



LEIKAM

CATERING & PARTYSERVICE

Liebe Kunden und Feinschmecker,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere aktuellen kulinarischen Angebote.

Aus allen Karten können Sie Ihre Favoriten auswählen

und so ein sehr individuelles Buffet für Ihre Feierlichkeit zusammenstellen.

Wir bitten allerdings um eine Mindestabnahmemenge von 15 Portionen pro Gericht.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Essens auch beratend zur Seite, sei es telefonisch, per Mail oder bei einem persönlichen Gespräch.

Anhand Ihrer Wünsche erstellen wir Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

Informationen über Lebensmittelallergene und entsprechenden Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

Neben unserem Speiseservice, unterstützen wir Sie gerne auch bei der Planung und Ausführung des Caterings mit unserem Equipment und verschiedenen Dienstleistungen, wie z.B. Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Getränkeservice.

Fragen Sie nach unserer Preisliste.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% gesetzlicher MwSt. -
gültig nur für Abholung durch den Kunden oder Lieferung ohne jegliches Equipment.
Werden Speisen mit Equipment wie z.B. Teller bestellt, greift der Regelsteuersatz von 19% MwSt.
Die Preise werden dementsprechend angepasst.

Preisänderungen vorbehalten. Stand: 01.06.2018

Unsere Deutsche Küche

Suppen und Eintöpfe

Preis pro Person/Portion

Klare Rinderkraftbrühe mit 2-3 Einlagen nach Wahl, dazu Gemüsestreifen und frischer Schnittlauch: Flädle - Grießnockerl - Leberspätzle - Brättnockerl - Schinkenschöberl Brätstrudel - Lebernockel - Eierstich - Minimaultaschen	3,20 €
Urdeutsche Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	3,20 €
Deftige Erbsensuppe mit Wammerlstückerl und Wienerle	4,20 €
Saures Kalbslüngerl mit Wurzelgemüsewürfel	5,90 €
Pichelsteiner Eintopf mit Rinds- und Schweinefleisch, Wurzelgemüse, Bohnen und Kartoffeln	6,80 €

Hauptgerichte

Zwei Schnitzel vom Schwein oder Pute „Wiener Art“ mit Zitrone und Ketchup	4,60 €
Rustikales Bauernbrat'l vom Schweinsbauch mit Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten	6,80 €
Kalbsbraten von der Schulter mit Sherryrahmsauce	7,60 €
Burgunderbraten „Esterhazy“ in Rotweinsauce geschmort mit Gemüsestreifen	8,60 €
Allgäuer Zwiebelfleisch von der Rinderschulter in Zwiebelsauce	8,60 €
Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen	8,60 €
Tafelspitz vom Rind in Krenrahmsauce mit Schnittlauch	8,60 €
Rindsrouladen gefüllt nach „Bürgerlicher Art“	8,80 €
Kalbsblankett in feiner Kräuterrahmsauce	8,90 €
Geschmorte Ochsenbaggerl in kräftiger Sauce	9,50 €

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - klein	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - groß	1,20 €
Hausgemachte Spätzle	1,50 €
Kartoffelgratin	1,50 €
Petersilienkartoffeln	1,50 €
Bayerisch Kraut, Blaukraut, Sauerkraut	1,50 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €

Salate

Verschiedene Gemüsesalate zur Wahl:	1,50 €
Hausgemachter Kartoffelsalat - Krautsalat - Gurkensalat - Tomatensalat Karottensalat - Bohnensalat - Rote Beete Salat - Selleriesalat	
Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wunsch:	1,50 €
Essig-Öl-Dressing, Balsamicodressing, Frenchdressing, Joghurdressing Kürbiskernöldressing, Cocktaildressing, Thousand-Island-Dressing	
Gemischter Salat aus Gurken, Tomaten, Paprika und Blattsalaten mit Dressing	1,50 €

Desserts

Crème Caramel - Pochierte Eiercreme mit Karamellsauce	3,20 €
Griesflammerie mit Aprikosensauce	3,20 €
Hamburger Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce	3,20 €
Kaffeecreme mit Mandelgelee	3,20 €
Mousse au chocolat mit Orangenragout	3,20 €
Orangenquark mit Schokoraspeln	3,20 €
Welfenspeise - Vanillemilchcreme mit Weinschaumsauce	3,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Unsere Bayerische Küche

Vorspeisen

Preis pro Person/Portion

Frischer Ravioli mit Petersilienpesto	2,50 €
Eingelegter Presssack mit Musik, frischen Kräutern und Brot	3,50 €
Käseauswahl mit Schnittkäse, Bazkas, frischen Brezen und Butter	3,50 €
Bayerischer Wurstsalat auf meine Art mit Musik und Brot	3,60 €
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce	3,80 €
Schweizer Wurstsalat auf meine Art mit Käse, Musik und Brot	3,80 €
Deftige Brotzeitplatte mit allerlei Wurst- und Schinkenaufschnitt, dazu Essiggemüse, Brot und Butter	4,50 €

Hauptgerichte

Putenrollbraten mit Biersauce	4,90 €
Schweinebraten vom Hals mit Biersauce	4,90 €
Schweinekrustenbraten von der Schulter mit Biersauce	4,90 €
Portion halbe Schweinshax'n mit kräftiger Sauce	5,10 €
Gefüllter Schweinehals mit Brät- oder Semmelfüllung, dazu Biersauce	5,40 €
Spanferkelbraten mit Kruste und Dunkelbiersauce	5,80 €
Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichrahmsauce und Schnittlauch	6,20 €
Frisch gebackener Ofenschinken mit Bratensauce und Sahnemeerrettich	6,20 €
Knuspriges Schweineschäufel mit Schwarzbiersauce	7,00 €
Ofenfrischer Ochsenbraten mit Rosmarinsauce	7,50 €
Spare Ribs vom Schwein mit Bratensauce oder Dipsaucen	7,80 €
Böfflamott - ein bayrisches Traditionsgericht: Ochsenschulter in Rotwein-Wurzelgemüsesauce geschmort und mit Sauerrahm verfeinert	8,20 €

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - klein	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - groß	1,20 €
Hausgemachte Spätzle	1,50 €
Kartoffelgratin	1,50 €
Petersilienkartoffeln	1,50 €
Bayerisch Kraut, Blaukraut, Sauerkraut	1,50 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €

Salate

Verschiedene Gemüsesalate zur Wahl:	1,50 €
Hausgemachter Kartoffelsalat - Krautsalat - Gurkensalat - Tomatensalat	
Karottensalat - Bohnensalat - Rote Beete Salat - Selleriesalat	
Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wunsch:	1,50 €
Essig-Öl-Dressing, Balsamicodressing, Frenchdressing, Joghurdressing	
Kürbiskernöldressing, Cocktaildressing, Thousand-Island-Dressing	
Gemischter Salat aus Gurken, Tomaten, Paprika und Blattsalaten mit Dressing	1,50 €

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,20 €
Bayerisch Creme mit Himbeersauce	3,20 €
Schokoladenflammerie mit Birnenragout	3,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Unsere Mediterrane Küche

Vorspeisen

Preis pro Person/Portion

Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse	3,00 €
Anti Pasti - Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Olivenöl und Kräutern	3,00 €
Honigmelonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken	3,00 €
Im Ofen konfierte Kirschtomaten auf Rucolasalat	3,00 €
Marinierter Fenchel mit Orangenmarinade, rosa Beeren und Salchichónsalami	3,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocreme	3,00 €
Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum und Balsamicocreme	3,50 €
Deftiger Meeresfrüchtesalat mit Rosmarin in scharfer Sauce	4,20 €
Eismeergarnelen am Spieß mit Cocktailsauce und Limettendip	4,40 €
Tacchino Tonnato - Putenfleisch in Thunfischsauce mit Kapern	3,50 €
Vitello Tonnato - Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern	4,40 €
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	1,80 €

Hauptgerichte

Lasagne Bolognese mit Käse überbacken	5,00 €
Hähnchenfiletgeschnetzeltes in Basilikumrahmsauce	6,50 €
Piccata Milanese - Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle mit Tomatensugo	6,80 €
Schweinemedallions mit Schinken und Salbei gebraten in Rotweinsauce	7,80 €
Kalbsschulter mit Grappa mariniert, in Wurzelgemüsesauce geschmort	7,90 €
Ossobuco - Scheiben von der Kalbshaxe in Tomaten-Wurzelgemüsesauce	8,20 €
Saltimbocca - Kalbsschnitzel in Parmaschinken und Salbei gebraten, dazu eine mediterrane Sauce	11,90 €
Dorade Royal mit Aromaten gebraten und Kräuterpesto	8,90 €
Fischroulade von der Seezunge mit Lachsfarce und Spinat gefüllt, dazu Zitronen-Buttersauce	8,90 €
Lachsschnitte mit Gemüsestreifen in Kräuterrahmsauce	8,90 €

Beilagen

Reis mit Tomatenwürfel und Kräutern	1,20 €
Tagliatelle mit Tomatenwürfel und Kräutern	1,20 €
Kartoffelgratin mit Salbei und Parmesan	1,50 €
Rosmarinkartoffeln	1,50 €
Südtiroler Speckknödel	1,50 €
Gemüsestrudel	1,80 €
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	2,50 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €
Ratatouillegemüse	1,80 €

Desserts

Frischer Obstsalat mit Kirschlikör abgeschmeckt	2,50 €
Amarettocreme mit Schokoraspeln	3,20 €
Italienisches Tiramisu oder Beerentiramisu	3,20 €
Panna Cotta - Sahnecreme mit Himbeeren	3,20 €
Zitronen-Sauerrahm-Mousse mit Fruchtsauce	3,20 €
Reichhaltige Käseauswahl vom Brett mit Früchten, Feigensenf und Baguette	3,80 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Unsere Vegetarische Küche

Suppen

Preis pro Person/Portion

Süßkartoffel-Kokossuppe mit frischen Kräutern	3,20 €
Paprikacremesuppe mit Currycroutons	3,20 €
Asiatische Gemüsesuppe mit Mie-Nudeln und Koreander	3,20 €

Vorspeisen

Bulgursalat mit Gartengemüse und Kräutern	3,50 €
Bunte Gemüsequiche mit Hummus	3,50 €
Caprese aus Avocado, Mango, Schafskäse und Nüssen, fruchtig-scharf mariniert	3,50 €
Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronen-Olivenöl mariniert	3,50 €
Weißkohlsalat mit Karotten, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam	3,50 €
Süßkartoffelbrot mit Walnüssen	2,00 €
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	1,80 €

Hauptgerichte

Gemüsemautaschen mit Paprikaletscho	4,20 €
Wokgemüse mit Koriander, Sesam und Knoblauch	4,50 €
Chili sin Carne mit Baguette	4,80 €
Gemüselasagne mit Tomatensugo geschichtet	4,80 €
Gemüestrudel mit Kräuterrahmsauce	4,80 €
Strudel vom Gartengemüse mit Paprikacremesauce	4,80 €
Gemüsebratlinge mit Kräuterquark	5,20 €
Gemüsepfanne „Thailändische Art“ mit Kokosmilch	5,50 €

Beilagen

Reis oder Wildreis mit Tomatenwürfeln und Kräutern	1,20 €
Mandelreis, Erdnussreis	1,50 €
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln	1,50 €
Kartoffel-Gemüsegratin	1,80 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Unsere Speisekarte im Frühling

Suppen

Preis pro Person/Portion

Bärlauchcremesuppe mit Croutons	3,20 €
Tomaten-Orangencremesuppe mit Croutons	3,20 €
Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln	3,50 €
Zitronengrasschaumsuppe mit gebratenen Garnelen	4,00 €

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit Apfelspalten und Ziegenkäse	2,50 €
Cesar Salad - Kopfsalatherzen mit Eiern, Sardellen, Parmesan und Knoblauch	3,20 €
Feldsalat mit Orangendressing und Speckchips	3,20 €
Friskäseterrine mit Pesto Rosso und Basilikumgelee	3,50 €
Pastrami von der Pute - Fein geschnittene Scheiben mit Mangochutney	3,50 €
Krabbencocktail mit Spargel und Früchten in Cocktailsauce	4,20 €
Matjesfilets „Hausfrauenart“ in Schmand mit Äpfeln, Dill und Frühlingslauch	4,20 €
Spargelsalat in Eiervinaigrette mit Gemüsejulienne	4,20 €
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	1,80 €

Hauptgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikumsauce	6,20 €
Lammhaxerl in feiner Rosmarin-Thymiansauce	8,60 €
Kalbsschulter in Wurzelgemüsesauce und Aromaten geschmort	8,90 €
Dorschfilet mit Lachsfarce souffliert in Rieslingsauce und Dill	8,90 €
Lachsschnitte mit Spargelspitzen in feiner Kräuterrahmsauce	8,90 €

Beilagen

Reis oder Wildreis mit Tomatenwürfel und Kräutern	1,20 €
Grüne Bandnudeln mit Bärlauchpesto	1,50 €
Kartoffel-Gemüsegratin	1,80 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €
Spargelgemüse	2,50 €
Spargel a la creme	2,80 €

Desserts

Frische marinierte Erdbeeren mit Vanillecreme	3,20 €
Frühlingsbeerengrütze mit Vanillesauce	3,20 €
Gebrannte Joghurtcreme mit Mangoragout	3,20 €
Grießflammerie mit Rhabarberkompott	3,20 €
Kokos Panna Cotta - Kokos-Sahnecreme mit Ananasragout	3,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Unsere Speisekarte im Sommer

Suppen

Preis pro Person/Portion

Asiatische Gemüsesuppe mit frischem Koriander	3,20 €
Gazpacho - Kalte Gemüsesuppe mit frischen Kräutern	3,20 €
Kohlrabicremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	3,20 €
Kräutercremesuppe mit gerösteten Mandeln	3,20 €
Minestrone - Italienischer Eintopf mit feinem Gemüse und Parmesan	3,20 €

Vorspeisen

Couscous-Salat mit Kirschtomaten, Wassermelone und frischer Minze	3,00 €
Sommerlicher Fitnesssalat mit bunten Blattsalaten, Orangenfilets, Äpfeln, Karotten, Kirschtomaten und Parmesan in Balsamicomarinade	3,00 €
Tomate-Mango-Mozzarella mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum	3,00 €
Nizza-Salat mit Tomaten, grünen Bohnen, Paprika, Kartoffeln, Thunfisch und Ei	3,50 €
Tafelspitz-Carpaccio - Ochs mit grüner Sauce, Rucola, Radieserl und Bergkäse	3,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rucola und Cranberrydip	4,90 €
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	1,80 €

Hauptgerichte

Hähnchenbrust in leichter Prosecco-Sahnesauce	6,50 €
Asiatisches Gemüsecurry mit gebratenen Poulardenwürfeln	7,10 €
Coq au vin - Geflügelkeulen in Rotweinjus geschmort	7,10 €
Schweinemedallions in Dijon-Senfesauce mit Estragon	7,80 €
Helles Kalbsragout in Zitronen-Buttersauce	8,90 €
Geschmorte Lammkeule in mediterraner Sauce	9,60 €
Sommerliches Fischragout mit Fenchel, Paprika und Safran	8,90 €

Beilagen

Asiatischer Reis mit Erdnüssen oder Mandeln	1,50 €
Brezenserviettenknödel	1,50 €
Salbeikartoffeln	1,50 €
Spinatspätzle	1,50 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €
Speckbohnen mit Bohnenkraut	1,80 €

Desserts

Obstsalat aus Früchten der Saison	3,00 €
Aprikosenstrudel mit Vanilleschmand	3,20 €
Beeren-Trifle mit Mascarponecreme	3,20 €
Kokosmilchreis mit Heidelbeerragout	3,20 €
Limettenquark mit Karamellsauce	3,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Unsere Speisekarte im Herbst

Suppen

Preis pro Person/Portion

Französische Zwiebelsuppe mit Majoran	3,20 €
Geflügelrahmsuppe mit kleinen Grießnockerln	3,20 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl und gerösteten Kürbiskernen	3,20 €
Steckrübensuppe mit Croutons und frischer Petersilie	3,20 €

Vorspeisen

Apfel-Kürbissalat mit Kürbiskernen und Olivenöl	3,00 €
Französische Quiche mit Wirsing, Speck und Parmesan	3,00 €
Herbstliche Blattsalate mit Trauben, Feigen, Feta und Croutons in Kürbisdressing	3,00 €
Rote Beete-Carpaccio mit Trauben, Rucola und Schafskäse	3,50 €
Schwammerlsalat mit eingelegten Balsamicozwiebeln und Kräutern	3,50 €
Rindfleischsalat mit Gartengemüse und Kräutern in Essig und Öl	3,80 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Salatherzen und Sauce Cumberland	4,00 €
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	1,80 €

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet in Calvados-Apfelrahmsauce	6,80 €
Portion halbe Ente mit Entensauce	8,60 €
Gebratene Entenbrust mit Entensauce	8,60 €
Geschmorte Gänsekeulen in Gänsesauce	8,60 €
Saftiges Wildgulasch mit frischen Waldpilzen und Preiselbeeren	8,70 €
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce	9,20 €
Rehrbraten in leichter Lebkuchensauce mit Maronis	10,60 €
Dorschfilet mit Gemüsestreifen in feiner Kräuterrahmsauce	8,90 €

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - klein	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - groß	1,20 €
Serviettenknödel von Brezen oder Semmeln	1,20 €
Hausgemachte Spätzle, Spinatspätzle, Haselnusspätzle	1,50 €
Kartoffelschupfnudeln	1,50 €
Pommes Macaire - Französische Kartoffeltaler	2,00 €
Apfel- oder Orangenblaukraut	1,80 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €
Frisches Rosenkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln	1,80 €
Schwarzwurzelgemüse mit frischen Kräutern	1,80 €

Desserts

Birne Helene im Glas - Birnencreme mit Schokoladensauce	3,20 €
Mandelcreme mit marinierten Pflaumen	3,20 €
Schokoladen-Bananenstrudel mit Vanillesauce	3,20 €
Tobleronemousse mit Granny-Smith-Ragout	3,20 €
Zwetschgemma mit Röster und Streusel	3,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Unsere Speisekarte im Winter

Suppen

Preis pro Person/Portion

Karotten-Orangencremesuppe mit Curry	3,20 €
Klarer Eintopf mit Wintergemüse und Pesto	3,20 €
Maronensuppe mit Croutons und frischer Petersilie	3,20 €
Schwarzwurzelcremesuppe mit Brotcroutons und Schnittlauch	3,20 €

Vorspeisen

Rapunzelsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Croutons	3,00 €
Süßkartoffel-Frittata mit Spinat, Ras el Hanout und Kräutersauerrahm	3,00 €
Winterliche Blattsalate mit glasierten Birnen und Walnüssen	3,50 €
Taboulé - Couscous-Salat mit Orangenfilets, Feigen, Ziegenkäse und Minze	3,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar	4,00 €
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Sellerie Salat und Orangen-Hagebuttensauce	4,90 €
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot und Gewürzbaguette, dazu reichen wir verschiedene Buttersorten	1,80 €

Hauptgerichte

Portion halbe Ente mit Entensauce	8,60 €
Gebratene Entenbrust mit Entensauce	8,60 €
Geschmorte Gänsekeulen in Gänsesauce	8,60 €
Saftiges Wildgulasch mit frischen Waldpilzen und Preiselbeeren	8,70 €
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce	9,20 €
Rehrbraten in leichter Lebkuchensauce mit Maronis	10,60 €
Winterkabeljau in Dijonsenf-Estragonsauce	8,90 €

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - klein	1,00 €
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Brezenknödel - groß	1,20 €
Serviettenknödel von Brezen oder Semmeln	1,20 €
Hausgemachte Spätzle, Spinatspätzle, Haselnussspätzle	1,50 €
Kartoffelschupfnudeln	1,50 €
Pommes Macaire - Französische Kartoffeltaler	2,00 €
Apfel- oder Orangenblaukraut	1,80 €
Frisches Gemüse der Saison	1,80 €
Frisches Rosenkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln	1,80 €
Schwarzwurzelgemüse mit frischen Kräutern	1,80 €

Desserts

After Eight-Creme mit Fruchtsauce	3,20 €
Beeren-Trifle mit Zimt-mascarponecreme und Streusel	3,20 €
Bratapfelcreme mit glasierten Apfelwürfeln	3,20 €
Lebkuchenmousse mit winterlichen Glühweinbeeren	3,20 €
Topfenstrudel oder Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,20 €
Weihnachtliches Tiramisu mit gebrannten Mandeln	3,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.