Lammrückenfilet mit Kräuterbutter	*16.50*	*23.00*
vom Schwein		
Schweinssteak mit Kräuterbutter		*17.00*
Buurekotelette (mit Schwarte ca 320 Gramm)		*17.50*
Schweinsschnitzel nature oder paniert	*10.00*	*14.50*
Cordon Bleu		*17.50*
Schweinsrahmschnitzel	*11.50*	*16.00*
Geschnetzeltes	*9.50*	*14.00*
Fleischkäse oder Schinken gebraten		*9.00*
Ei pro Stück, von unseren glücklichen Hühnern		*3.00*
vom Poulet		
Pouletschnitzel nature oder paniert	*10.00*	*14.50*
Chicken Nuggets	*10.00*	*14.50*

Warme Speisen

Fisch

	kleine Portion	ganze Portion
Im Knuspermantel gebackene Riesencrevetten serviert mit Sweet Chili Sauce	10.00	14.50
Fischknusperli serviert mit hausgemachter Tartarsauce	10.00	14.50

Beilagen

Pommes-Frites / Croquetten / Rösticroquetten	5.50
Teigwaren / Reis	5.50
Rösti	6.00
Tagesgemüse 4 Sorten	6.00
Gemüsebeilage gross 7 Sorten	9.50
Tagesgemüse 1 Sorte	3.90
Salatbeilage als Fitnessteller	9.00

Kräuterbutter pro Kugel	0.90
Reibkäse separat	1.80
mit regionalem Käse überbacken	3.50
mit hausgemachterTartarsauce	0.90
Rahmsauce separat	3.50

Warme Speisen

Fitnessecke

Schweinsfitness *(Schweinsschnitzel paniert mit Salaten garniert)*	20.00
Kalbsfitness mit Gemüse *(Kalbsschnitzel nature oder paniert)*	26.00
Pouletfitness *(Pouletschnitzel (CH) paniert mit Salaten garniert)*	20.00
Gemüseschnitzelfitness *(2Stk veg. Gemüseschnitzel mit Salaten garniert)*	19.00
Frühlingsrollenfitness *(2Stk veg. Frühlingsrollen mit Salaten garniert)*	20.00
Riesencrevettenfitness *(im Knuspermantel gebackene Riesencrevetten mit Salaten garniert, serviert mit Sweet Chili Sauce)*	20.00
Fischknusperlifitness *(Fischknusperli mit frischen Salaten garniert und hausgemachter Tartarsauce)*	20.00

Gerne servieren wir Ihnen auch unser
übriges Fleischangebot als Fitnessteller.

Vegetarisch

Gemüseteller	11.00	16.50
Portion: Pommes Frites, Croquetten,		7.00
Portion : Teigwaren, Reis, Rösticroquetten		7.00
Portion Rösti		7.50
Spiegelei pro Stück, von unseren glücklichen Hühnern		3.00
Tagesgemüse als Beilage (4 Sorten)		6.00
Tagesgemüse als Beilage (7 Sorten)		9.50

	2 Stück	3 Stück
Gemüseschnitzel	10.00	14.50
Gemüsefrühlingsrollen	9.00	12.00

kann mit Beilagen, oder als Fitnessteller serviert werden

kalte Speisen

auch nachmittags ab 15.30Uhr erhältlich

Hohfirstteller *(diverse Aufschnitt-Variationen mit Tannenberg-Käse)*				*17.50*
Wurstsalat	*einfach*	*10.50*	*garniert*	*16.50*
Wurst-Käsesalat	*einfach*	*12.00*	*garniert*	*18.00*
Siedfleischsalat	*einfach*	*13.00*	*garniert*	*18.00*
Käsesalat	*einfach*	*12.00*	*garniert*	*18.00*
Thonsalat	*einfach*	*12.00*	*garniert*	*18.00*
Buurespeck *(gekocht)*				*13.00*
Buureteller *(Speck gekocht mit Tannenberg-Käse)*				*15.00*

Salatteller gross	*15.00*
Salatteller klein	*10.50*

Portion Käse *(Tannenberg-Käse oder Emmentaler)*	*13.00*
Eingeklemmtes *(Fleischkäse, Schinken, Salami, Speck, Käse)*	*5.50*
Eingeklemmtes mit Mostbröckli	*5.80*

Warme Nachmittags-Speisen *(ab 15.30Uhr)*

	Halbe Portion	*Portion*	*Fitness*
Chicken Nuggets	*10.00*	*14.50*	
Fischknusperli	*10.00*	*14.50*	*20.00*
Crevetten im Knuspermantel	*10.00*	*14.50*	*20.00*
Pommes Frites Beilage			*5.50*
Pommes Frites Portion			*7.00*

Apéro

mit Alkohol

Prosecco Blu 1dl			5.50
Prosecco Blu 2dl Schöppli			12.00
Hugo Prosejito			8.50
Aperol Spritz			9.00
Gespritzter Weisser süss oder sauer			6.50
Campari	23%	4cl	6.00
Cynar	16%	4cl	6.00
Appenzeller	29%	4cl	6.00
Martini weiss	15%	4cl	6.00
Zusatz Orangensaft			2.00

Alkoholfrei

Sanbitter		4.50
Orangensaft	2dl	4.00
Tröpfel brut, *kreiert von Patricia und Esther aus Mammern TG* *58% Traubensaft und 22% Apfelsaft, kohlensäurehaltig*		5.50
Holunderblüten-Drink *saisonal, je nach Angebot, hausgemacht von unserem Holunder-Strauch*		4.80
Goldmelissen-Drink *saisonal, je nach Angebot, hausgemacht von unserem Hohfirst-Gärtli*		4.80
Zitronenpanaché, Appenzeller	33cl	5.20

offene Weine

Weisswein	**1dl**	**2dl**	**5dl**
Chardonnay (Frankreich 7.5dl)	5.10	10.20	25.00
Chasselas Romand	3.30	6.60	16.50
Bärenmandli Buecherberger Tröpfli (Pinot Gris, Wetli Weine, Berneck 7.5dl)	5.50	11.00	27.00
Féchy 2dl		10.20	
Seyval blanc Lenz (Bioweingut Lenz, Uesslingen)			23.50
Fläscher RxS (Familie Marugg, Fläsch)			23.50
Epessés			22.50

Roséwein			
Le Gris Rosé Château Mire l'Etang (Frankreich)			22.50
Rosé Pinot Noir (Familie Marugg, Fläsch 5dl)	5.10	10.20	23.50

Rotwein	**1dl**	**2dl**	**5dl**
Kalterersee Auslese	3.30	6.60	16.50
Primitivo Kalà (Italien 7.5dl)	5.30	10.60	26.00
Château Mire l'Etang (Frankreich 7.5dl)	5.50	11.00	27.00
Fläscher Pinot Noir Familie Marugg, Fläsch 5dl	5.10	10.20	23.50
Iselisberger Cuvée (Bioweingut Lenz, Uesslingen)			23.50
Graf rot Cuvée (Strada Weinkellerei, Hallau)			21.50
Dôle du Valais (Gilliard, Wallis)			19.50
Zweigelt			22.00
Amarone della Valpolicella (Italien)			31.50
Rioja (Spanien)			22.00

Weisswein

Schweiz

St.Saphorin Lavaux/Waadt, Roche Ronde 7dl *39.50*

Chasselas 12.8Vol%

*Mineralische und leicht fruchtige Noten in der Nase. Der Chasselas präsentiert sich würzig, generös und voll im Mund, leicht **prickelnder** Abgang.*

Heida St.Jodern Kellerei, Visperterminen Wallis 7.5dl *44.50*

Heida, Savagnin Blanc 14.7Vol%

«Heida», ein uralter, herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure. Wohl zurecht wird diese Rarität auch als die „Perle der Alpenweine" bezeichnet. Strohgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang.

Aigle les Murailles Heinri Badoux, Waadt 7dl *39.50*

Chasselas 13.2Vol%

Kräftiges Blütenbukett, mit feinen Hefenuancen, im Antrunk rassig und gut ausgewogen, feinfruchtig und lebhaft, mittelkräftig mit leichter Herbe im Ausklang

Buechberger Tröpfli / Bärenmandli 7.5dl *40.50*

Pinot Gris 13 Vol% , Geschwisterfamilien Thürlemann, gekeltert von Wetli Weine

In den Thaler Rebbergen gedeiht der Bärenmandli Pinot Gris. Der angenehme Duft nach sortentypischen Aprikosen und Birnen wird durch Zitrusnoten ergänzt. Kühl serviert ist er ein herrlicher Begleiter zu Fischspeisen oder wird als gehobener Apérowein genossen.

Frankreich

Chardonnay 7.5dl *37.00*

Chardonnay 13Vol%

blütenbetonte Aromatik, rassiger und frischer Wein mit wunderbarer Eleganz.

Schaumweine

Prosecco Blu 7.5dl *38.00*

Prosecco Blu Schöppli 2dl *12.00*

Tröpfel brut (alkoholfrei) 7.5dl *38.00*

58% Traubensaft und 22% Apfelsaft, kohlesäurehaltig, kreiert von Patricia und Esther aus Mammern TG

Rotwein

Schweiz — 7.5dl

Buechberger Tröpfli von den Geschwisterfamilien Thürlemann, gekeltert von Wetli Weine — 39.50

Pinot Noir 13.5Vol%

Der Buechberger Tröpfli gedeiht in den steilen Rebbergen von Thal. In reiner Handarbeit werden die Reben liebevoll und mit viel Freude von drei Generationen einer Familie gepflegt und geerntet. Durch seine leichten, von weichen Tanninen geprägten Charakter, ist er ein hervorragender Begleiter zu leichten Speisen.

Mischabelle St.Jodern Kellerei, Visperterminen Wallis — 42.00

Pinot Noir und Gamaret 14.3Vol%

Das Zusammenspiel der feinen Fruchtnoten des Pinot noir und die würzige Tannine des Gamaret finden ihre Vollendung während der einjährigen Ausreifung in grossen Holzfässern auf rund 1000m über Meer.

Léon Millot Bioweingut Roland und Karin Lenz — 40.50

Léon Millot 13Vol%

Léon Millot ist eine alte Französische Hybridrebe, mit sehr guter Pilzresistenz. Sie ist frühreif, wird bei uns an der Maische vergoren und in älteren Barriques ausgebaut. Der Weintyp ist samtig elegant, mit weichem Tannin.

Ancora Vin de Pays suisse, Cave de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle, Waadt — 41.50

Galotta und Merlot 13 Vol%

Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen (Nelken), holzige Note. Sanft mit einem lieblichen Abgang.

Frankreich — 7.5dl

Château Mire l'Etang Cuvée des Ducs de Fleury — 40.50

Mourvèdre, Syrah, Grenache 15Vol%

Kirschrot mit schwarzen Reflexen, intensives Bukett von eingekochten Früchten, Waldbeeren und Schokolade. Am Gaumen dicht und füllig, mit vielen reifen, angenehmen Tanninen, Schön eingebundenes Holz, ein kräftiger Körper und ein lang anhaltendes Finale runden diesen Wein ab.

Persevero Château la Grâce Fonrazade, AOP Sait Emilion — 53.00

Merlot 14.5Vol%

In der Nase elegante Graphitnoten, schwarze Früchte reife Kirsche. Starker Antritt am Gaumen, etwas erdige Noten, schwarze Johannisbeeren, subtile Holznoten, Tannine noch deutlich präsent, festes Mundgefühl, fängt langsam an sich zu öffnen.

Chante de Roches AOP Pic Saint Loup — 58.00

Mourvèdre, Syrah, Grenache 15Vol%

Sonnenwarme, frisch geerntete schwarze Kirschen, Trüffel, ein Hauch Baumrinde sind nur einige der betörenden Zutaten für den äusserst komplexen Duft dieses Aroma-Erlebnisses. Auch im Mund ist der Wein perfekt konzentriert: Warme Frucht harmoniert mit idealer Säure und geschliffenen Tanninen. Zarte Töne wechseln sich ab mit Kraft und Dichte. Ein raffinierter Wein mit beinahe endlos nachklingendem Finale.

Italien *7.5dl*

Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona *49.50*

Corvina veronese, Rondinella, Molinara 14.5Vol%

Dichtes kirschrot. Intensives, warmes Bukett von reifen, dunklen Früchten. Im Gaumen kräftig, körperreich, mit dezenten Dörrobstnoten. Gut eingebettete Tannine mit anhaltendem, langem Abgang.

Cabánico Basilicata IGT Rosso, Alovini *39.50*

Cabernet-Sauvignon , Aglianico 14Vol%

Tiefe, blickdichte Farbe. In der Nase ein wunderbares Bouquet von schwarzen Beeren und würzigen Noten. Im Gaumen samtig, geschmeidig und vollmundig. Ein Wein, der sofort zugänglich ist und modern erscheint.

Ripasso Scriani, Valpolicella Classico Superiore *39.00*

Corvina, Corvinon, Rondinella, Molinara, Oseleta 14Vol%

Intensives Rubinrot mit Düften von Unterholz, Sauerkirsche und Pflaume; dem Gaumen wird ein robuster rund komplexer Körper geboten, der den Geruchssinn stimuliert.

Primitivo Kalá *38.50*

Primitivo 14Vol%

Tiefes Rubirot, im Duft Komplex, mit Aromen reifer Früchte. Im Geschmack weich, vollmundig mit langanhaltendem Abgang.

Portugal *7.5dl*

Quinta de Cidrô *43.50*

Touriga Nacional (12 Monate in neuen Barriquefässern) 14Vol%

Mit dem sehr schönen beerigen Fruchtbouquet und dem weichen und samtigen Auftakt entwickelt der Wein eine angenehme Saftigkeit am Gaumen. Im Abgang gefällte er mit seinen geschliffenen Tanninen, ein richtiger Charmeur.

Spanien *7.5dl*

Marius Reserva *38.00*

Garnacha, Tempranillo, Monastrell 14Vol%

In der Nase eine betörende Vanillenote, dahinter beerige Früchte. Im Gaumen dominieren reife Fruchtcharaktere, die von einem vollmundigen, weichen Abgang begleitet werden. Zusammen mit dem perfekt ausbalancierten Tannin- und Säure-gerüst ist dieser dichte Reserva ein grosses Trinkvergnügen.

Baltasar viñas viejas, San Alejandro *40.50*

Tempranillo 14.5Vol%

Tiefes Rubinrot, würzige Nase mit schön eingebundenem Vanille. Kräftige Statur, aber sehr weicher Körper mit gut eingebundenen Tanninen. Aromatik reifer Pflaumen, langanhaltender Abgang. Für die Selektion viñas viejas kommen nur Rebberge in Frage, welche älter als 45 Jahre sind. Elf Monate im Barrique.

Piqueras Almansa, Castillia-la-Macha *53.50*

Monastrell, Garnacha Tintorera 15Vol%

Tiefes Rubin, betörende, vielschichtige Noten von dunkeln Trockenfrüchte, Waldbeeren, ergänzt mit Aromen nach Kaffee, Vanille, Nelken, ein Hauch Zimt und gerösteten Mandelsplittern. Der Gaumen ist imposant mit viel Stoff und Aromatik mit einem vollen und intensiven Körper sowie einem wunderbar langen Abgang.

Österreich *7.5dl*

Alter Rebstock Johanneshof Reinisch, Thermenregion *38.50*

St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt 13Vol%

Das reife Alter der Rebstöcke (mind. 20 Jahre) spiegelt sich in der Abgeklärtheit des Weins wieder. Vom St. Laurent stammt die beerige Aromatik. Vereint mit der fein abgestimmten Säure, wirkt der Wein mild, angenehm.

Zweigelt Selection Winzerhof, Landauer-Gisperg *39.00*

Zweigelt 13.5Vol%

Fruchtigbeerige Aromatik, reif und weich im Auftakt, gefolgt von einer animierenden Saftigkeit im Gaumen. Im Nachklang sauber eingebaute Barrique-Noten, schön und präsent bis zum letzten Tropfen. Fruchtig-leicht und doch gehaltvoll.

Im Wein sind Mühe, Winzers Fleiß.
Im Wein sind Sonne, Sorg` und Schweiß.
Im Wein ist Erde neu erstanden.

Im Wein ist Geist aus Väters Landen.
Im Wein sind Schöpfung, Hoffen, Bangen.
Im Wein sind Jahre eingefangen.

Im Wein sind Wahrheit, Leben, Tod.
Im Wein sind Nacht und Morgenrot
und Jugend und Vergänglichkeit.

Im Wein der Pendelschlag der Zeit.
Wir selbst sind Teil von Wein und Reben.
Im Weine spiegelt sich das Leben.

Liköre

	Vol %	2cl	4cl
Amaretto	28%	3.90	6.50
Baileys	18%	3.90	6.50
Grand Marnier	40%	4.50	8.00

gebrannte Wasser

	Vol %	2cl	4cl
Trester	40%	3.50	6.10
Kräuter	40%	3.50	6.10
Kirsch / Pflümli / Zwetschgen	40%	3.50	6.10
Rum Jamaica	40%	3.50	6.10
Williams *(eisgekühlt)*	40%	4.80	8.50
Cognac Remy Martin	40%	6.30	12.00
Vodka	40%		6.50
Fernet Branca	42%		6.00
Unterberger	44%	4.50	
Kümmel	20%	3.50	6.10
Pernod	40%		6.10
Grappa Barolo Sibona	40%	5.30	9.00
Grappa des Hauses (vom Winzer direkt)	40%	4.80	8.50
Whisky Ballantines	40%	3.90	6.50
Whisky Chivas Regal 12 Jahre	40%	4.50	8.00
Vieille Prûne Morin	40%	4.50	8.00
Calvados Morin	40%	4.50	8.00
Gin Gordons	37.5%	3.90	6.50
Bacardi	37.5%	3.50	6.10

warme Getränke

Kaffee crème		4.20
Espresso		4.20
Doppelter Espresso		5.90
Corretto (2cl Grappa)		6.50
Milchkaffee		4.70
Cappuccino		4.70
Latte Macchiato		5.20
Kaffee fertig		6.50
Kaffee Luz		6.50
Kaffee Kräuter		6.50
Kaffee Luz mit Zwetschgen, Pflümli		6.50
Kaffee Baileys (mit Schlagrahm)		7.80
Kaffee Hohfirst (mit Schlagrahm)		7.80
Schümli Pflümli (mit Schlagrahm)		7.80
Tee natur (Twinings)		4.20
Pfefferminz, Früchte, Eisenkraut, Hagebutten, Schwarztee, Lemon-Ingwer, Indian Chai, Lindenblüten, Fenchel, Kamille		
Punsch ohne Alkohol (Apfel, Orange, Rum, Waldbeer)		4.20
Punsch saisonal, Goldmelisse vom eigenen Gärtli		4.20
Ovo / Schoggi kalt oder heiss		4.50
Milch kalt oder heiss	2dl	4.00

kalte Getränke

	2dl	3dl	5dl	1lt
Mineral Elmer, laut oder still	3.40	4.00	5.00	9.80
Rivella, Cola, Sinalco, Citro, Eistee (Alpenkräuter/Pfirsich, Holderhof), Süssmost, Schorle selbst gemischt	3.40	4.00	5.00	
Orangensaft	4.00		8.00	14.50
Tannenberg-Quellwasser	2.00	3.00	4.00	

Mineral Elmer still und laut / Rivella rot und blau	3,3dl	4.50
Coca Cola / Coca Cola zero	3,3dl	4.70
Bitter Lemon / Tonic Water (Schweppes)	2dl	4.70
Sanbitter	1dl	4.70

Bier und Saft

Saft ohne Alkohol (Mosterei Möhl, Arbon)	5dl	5.50
Saft mit Alkohol naturtrüb (Mosterei Möhl, Arbon)	5dl	5.50
Saft vom Fass klar (Aepli Hausgärung, Sitterdorf)	3dl	4.20
Saft vom Fass klar (Aepli Hausgärung, Sitterdorf)	5dl	5.30
Sonnwendlig alkoholfrei (Brauerei Locher, Appenzell)	5dl	5.50
Sonnwendlig alkoholfrei (Brauerei Locher, Appenzell)	3.3dl	4.70
Stadtbühler Bier Flasche Dunkel (Brauerei Stadtbühler)	5dl	5.50
Stadtbühler Bier Flasche (Brauerei Stadtbühler, Gossau)	5,8dl	5.50
Quöllfrisch (Brauerei Locher, Appenzell)	5dl	5.70
Weizenbier (Brauerei Locher, Appenzell)	5dl	5.70
Herrgöttli Offenausschank (Brauerei Stadtbühler, Gossau)	2dl	3.50
Stange Offenausschank (Brauerei Stadtbühler, Gossau)	3dl	4.20
Kübel Offenausschank (Brauerei Stadtbühler, Gossau)	5dl	5.30