

Speisekarte

Authentische thailändische Küche mit klassischen Gerichten, südthailändischen Spezialitäten und frischen Thai-Kräutern. Alle vegetarischen Gerichte kochen wir auf Wunsch auch vegan.

VORSPEISEN & SALATE

Zum Teilen, Probieren und Ankommen – knusprig, frisch und voller Thai-Kräuter.

Sate Gai 7,50 €

Marinierte Hähnchenspieße mit Kräutern & Erdnussauce

 Allergene: Erdnüsse

Hausgemachte Frühlingsrollen 8,50 €

Mit Gemüse, Glasnudeln & süßsaurer Sauce

 Allergene: Sojabohnen, Sellerie

Lab Gai 12,90 €

Gehackter Hähnchensalat mit frischen Thai-Kräutern & Minze

Som Tam 13,90 €

Papaya-Karotten-Salat mit Erdnüssen & getrockneten Shrimps

 Allergene: Fisch, Erdnüsse

Yam WunSen 17,90 €

Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Meeresfrüchten, roten Zwiebeln, frischen Thai-Kräutern & Gemüse

 Allergene: Krebstiere, Fisch, Sellerie, Weichtiere

Vorspeisenmix LemonGras 21,90 €

FÜR 2 PERSONEN

Hähnchenspieße, Teigtaschen, Frühlingsrollen & Garnelen im Netzteigmantel

 Allergene: glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse, Sellerie

Geaw Kruang Teth 7,50 €

Knusprig gebackene Teigtaschen mit Kräutern, gehacktem Schweinefleisch & Nussauce

 Allergene: glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse

Yam TangKwa Gai Yang 11,90 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gurkensalat nach thailändischer Art

 Allergene: glutenhaltiges Getreide, Fisch, Erdnüsse

Lab Ped 17,90 €

Gehackter Entenbrustsalat mit frischen Thai-Kräutern & Minze

Yam Nuea 13,50 €

Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Sellerie, frischem Gemüse & Thai-Kräutern

 Allergene: Fisch, Sellerie

Yam Taleh 17,90 €

Meeresfrüchtesalat mit frischen Thai-Kräutern & Gemüse

 Allergene: Krebstiere, Fisch, Sellerie, Weichtiere

KLEINE SUPPEN

Wärmend, aromatisch und typisch thailändisch – mit Zitronengras, Galgant und Limette.

Sauer-Scharf-Suppe 6,50 €

PIKANT

 Allergene: Ei

Tom Kha Gai 7,50 €

Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras & Koriander

Tom Kha Gung **8,50 €**
Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Zitronengras & Koriander

Tom Yam Gai **7,50 €**
PIKANT
Klare pikante Hühnersuppe mit Galangal & Limettensaft

Tom Yam Taleh **8,90 €**
PIKANT
Klare pikante Meeresfrüchtesuppe mit Galangal & Limettensaft
A Allergene: Weichtiere

Tom Kha Taleh **8,90 €**
Kokosmilchsuppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras & Koriander
A Allergene: Weichtiere

Tom Yam Gung **8,50 €**
PIKANT
Klare pikante Garnelensuppe mit Galangal & Limettensaft

Wan Tan Suppe mit Gemüse **7,50 €**
Gefüllte hausgemachte Wan Tan mit Schweinefleisch
A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Sesamsamen

THAI CURRYS

Thai Currys mit Reis – von mild-cremig bis südthailändisch-pikant.

Geang Phed Ped Yang **22,90 €**
Gegrillte Ente auf rotem Thai Curry mit Lychee & Thai-Gemüse
A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Geang Kheaw Waan
GRÜNES THAI CURRY
Grünes Thai Curry mit Kokosmilch & Thai-Gemüse
Hähnchen **20,90 €** Schwein **20,90 €** Rind **21,90 €**
Krosse Ente **22,90 €**
A Allergene: Fisch

Moo Pad Kruang Geang **21,90 €**
PIKANT
Pikantes Thai Curry nach südthailändischer Art mit Schweinefleisch, grünen Bohnen, Peperoni & frischem Pfeffer
A Allergene: Fisch

Geang Panaeng
Gebratenes Fleisch mit roter Thai-Currysauce & Erdnüssen
Hähnchen **20,90 €** Schwein **20,90 €** Rind **21,90 €**
A Allergene: Erdnüsse

Geang Phed
ROTES THAI CURRY
Rotes Thai Curry mit Kokosmilch & Thai-Gemüse
Hähnchen **20,90 €** Schwein **20,90 €** Rind **21,90 €**
Krosse Ente **22,90 €**
A Allergene: Fisch

Geang Karee Gai **20,90 €**
Kross gebackenes Hähnchenfleisch auf gelbem Thai Curry mit Obst & gerösteten Zwiebeln
A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Massaman Curry
Mit Gemüse & Erdnüssen
Hähnchen **20,90 €** Rind **21,90 €**
A Allergene: Erdnüsse

MEERESFRÜCHTE

Riesengarnelen, Tintenfisch, Muscheln und Dorade – frisch aus dem Wok.

Gung Pad Ped 25,90 €

PIKANT

Riesengarnelen in pikanter Thai-Currysauce & thailändischem Gemüse

A Allergene: Fisch

Gung Pad Nam Markham 25,90 €

Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse in Tamarindensauce

A Allergene: Fisch

Plaa Muek Kraprao 24,90 €

PIKANT

Gebratener Tintenfisch mit Chili & Basilikum

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Fisch

Taleh Pad Pong Karee 25,90 €

Meeresfrüchte gebraten mit Stangensellerie, Zwiebeln & Lauch in milder Thai-Currysauce

A Allergene: Ei, Fisch, Sellerie

Gung Kraprao 25,90 €

PIKANT

Riesengarnelen mit Chili & Basilikum

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Fisch

Plaa Muek Kratiam Prikthai 24,90 €

Gebratener Tintenfisch mit Pfeffer- & Knoblauchsauce

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Fisch

Plaa Pad Cha 25,90 €

PIKANT

Gebratenes Doradenfilet in pikanter Sauce mit frischem Pfeffer & Thai-Kräutern

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Fisch

Meeresfrüchte LemonGras 26,90 €

PIKANT

PAD NAM PRIK PAU

Tintenfisch, Riesengarnelen & Miesmuscheln mit Lauch & süßem Basilikum in pikanter Sauce

A Allergene: Fisch, Weichtiere

EXTRAS

Extra Portion Jasminreis 2,50 €

Extra Portion Sauce 1,00 €

VEGETARISCH & VEGAN

Alle Gerichte in dieser Kategorie sind vegetarisch – und jedes davon kochen wir auf Wunsch auch komplett vegan.

VEGETARISCH ohne Fleisch & Fisch VEGAN MÖGLICH auf Wunsch ganz ohne tierische Zutaten

Sag uns einfach bei der Bestellung, dass du dein Gericht vegan möchtest. Bei veganer Zubereitung können sich die Allergene ändern – wir beraten dich gern.

VORSPEISEN & SALATE

Gebackener Tofu 6,50 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Mit Salat & süßsaurer Sauce

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse, Sojabohnen

Gebackene Teigtaschen 7,50 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Mit süßsaurer Sauce

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse

Yam Tau Hu 14,50 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Tofusalat mit Gemüse & frischen Kräutern

A Allergene: Sojabohnen, Sellerie

Som Tam 13,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Papaya-Karotten-Salat mit Tofu & Erdnüssen

A Allergene: Erdnüsse, Sojabohnen

Lab Tau Hu 14,50 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Tofusalat mit frischen Thai-Kräutern & Minze

A Allergene: Sojabohnen

SUPPEN

Tom Kha Tau Hu 7,50 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Kokosmilchsuppe mit Gemüse & Champignons

A Allergene: Sojabohnen

Klare Gemüsesuppe 6,50 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

A Allergene: Sesamsamen

HAUPTGERICHTE MIT REIS

Gebratenes Thai-Gemüse mit Austernsauce 18,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Fisch, Sojabohnen

Gebratener Tofu mit Pfeffer- & Knoblauchsauce 19,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Sojabohnen

Gebratener Tofu mit Thai-Gemüse in süßsaurer Sauce 19,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Sojabohnen

Gebratener Tofu mit Chili, Basilikum & Thai-Gemüse 19,90 €

PIKANT VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

A Allergene: Sojabohnen

Geang Phed 20,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Rotes Thai Curry mit Kokosmilch & Thai-Gemüse, vegetarisch / Tofu

A Allergene: Sojabohnen

Geang Kheaw Waan 20,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Grünes Thai Curry mit Kokosmilch & Thai-Gemüse, vegetarisch / Tofu

A Allergene: Sojabohnen

Massaman Curry 20,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Mit Gemüse & Erdnüssen, vegetarisch / Tofu

A Allergene: Erdnüsse, Sojabohnen

Tau Hu Pad Kruang Geang 20,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Thai Curry nach südthailändischer Art mit Tofu, grünen Bohnen, Peperoni & frischem Pfeffer

A Allergene: Sojabohnen

MIT REISNUDELN

Pad Thai 21,50 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄT

Gebratene Nudeln, Tofu in Omelettrollchen, frische Sojasprossen, Salat & Erdnüsse

A Allergene: Ei, Erdnüsse, Sojabohnen

Pad Si Yu 19,90 €

VEGETARISCH VEGAN MÖGLICH

Gebratene Reismudeln mit Tofu & Gemüse nach thailändischer Art

A Allergene: Ei, Erdnüsse, Sojabohnen

LEMONGRAS MENÜ

Unsere besondere Menüfolge – für einen Abend, an dem du dich einfach verwöhnen lässt.

DIE GÄNGE

Gemischter Salat 9,90 €

Mit Erdnusssauce & Hähnchenbrustfilet

A Allergene: Fisch, Erdnüsse, Sellerie

Meerrettich-Schaum-Cremesuppe 7,90 €

Mit gebratenem Riesengarnelen-Tomaten-Spieß

A Allergene: Krebstiere

Plaai Sam Rod **26,90 €**
Gebratenes Doradenfilet in 3-Aromen-Sauce mit frischen Thai-Kräutern, dazu Jasminreis
A Allergene: Fisch, Sellerie

Hausgemachtes Thai-Basilikum-Sorbet **8,50 €**
Im Aloe-Vera-Süppchen mit Sommerbeeren

ALS MENÜ

3-Gänge-Menü **44,00 €**

4-Gänge-Menü **52,00 €**

DESSERTS

Der süße Abschluss – hausgemacht und tropisch.

Süßer Klebereis mit Thai-Mango **10,50 €**
Mit hausgemachtem Kokoseis
A Allergene: Milch einschließlich Laktose

Hausgemachtes Mangosorbet **8,90 €**
In Sake (Reiswein) & Ingwersirup

Gebackene Bananen **7,90 €**
In Teigtaschen mit Vanilleeis, Honig & Mandarinsauce
A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Milch einschließlich Laktose

Thai-Bananen-Pancake **8,90 €**
Mit Vanilleeis
A Allergene: glutenhaltiges Getreide, Milch einschließlich Laktose

1 Kugel Eis **4,00 €**
A Allergene: Milch einschließlich Laktose

1 Kugel Sorbet **4,00 €**

Portion Sahne **1,50 €**
A Allergene: Milch einschließlich Laktose

MITTAGSMENÜ

Die schnelle Mittagspause mit echtem Thai-Geschmack.

9,90 €

Mittwoch – Freitag · 12:00 – 15:00 Uhr

Inklusive Vorsuppe nach Wahl. Ausgenommen Feiertage.

VORSUPPE NACH WAHL

Sauer-Scharf-Suppe

PIKANT

Gaeng Jued

Klare Hühnerfleischsuppe mit Gemüse

HAUPTGERICHT NACH WAHL

Allergeninformationen zum Mittagsmenü erhältst du gern direkt bei uns.

1. Pad Krapao

PIKANT

AUCH VEGETARISCH

VEGAN MÖGLICH

Gebratenes Hähnchen-, Rind- oder Schweinefleisch oder vegetarisch mit Chili & Basilikum

2. Pad Kratiam Prikthai

AUCH VEGETARISCH

VEGAN MÖGLICH

Gebratenes Hähnchen-, Rind- oder Schweinefleisch oder vegetarisch mit Pfeffer- & Knoblauchsauce

3. Pad Si Yu

Gebratenes Schweinefleisch mit Reismudeln, Sojasprossen & thailändischem Gemüse

4. Khao Pad

AUCH VEGETARISCH

VEGAN MÖGLICH

Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchen, Rind, Schwein oder vegetarisch

5. Gaeng Kheaw Waan

AUCH VEGETARISCH

VEGAN MÖGLICH

Grünes Thai Curry mit Thai-Gemüse und Hähnchen, Rind, Schwein oder vegetarisch

7. Gaeng Karee Gai

Gelbes Thai Curry mit Hähnchenfleisch, Thai-Gemüse & Obst

6. Gaeng Phed

AUCH VEGETARISCH

VEGAN MÖGLICH

Rotes Thai Curry mit Thai-Gemüse und Hähnchen, Rind, Schwein oder vegetarisch

8. Massaman Curry

AUCH VEGETARISCH

VEGAN MÖGLICH

Mit Gemüse, Erdnüssen und Hähnchen, Rind oder Tofu

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade, Thai-Bier, Kaffee und feine Tees.

HAUSGEMACHT

Mango-Joghurt-Shake 3,90 €

0,20 L

A Allergene: Milch einschließlich Laktose

Hausgemachte 6,50 €

Limettenlimonade

0,40 L

Mit Rohrzucker, Orangen & Minze

WASSER

Gerolsteiner Sprudel Gourmet

0,25 l 3,20 € 0,75 l 7,00 €

Gerolsteiner Naturell Gourmet

0,25 l 3,20 € 0,75 l 7,00 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola 3,20 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Koffein, Farbstoff

Coca-Cola light / zero 3,20 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Koffein, Farbstoff, Antioxidationsmittel, Phenylalaninquelle

Sprite 3,20 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel

Fanta 3,20 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Farbstoff, Chinin

Spezi 3,20 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Koffein, Farbstoff, Chinin

Schweppes Bitter Lemon 3,50 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Chinin, Antioxidationsmittel

Schweppes Ginger Ale 3,50 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Farbstoff

Schweppes Tonic Water 3,50 €

0,20 L

Z Zusatzstoffe: Chinin

SÄFTE

Orangensaft 3,20 €

0,20 L

Mangofruchtsaftgetränk 3,50 €

0,20 L

Guavenfruchtsaftgetränk 3,50 €

0,20 L

Aloe-Vera-Drink 3,50 €

0,20 L

Lychifruchtsaftgetränk 3,50 €

0,20 L

Apfelsaft 3,20 €

0,20 L

Apfelsaftschorle 2,90 €

0,20 L

BIER

König Pils vom Fass

0,25 l 3,50 € 0,40 l 5,10 €

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Alsterwasser

0,25 l 3,50 € 0,40 l 5,10 €

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Singha Bier 4,90 €

THAILAND · 0,33 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Chang Bier 4,90 €

THAILAND · 0,33 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Benediktiner Hefeweizen 5,30 €

trüb

0,50 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Erdinger Kristallweizen 5,30 €

0,50 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

KAFFEE

Tasse Kaffee 2,90 €

Z Zusatzstoffe: Koffein

Espresso Macchiato 3,90 €

A Allergene: Milch einschließlich Laktose

Z Zusatzstoffe: Koffein

Latte Macchiato 4,50 €

A Allergene: Milch einschließlich Laktose

Z Zusatzstoffe: Koffein

Bitburger alkoholfrei 3,50 €

0,33 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Benediktiner Weißbier 5,30 €

dunkel

0,50 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Köstritzer Schwarzbier 3,50 €

0,33 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Benediktiner Weizen 5,30 €

alkoholfrei

0,50 L

A Allergene: glutenhaltiges Getreide

Doppelter Espresso 3,90 €

Z Zusatzstoffe: Koffein

Milchkaffee 3,90 €

A Allergene: Milch einschließlich Laktose

Z Zusatzstoffe: Koffein

LOSER TEE

Rooibostee Lemon

MIT FRISCHEM INGWER

Tasse 3,60 €

Kännchen 6,50 €

Jasminblütentee

Tasse 3,50 €

Kännchen 6,50 €

Zitronengraste

Tasse 3,70 €

Kännchen 6,50 €

Clitoria-Tee

MIT FRISCHEM MINZE

Tasse 3,60 €

Kännchen 6,50 €

Hibiskustee

Tasse 3,50 €

Kännchen 6,50 €

Ingwertee mit Honig

Tasse 3,80 €

Kännchen 6,50 €

Extra Portion Honig oder

Ingwer

0,60 €

WEIN, SEKT & SPIRITUOSEN

Ausgewählte Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien.

OFFENE WEISSWEINE

2022 Grauer Burgunder

WEINGUT BECK, RHEINHESSEN

Trocken, fruchtig mit milder Säure

0,20 l 7,50 €

0,50 l 17,50 €

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

2021 Müller-Thurgau

WEINGUT TH. REINHARDT, NIEDERKIRCHEN/PFALZ

Halbtrocken, leichte Süße mit feiner Frucht

0,20 l 7,50 €

0,50 l 17,50 €

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

2022 Sauvignon Blanc VdP Les Vigneaux

LANGUEDOC

Trocken, leicht, frisch & fruchtig

0,20 l **7,50 €** 0,50 l **17,50 €** 0,75 l **25,00 €**

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

2021 Blanc de Pinot Noir

WEINGUT FUSSE, NIEDERKIRCHEN/PFALZ

Trocken mit eleganten fruchtigen Aromen

0,20 l **8,00 €** 0,50 l **18,90 €** 0,75 l **29,00 €**

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

Sake

WARMER REISWEIN

Kännchen **7,90 €**

WEISSWEIN - FLASCHEN

Enthält Schwefeldioxid und Sulfite.

2021 Riesling

WEINGUT FUSSE, NIEDERKIRCHEN/PFALZ

Sehr zart & elegant mit harmonischer Säure

0,75 l **32,00 €**

2019 I Frati Lugana

CA' DEI FRATI, ITALIEN

Trocken, mild mit einer eleganten frischen Note

0,75 l **39,90 €**

2021 Bacchus

WINZERVEREINIGUNG FREYBURG, SAALE-UNSTRUT

Trocken mit einer eleganten frischen Note

0,75 l **32,00 €**

ROSÉ

Enthält Schwefeldioxid und Sulfite.

2022 St. Laurent Rosé

WEINGUT BORELL DIEHL, PFALZ

Trocken & fruchtig

0,20 l **7,50 €** 0,50 l **17,50 €**

2021 Rosa dei Frati

CA' DEI FRATI, ITALIEN

Trocken, mild mit einer eleganten frischen Note

0,75 l **39,90 €**

2021 Riesling

WEINGUT TESCH, MOSEL-SAAR-RUWER

Sehr zart & elegant mit etwas mehr Säure

0,20 l **7,90 €** 0,50 l **18,50 €**

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

Weinschorle

5,90 €

ROT ODER WEISS - 0,20 L

2021 Werderaner Wachtelberg

WEINBAU M. LINDICKE, BRANDENBURG

Trocken, leicht & frisch

0,75 l **35,50 €**

2021 Bourgogne Chardonnay AC

ALBERT BICHOT, BEAUNE/BURGUND

Trocken, raffiniert & nachhaltig

0,75 l **39,90 €**

2021 Bardolino Chiaretto

CAVALCHINA, ITALIEN/ VENETIEN

Trocken & harmonische Säure mit roten Beeren

0,75 l **32,00 €**

OFFENE ROTWEINE

2021 Tempranillo Tinto

CAMPO LAVILLA, NAVARRA/SPANIEN

Trocken, fruchtig & beerig

0,20 l **7,50 €**

0,50 l **17,50 €**

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

2021 Montepulciano d'Abruzzo DOC

CITRA, ABRUZZEN/ITALIEN

Trocken, kräftig & wenig Säure

0,20 l **7,50 €**

0,50 l **17,50 €**

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

2022 Merlot

WEINGUT FONCALIEUX, LANGUEDOC

Trocken, sehr weich, rund mit leichter Frucht

0,20 l **7,50 €**

0,50 l **17,50 €**

A Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

ROTWEIN - FLASCHEN

Enthält Schwefeldioxid und Sulfite.

2016 Château de Bousargues

CÔTES DU RHÔNE/SÜDFRANKREICH

Trocken & viel Frucht

0,75 l **36,00 €**

2012 Crianza Tinto

CASTILLO DE CLAVIJO, DOC RIOJA/SPANIEN

Trocken, weich & rund

0,75 l **34,00 €**

2019 Primitivo – Zensa Bio

PUGLIA/ITALIEN

Trocken, charmant mit tiefroter Farbe

0,75 l **36,00 €**

2015 Saint-Émilion Grand Cru

BORDEAUX/FRANKREICH

Trocken, harmonisches Aroma

0,75 l **45,00 €**

SEKT & CRÉMANT

Enthält Schwefeldioxid und Sulfite.

Prosecco Frizzante DOC

CASA GHELLER

Trocken

0,10 l **4,90 €**

0,75 l **29,00 €**

Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Excellence

0,10 l **6,90 €**

0,75 l **42,00 €**

KRÄUTER, LIKÖRE & THAILÄNDISCHE BRÄNDE

Ramazzotti 2,80 €

2 CL

Malteser Aquavit 2,80 €

2 CL

SangSom Spezial Rum 3,80 €

THAILAND • 2 CL

Fernet Branca 2,80 €

2 CL

Amaretto 2,80 €

2 CL

Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprich uns gern an – wir beraten dich und passen viele Gerichte an. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. • Zahlung bar oder mit PayPal.