





Essensdorfer Genussschmelzerei aus Schliersee



Oase Namib und Schwarze Griechin für Vegetarier, zum Gemüse und Schafskäse, pur oder als Dip gemischt mit Sauerrahm



Mango-Chango und Asia Curry gemischt mit Olivenöl als Marinade für Hühner- und Putenfleisch oder aber auch als Grillsauce mit Sauerrahm

Essigmacherinnen aus dem Mühlviertel



Apfelessig mit Blütenhonig



Apfelessig im Eichenfass gereift



Birnen Balsamessig

Naturbox aus Bürmoos



Biersalz verleiht dem Steak die besondere Würze



Zitronensalz eignet sich hervorragend für den Fisch

Herr Werner

Der ganz besondere bio Kaffee von der Rösterei aus Oberalm.

SonnenMoor Verwertungs- und Vertriebs GmbH | Landstraße 14 A-5102 Anthering | Tel. 0043 6223 2278 www.sonnenmoor.at

Für die Grillsaison



SonnenMoor



Universal Moor- und Kräutercreme – Schnelle Hilfe für ungeschickte Griller



Kaltinson – lindert den Schmerz bei Mückenstichen



Gurgelwasserspray – nach zu heißen oder scharfen Speisen



Kräuterbitter – gesunder Schluck für die Verdauung



Moornudeln für's Salatbuffet



Moorgold-Bier – aus reinstem Moorquellwasser, zur Vollmondnacht gebraut



MoorBrot – die köstliche und vielseitige Beilage für Ihr Grillfest



MoorBier Essig – die feine Note für Sommersalate

Mandlberggut aus Radstadt

Gin Mountain Mood

Nur feinste, von Hand verlesene Kräuter, Früchte und Gewürze sowie klares, energiereiches Gebirgswasser lassen ein intensives, vollmundiges Aroma entstehen: Dieser Gin eignet sich hervorragend für den puren Genuss mit Eis, Gin Tonic oder als Gin Cocktail wie z.B. mit Vermouth.

Zirbensirup als



Aperitif mit Prosecco



alkoholfreier Aperitif mit Tonic



Durstlöscher mit Zitrone und Mineralwasser



Heißgetränk



besondere Note über dem Dessert

