



Zeit für eine Auszeit!



## UNSERE REGIONALEN PARTNER

*Ein Familienunternehmen zu sein, hat viele Vorteile. Zum Beispiel, dass man seine Geschäftspartner aus purer Überzeugung wählen kann. Vieles, was bei HAUBIS auf den Tisch kommt, stammt daher von Familienbetrieben aus der Umgebung – mit überschaubaren Strukturen und umso mehr Philosophie.*

Nehmen wir unsere köstlichen Frühstückskreationen. Die Zutaten dafür kaufen wir praktisch bei unseren Nachbarn. Ebenso die hochwertigen **Hasenfit Bio Direktsäfte aus Hofkirchen** oder die Direkt Fruchtsäfte von **Brandhof in Wieselburg** und sämtliche Fleisch- und Wurstprodukte bei der **Firma Moser**, ebenfalls **in Wieselburg**. Gerade bei den Eiern und beim Fleisch sind uns gute Haltungsbedingungen und eine artgerechte Fütterung der Tiere wichtig. So stammt zum Beispiel der beliebte **Moser Schinken** zu 100% von Schweinen, die in Österreich geboren, aufgezogen und verarbeitet wurden.

Bei unseren Milchprodukten können Sie sich ebenfalls auf österreichische Qualität verlassen. **Milch, Schlagobers und Butter** beziehen wir von der **NÖM in Baden**, **Käse** von **Bergland Milch** und **Salzburg Milch**. Regional ist auch die Quelle für frisches **Obst und Gemüse**: Die Firmen **Lechner aus Ybbs an der Donau** und **Hofer aus Hartkirchen** sind zuverlässige Partner in Sachen **frische Vitamine**. Bei ihnen bestellen wir bevorzugt regionale und saisonale Waren. Also alles, was in Österreich wächst – genau dann, wann es am aromatischsten ist. Weiter gereiste Obst- und Gemüsesorten wie Mangos oder Avocados finden Sie auf unserer Speisekarte nur vereinzelt. Wir sehen sie als Verwöhnprogramm, das man sich nicht alle Tage gönnt.

Für unser **Brot und Gebäck** beziehen wir **100% Getreide und Mehl aus Österreich**. Das schmeckt man ebenso, wie z. B. **Karotten, Kürbiskerne oder Gewürze** aus der **Region**.

*Das ist das Haubis  
Bekenntnis zur  
Regionalität.*

## FRÜHSTÜCKSKLASSIKER

**Kaiserfrühstück süß** VEGETARISCH **A, F, G, H** € 8,50

Heißgetränk, *Jamsession* Konfitüre Marille, Nutella, Bio-Butter, 1 Kipferl und ofenfrisches HAUBIS Gebäck\*\*

**Kaiserfrühstück pikant** **G** € 9,90

Heißgetränk, *Moser* Beinschinken, Gouda, Bio-Butter und ofenfrisches HAUBIS Gebäck\*\*

**Großes Wiener Frühstück** **C, G** € 13,90

Heißgetränk, 1 weiches Bio-Ei, *Moser* Beinschinken, *Moser* Putenschinken, Gouda, Frischkäse, Bio-Butter, *Jamsession* Konfitüre Marille, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft und ofenfrisches HAUBIS Gebäck\*\*

**Genießerfrühstück für zwei** **D, G, H, (O)** € 34,90

Heißgetränk (für 2 Pers.), wahlweise 2 Gläser (0,1l) Secco oder 2 Gläser (0,25l) frisch gepresster Orangensaft, *Moser* Schinken, *Kulmer* Lachs ASC, Almkönig-Käse, Gemüsevariation, Joghurt mit Früchten, 2x Bio-Butter, 2x *Jamsession* Konfitüre (Marille und Weichsel), 2x Honig und ofenfrisches HAUBIS Gebäck\*\*

**HAUBIS Frühstücksturm** **C, G, H, M** € 14,90

Heißgetränk, Bio-Rührei mit Gemüsevariation, *Moser* Hammerherrenspeck, *Moser* Beinschinken, Bio-Butter, Käsevariation und ofenfrisches HAUBIS Gebäck\*\*

**Käse-Nussbrot-Frühstück** VEGETARISCH **A, G, H** € 14,90

Heißgetränk, Almkönig-Käse, Brie, Ziegenkäseröllchen, Kräuterstreichkäse, Bio-Butter, Preiselbeermarmelade, 1 Glas Traubensaft, Trauben, HAUBIS WALNUSKRUSTERL\*\* und ofenfrisches HAUBIS Gebäck\*\*

<b>Avocado-Frühstück</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>C</b>	<b>€ 12,90</b>
Heißgetränk, Guacamole mit feinem Chili, Rührei von 2 Bio-Eiern, Avocado, getoastetes HAUBIS RÖMERBROT** und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**	
<b>Englisches-Frühstück</b> <b>A, C, G, M</b>	<b>€ 15,90</b>
Heißgetränk, gebratener Moser Hammerherrenspeck, Moser Beinschinken, Moser Frankfurter, Baked Beans, Bio-Spiegelei, Bio-Butter, Gemüsevariation, getoastetes HAUBIS RÖMERBROT** und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**	
<b>Hummus Frühstück</b> <b>VEGAN</b> <b>A, F, N</b>	<b>€ 11,90</b>
Heißgetränk, Chili-Paprika- und Kräuter-Hummus, Gemüsevariation, Oliven, getrocknete Tomaten, Grissini und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**	
<b>Französisches Frühstück</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>A, C, F, G, H</b>	<b>€ 11,90</b>
Heißgetränk, 2x Buttercroissant, 2 Macarons, Jamsession saisonale Konfitüre, Haselnuss-Milchcreme, 2x Bio-Butter, Obstgarnitur und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**	
<b>Lachs-Frühstück</b> <b>A, D, G, M</b>	<b>€ 16,90</b>
Heißgetränk, Kulmer Räucherlachs ASC, Almkönig-Käse, Aufstrich, Honigsenfauce, Gemüsevariation, Roggenbrot und ofenfrisches HAUBIS Gebäck**	
<b>Belgisches Waffelfrühstück</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>A, C, F, G, H</b>	<b>€ 9,90</b>
Heißgetränk, 2x Belgische Waffel, frische Beeren mit Erdbeerpüree und Schlagobers	

## FRÜHSTÜCK FÜR KLEINE GENIESSER

<b>Starker Kressebär</b> VEGETARISCH A, G	€ 4,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Butter-Kressesemmel mit Gemüse garniert	
<b>Lustige Waldtiere</b> VEGETARISCH A, F, G, H	€ 4,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Nutellasemmel mit Früchten garniert	
<b>Guten-Morgen-Sonnenschein Müsli</b> VEGETARISCH A, G, H	€ 6,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Beeren-Birchermüsli mit Früchten garniert	
<b>Flotter Feldhase</b> C, G	€ 5,90
Kinderkakao oder Orangensaft, Spiegelei mit Moser Speck, garniert und HAUBIS Gebäck**	

## ALLERLEI EXTRAS

<b>Weiches Ei</b> C	€ 1,70	<b>Portion Gemüse</b>	€ 3,00
<b>Spiegelei pro Stück</b> C	€ 1,80	<b>Portion Avocado</b>	€ 2,00
<b>Beinschinken, Putenschinken,</b>		<b>Portion Obst</b>	€ 3,50
<b>Speck, Käse (pro Blatt)</b> G	€ 0,70	<b>Joghurt mit Müsli</b> A, F, G, H, O	€ 3,40
<b>Räucherlachs</b> D	€ 6,90	<b>Joghurt mit frischen Früchten</b> G	€ 4,00
<b>Portion Bio-Butter</b> G	€ 0,60	<b>Joghurt mit frischen</b>	
<b>Portion Frischkäse</b> G	€ 1,00	<b>Früchten und Müsli</b> A, F, G, H, O	€ 4,50
<b>Portion Hummus</b> N	€ 2,00	<b>Haselnuss-Milchcreme</b> F, G, H	€ 1,20
<b>Portion Guacamole</b>	€ 2,00	<b>Gianduja</b> F, G, H	€ 1,20
<b>Portion Baked Beans</b>	€ 3,00	<b>Erdnusscreme vegan</b> E, F	€ 1,20
<b>Portion Konfitüre Jamsession</b>	€ 1,20	<b>Pistaziencreme vegan</b> F, H	€ 1,80
<b>Portion Honig</b>	€ 1,20		

## KLEINE FRÜHSTÜCKSIDEEN

<b>Einfaches Frühstück</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>A, G</b>	€ 4,20
Heißgetränk, Bio-Butter und 1 ofenfrische HAUBIS BIO-KAISERSEMMELE	
<b>Spiegeleier mit Speck / Schinken</b> von 3 Bio-Eiern <b>C, M</b>	€ 7,90
mit <i>Moser</i> Beinschinken oder <i>Moser</i> Speck und ofenfrischem HAUBIS Gebäck**	
<b>Rührei natur</b> von 3 Bio-Eiern <b>C</b>	€ 6,50
mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**	
<b>HAUBIS Rührei</b> von 3 Bio-Eiern <b>C, G, L</b>	€ 8,50
wählen Sie aus folgenden Zutaten: Gemüse der Saison, <i>Moser</i> Beinschinken, Käse, Kräuter, mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**	
<b>Omelette natur</b> von 3 Bio-Eiern <b>C</b>	€ 6,50
mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**	
<b>HAUBIS Omelette</b> von 3 Bio-Eiern <b>C, G, L</b>	€ 8,50
wählen Sie aus folgenden Zutaten: Gemüse der Saison, <i>Moser</i> Beinschinken, Käse, Kräuter, mit ofenfrischem HAUBIS Gebäck**	
<b>Schinkenstangerl</b> <b>A, G</b>	€ 3,80
Salzstangerl mit Butter bestrichen, <i>Moser</i> Beinschinken und Kren belegt	
<b>Belgische Waffel Schoko</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>A, C, F, G</b>	€ 3,50
Belgische Waffel, Obers, Schokoladensauce	
<b>Belgische Waffel Karamell</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>A, C, F, G</b>	€ 3,50
Belgische Waffel, Obers, Karamellsauce	
<b>Belgische Waffel Himbeere</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>A, C, F, G</b>	€ 4,50
Belgische Waffel, Obers, Himbeeren, Himbeersauce	

## PIZZA & TARTE FLAMBÉE

von 11.00 – 18.00 Uhr

<b>Pizza Margherita</b> <b>VEGETARISCH</b> <b>A, G</b>	€ 8,90
Tomatensauce und Mozzarella	
<b>Pizza Schinken</b> <b>A, G</b>	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, <i>Moser</i> Beinschinken	
<b>Pizza Salami</b> <b>A, G, M</b>	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella und <i>Moser</i> Salami	
<b>Bauernpizza</b> <b>A, G, M</b>	€ 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, <i>Moser</i> Speck, Zwiebel und Pfefferoni	
<b>Tarte Flambée Rustikal</b> <b>A, G</b>	€ 8,90
Crème-fraîche-Aufstrich, Speckwürfel, Zwiebelscheiben und Mozzarella	



## PIKANTE KLEINIGKEITEN

<b>HAUBIS Römer-Toast</b> A, G, M	€ 10,90
großer Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	
<b>Toast</b> A, F, G, L	€ 4,50
kleiner Schinken-Käse-Toast mit HAUBIS RÖMERBROT <sup>®</sup> , Ketchup	
<b>Toast Caprese</b> VEGETARISCH A, G, H	€ 4,90
HAUBIS RÖMERBROT, Pesto, Rucola, Mozzarella und Tomaten	
<b>Frankfurter Würstel</b> M	€ 4,90
mit einem ofenfrischen HAUBIS Gebäck <sup>®</sup>	
<b>Portion Ketchup</b> F, L / <b>Senf</b> M / <b>Mayonnaise</b> C, M	€ 0,50

## SÜSSES

<b>HAUBIS gezogener Apfel- oder Topfenstrudel</b> A, C, F, G	
warmer Strudel mit Schlagobers	G € 4,50
warmer Strudel mit Vanillesauce	C, G € 5,90

*Weitere Mehlspeisen wie Torten, Schnitten, Kuchen und Plunder finden Sie in unserer Vitrine!*

## KAFFEE\*

*Alle unsere Kaffees und Spezialitäten werden mit Bio-Milch – auf Wunsch mit laktosefreier Milch, Haferdrink oder Sojadrink – und einem Glas Wasser serviert und sind auch koffeinfrei erhältlich.*

Ristretto	€ 2,60
Espresso klein / groß	€ 2,70 / € 3,70
Espresso Macchiato <b>G</b>	€ 3,00
Kleiner Brauner / Großer Brauner <b>G</b>	€ 2,90 / € 3,90
Verlängerter <b>G</b>	€ 3,30
Melange <b>G</b>	€ 3,60
Cappuccino mit Milchschaum <b>G</b>	€ 3,70
Cappuccino mit Schlagobers <b>G</b>	€ 3,80
Latte Macchiato <b>G</b>	€ 4,00
Latte Macchiato Karamell <b>G</b> / Haselnuss <b>G, H</b>	€ 4,30
Portion Schlagobers <b>G</b>	€ 1,00

## MILCH & MEHR

*Für unsere Trinkschokolade verwenden wir Xocolatl Zartbitter oder Xocolatl Orange Zartbitter mit jeweils 60% Kakaoanteil aus der Confiserie Wenschitz in Allhaming.*

Heiße Schokolade Xocolatl mit Milch <b>G</b>	€ 3,50
<b>VEGAN</b> alternativ mit Hafer- oder Sojadrink zubereitet	
Heiße Schokolade -Xocolatl Orange <b>F, G</b>	€ 3,50
alternativ mit Hafer- oder Sojadrink zubereitet	
Chai Latte <b>G</b>	€ 4,50
Matcha Latte <b>G</b>	€ 4,50
Glas Bio-Milch 0,25 l <b>G</b>	€ 2,00
Kinderkakao <b>G</b>	€ 2,00

## TEESPEZIALITÄTEN

*Althaus PURE TEA – Tee mit Charakter aus biologischem Anbau.*

**Alle Tees je Portion**

€ 3,50

**Portion Rum** 2 cl

€ 1,80

**Annemarie** Rote Beeren Bio-Früchtetee

Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, natürliches Aroma, Beerenblättermischung, Süßholz, Himbeerstücke

**Traudi Almkräuter** Bio-Kräutertee

Apfelstücke, Spitzwegerichblätter, Pfefferminze, Melisse, Löwenzahnwurzel, süße Brombeerblätter, Gerstengras, Salbei, Zitronenverbene, schwarze Johannisbeeren, Klettenwurzel, Kamillenblüten, Kornblumenblütenblätter

**Claire Verveine** Bio-Kräutertee

Verbene

**Namira Pfefferminze** Bio-Kräutertee

Pfefferminze

**JINJIN MANGO LU DAO** Bio-Aromatisierter Grüntee

Grüner Tee, natürliches Mango Aroma

**Hayato Sencha** Bio-Grüntee

Grüner Tee

**James Earl Grey** Bio-Aromatisierter Schwarztee

Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte Aroma

**Lizzy English Breakfast** Bio-Schwarztee

Schwarztee

## HAUBIS SMOOTHIES

0,3 l

€4,00

### Der "Beerige"

Himbeer-Heidelbeer-Apfel-Mango-Orangensaft

### Der "Kräftige"

Banane-Rucola-Orangensaft

### Der "Exotische"

Ananas-Mango-Papaya-Orangensaft

### Der "Fruchtige"

Erdbeer-Banane-Orangensaft

## HAUBIS SODAVARIATIONEN

0,25 / 0,5 l

€ 3,20 / € 4,20

### Holler-Minze-Soda

Hollersirup Schurm, frische Minze, Zitronenscheiben und Soda

### Trauben-Soda

Traubensaft Masser Stmk., Weintrauben, Thymian, Zitronenscheibe und Soda

### Himbeer-Soda

Himbeersirup Schurm, Limettenscheiben, Himbeeren, Minze und Soda

### Sizilianisches Zitronen-Soda

Sizilianischer Zitronensirup, Thymian, Zitronen- und Limettenscheiben und Soda

*BIO Direktsaft aus  
Hofkirchen (OÖ)!*

## HASENFIT BIO FRUCHTSÄFTE



**0,25 l / gespritzt 0,5 l / mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l**

**€ 3,50 / € 4,60 / € 3,80**

### **Erdbeere**

aus österreichischen Bio-Erdbeeren

### **Apfel-Holunder**

aus österreichischen Bio-Äpfeln und Holunder, naturtrüb

### **Johannisbeere**

aus österreichischen Bio-Johannisbeeren

## BRANDHOF FRUCHTSÄFTE



**0,25 l / gespritzt 0,5 l / mit Leitungswasser gespritzt 0,5 l**

**€ 3,50 / € 4,60 / € 3,80**

Apfel-Karotte • Apfel-Mango • Apfel-Marille • Vitamino

*Beste Direktsaft  
aus Wieselburg!*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola** • Almdudler 0,3 l Flasche	€ 3,50
Hasenfit Bio-Orangen- oder Bio-Apfelsaft 0,25 l / 0,5 l	€ 3,10 / € 5,10
Hasenfit Bio-Orangen- oder Bio-Apfelsaft gespritzt 0,25 l / 0,5 l	€ 2,60 / € 4,10
mit Leitungswasser gespritzt 0,25 l / 0,5 l	€ 2,00 / € 3,40
Soda 0,25 l / 0,5 l	€ 1,70 / € 2,70
Leitungswasser Servicepauschale 0,25 l	€ 0,70
Mineralwasser prickelnd / ohne 0,3 l	€ 2,80
Red Bull 0,25 l	€ 3,50
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l	€ 3,80
Frisch gepresster Zitronensaft 2 cl	€ 0,40

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier 0,33 l / 0,5 l <b>A</b>	€ 3,90 / € 4,50
Radler 0,33 l <b>A</b>	€ 3,90
Alkoholfreies Bier 0,3 l Flasche   Gösser naturtrüb <b>A</b>	€ 3,90
1/4 Weiß-/ Rotwein gespritzt <b>O</b>	€ 3,20
1/4 Muskateller Spritzer <b>O</b>	€ 4,50
1/8 Der Fuchs Grüner Veltliner <b>O</b>	€ 3,90
Weingut Sighardt Donabaum, Spitz	
1/8 Bio Gelber Muskateller <b>O</b>	€ 3,90
Weingut Hillinger, Jois	

**1/8 Equinox 365 Rotwein Cuvee** ○ € 3,90  
Weingut Josef Reumann, Deutschkreuz

**1/8 Angel rosé** ○ € 4,90  
Weingut Hillinger (Hillinger jun.), Jois

## PROSECCO UND APERITIF

**Sparkling Blanc De Blanc** 1 Glas 0,1 l • 0,7 l Flasche ○ € 3,90 / € 22,90  
Weingut Dürnberg, Falkenstein

**Sparkling Rosé** 1 Glas 0,1 l • 0,7 l Flasche ○ € 3,90 / € 22,90  
Weingut Dürnberg, Falkenstein

**Hugo** ○ € 4,50  
Prosecco, Soda, Hollersirup, Minze

**Veneziano** ○ € 4,50  
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

**Aperol Spritz** ○ € 4,00  
Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe

**Kaiserspritzer** ○ € 4,00  
Weißwein, Soda, Hollersirup

**Barita** ○ € 4,00  
Barita, Soda, Limettenscheibe

**Cranberry Spritz** 0,25 l ○ € 4,50  
Prosecco, Cranberrysaft, Orangenscheibe, Rosmarin

**Lillet** 0,25 l ○ € 5,50  
Lillet Blanc, Fever-Tree Himbeer-Rhabarber Tonic, Himbeeren

## Allergen-Information

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die genannten Allergene werden in der Küche als Zutaten verarbeitet und können als Spuren auftreten.

*Für Druck- und Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.*



NAMEN	BUCHSTABEN-CODE	STEHT FÜR
<b>Gluten</b>	<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>Krebstiere</b>	<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Ei</b>	<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Fisch</b>	<b>D</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Erdnuss</b>	<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Soja</b>	<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Milch</b>	<b>G</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>Nüsse</b>	<b>H</b>	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sellerie</b>	<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Senf</b>	<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sesam</b>	<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sulfite</b>	<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>Lupinen</b>	<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Weichtiere</b>	<b>R</b>	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse
* Die in unserer Bio-Milch verwendeten Allergene sind: Milch (einschließlich Laktose). Unser Kakao enthält Soja. Alle Kaffee-Schwarz-Varianten und das komplette Teesortiment enthalten keine allergenen Zutaten.		
** Für Auskunft über Allergene in unserem ofenfrischen Gebäck vom Buffet und der Suppe der Saison wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.		
*** Enthält eine Phenylalaninquelle.		



Danke für Ihren Besuch.

AUF EIN BALDIGES WIEDERSEHEN MIT  
VIELEN GENUSSMOMENTEN.