



Gut Essen & Trinken

Tante Paula Hopfensee • Fischerbichl 17 • 87629 Füssen/Hopfensee

Telefon 08362 - 5056860 • www.tantepaula-gasthausbrauerei.de

Durchgehend gute warme Küche von 11:30 – ca. 21:30 Uhr

Kein Ruhetag! Täglich geöffnet ab 11 Uhr!

Ausgabe 8

Alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit

Griß Gott bei der Tante Paula am Hopfensee

Nichts anderes als nass gewordenes Fladenbrot soll um 10.000 vor Christus der Ursprung des Bierbrauens gewesen sein. Dieser zufällig entstandene Brei begann durch Hefesporen in der Luft zu gären. Auf diese Weise entstand zufällig ein alkoholhaltiges, berauschendes Gemisch, das bis heute Geschichte schreibt und schreiben wird. Backen und Brauen gehörten im Mittelalter zum Alltagsgeschäft. Jawohl, es waren Frauen wie Paula, die hervorragendes Bier zustande brachten, da Backtag und Brautag hintereinander an derselben Feuerstelle stattfanden, wie z.B. in den dorfeigenen Backhäusern. Die durch den Backprozess freigesetzten Hefen in der Luft der Backstätten setzten bei der Bierherstellung den Gärungsprozess rasch in Gang und sorgten dafür, dass das Bierbrauen den Frauen besonders gut gelang.

Wissenswertes und Besonderheiten für Sie, liebe Gäste:



+ Wasser-Hausanschluss mit-Grander Wasser

+ Salz zum Würzen der Speisen

Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.

+ Gewürze und Kräuter

Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz.

+ mikrowellenfreie Küche

Freuen Sie sich auf hochwertige Lebensmittel, die keiner Mikrowellenbehandlung ausgesetzt werden, sondern schonend zubereitet werden.

+ Lebensmittel

Viele unserer Speisen werden im Sous-Vide-Verfahren gekocht. Sous-Vide-Garen bezeichnet die Methode, Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.



Vegetarische, vegane und proteinreiche Gerichte sind speziell gekennzeichnet!

Alkoholfreie Durstlöcher

Spritziges **Tafelwasser** Grander-Wasser 1,0l für 6,40 oder 0,5l für 4,20 oder 0,25l für 3,20

Stilles **Wasser** Grander-Wasser 1,0l für 6,40 oder 0,5l für 4,20 oder 0,25l für 3,20

Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 6,40 oder 0,25l für 3,40

Kalte Cola von Libella^{1,3,7} oder **Coca Cola (light)**^{1,3,7,9,10}, fruchtige **Orangenlimonade**^{1,2},

Zitrosprudel², **Cola-Mix**^{1,2,3,7} 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

Holunderschorle mit frischer Minze 0,4l für 4,40



TIPP

Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,40
Hausgemachte Limonade mit frischer Minze und Limette 0,4l für 4,80

Vitaminreiche Säfte



löschende **Apfelschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

rote **Johannisbeerschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

Premium-Säfte pur 0,4l für 4,80 oder 0,2l für 3,80

als Maracuja oder Johannisbeere

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



Bayerische Bierspezialitäten

Das *Goldene Helle* (Halbe) vom Fass 0,5l für 4,60

Erfrischendes *Radler*² 0,5l für 4,60

Spritziger *Russ*² 0,5l für 4,60

Prickelndes *Hefeweizen* vom Fass 0,5l für 4,60

Vollmundiges *dunkles Bier* 0,5l für 4,60

Süffiges *Cola-Weizen*^{1,7} 0,5l für 4,60

Alkoholfreies Weizen 0,5l für 4,60

Alkoholfreies Bier 0,5l für 4,60

Unsere Biercocktails

Geißenmoß^{1,7} ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbeer und Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayerischen 1-Liter-Cocktailglas 12,90

*Laternemoß*⁵ ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 17,40

Besonderer Biergenuss



Meine Tante Paula hat daheim Bier gebraut. Fasziniert vom Geruch und Geschmack in Kindheitstagen, wollte ich schon immer selber Bier brauen. Jetzt haben wir eine eigene Kleinbrauerei. Hier brauen wir handgemachtes bayerisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

TIPP

Tante Paula ist ein unfiltriertes, untergäriges helles Vollbier 0,5l für 4,90

Onkel Josef ist ein unfiltriertes, untergäriges dunkles Vollbier 0,5l für 4,90

Tante Liesl ist ein unfiltriertes, obergäriges helles Weizenbier 0,5l für 4,90

Ger-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 19,90

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 16,90

oder a ganzes *Paula-Fassl* mit integriertem Zapfhahn, 5l für 22,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei



Mit gutem Bier produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Zum Verschenken und Mitnehmen, unser *Bierlikör* 0,25l für 11,90 oder 0,5l für 16,90

Aus dem Weinkeller alles in Bio-Qualität



Vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinker in Retz. Familienbetriebe, die mit viel Liebe und Überzeugung ihr Handwerk betreiben. Bei uns gibt es noch den klassischen Schoppen (0,25 l).



Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig-pfeffrigen Noten 0,25l für 6,90

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, mit feinem fruchtigen Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack 0,25l für 6,90

Bio Rosé ausgezeichneter halbtrockener Rosé-Wein, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln 0,25l für 6,90

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, mit Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin und im Holzfass gereift 0,25l für 6,90

Bio Merlot rot, herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren 0,25l für 7,40

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,60 und 0,5l für 6,60

TIPP

Vom alten Weingut - Schloss Giol

Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zertifiziert 0,25l für 7,40

Appetitmacher!

Aperol Spritz^{1,5,11} wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 7,20

Fugo⁵ - der frische Aperitif aus Südtirol 7,20

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 7,40

Manchmal braucht es ein Likörchen oder Hochprozentiges!

Bei uns gibt's den **Ramazotti** mit Eis und Zitrone 2cl für 3,60

oder seine Freunde **Averna, Fernet, Grappa, Jägermeister, Sambuca** 2cl für 3,60

Den heimischen **Obstler** oder **Enzian** 2cl für 3,30

Bierlikör 19% a Stamperl 2cl für 2,90



Was besonders von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz

Eine „alte Marille“, „alte Haselnuss“ oder „alte Williamsbirne“, sie beruhigen störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. 2cl für 4,10

Paulas Schnaps

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) - unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,21

Eselstreiber (Obstbrand 38%) - macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,21

Kaffeekranzerl



Getränke aus gerösteten Pflanzenteilen und Körnern wurden bereits in Babylon und im alten Ägypten gebrüht. Als im 18. Jahrhundert, wegen des preußischen Kaffeemonopols 1781 und der Kontinentalsperre ab 1806, Bohnenkaffee zum seltenen und teuren Luxusgut wurde, kam man auch in unseren Breiten auf die Idee, sich Getränke auszudenken, die zumindest wie Kaffee schmecken sollen. So entstand ein Getränk, dass schon früher bei Tanten und Omas als Muckefuck (vermutlich aus „Mocca faux“ - französisch für falscher Kaffee) bekannt war und das bis heute als koffeinfreie Kaffeealternative, z.B. als Gerstenkaffee, Zichorienkaffee oder Dinkelkaffee beliebt ist.

Heißer Espresso 2,60

Tasse Kaffee 3,40

Espresso Macchiato 3,40

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 4,40

Schaumiger **Cappuccino** 3,60

Latte Macchiato, **Milchcafe**, **Schoki** 4,20

Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 4,90



(Unsere eingetragene Marke)

Bio-Teegenuss nicht nur zum Tanztée



Paulas feine offene Bio-Teemischungen und Kräutertees, natürlich ohne Zusatzstoffe, serviert im großen Teeglas 3,90

BIO

Kräutertee mit Ingwer
Alm-Kräutertee

Pfefferminztee
Earl Grey

Kamillentee
Früchtetee

Ein Herz für Kinder



Ich weiß nicht Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes 11,20

Hab keinen Hunger^{2,3,4} Pizza mit Schinken, Salami oder Margherita 9,90

Ist mir egal Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 6,20 

Ich will das nicht Spätzle mit Soße 6,60

Aus der Suppenterrine



Fruchtige Tomatensuppe ein Vitaminstoß für jeden feurigen Liebhaber und jede scharfe Frau 6,80  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 

Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle oder Leberspätzle 6,40

Vorspeisen, oder nur so



Tomatenbrot geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 9,20 

Knoblauchbaguette warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,60 

Pizzabrot mit Tomatensoße 9,90 plus Knoblauch 10,40 

Oliven angemacht, mit Baguette 7,60 

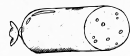
Bauernbaguette einfach so dazu 2,40 

TIPP

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 17,90 

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung. Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8, Süßungsmittel 9, Phenylalaninquelle 10, chininhaltig 11

Brotzeiten



Bayrischer Wurstsalat^{2,3,9} Lyoner vom Ring mit Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot 10,90

Schweizer Wurstsalat^{2,3,9} Lyoner vom Ring, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot 11,90

Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90

als Riesencurrywurst 4,90 dazu

Salate



Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln und werden mit Essig und Öl dressiert.

Beilagensalat 6,40

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,90

Anglerglück bunter Salat mit Thunfisch, Oliven und frischer Paprika für 17,40

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem BIO-Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) 18,90

Orient³ bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90

Bergsommer bunter Salat mit Oliven, frischer Paprika und echtem Schafskäse 16,90

Kartoffelsalat Portion 4,40

TIPP

Hüttengaudi bunter Salat mit goldgelb gebackenen Allgäuer Käsknödelscheiben 16,40

Wir empfehlen unser ofenfrisches **Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,40

oder das **Knoblauchbaguette** warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,60

Pasta



Pasta Napoli eine Reise in den Süden. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 11,40

Pasta Arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni 12,40

Pasta al Tonno e pomodoro Nudeln mit Thunfisch, Oliven, Kapern, frischer Knoblauch in fruchtiger Tomatensoße 15,40

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8} Zwiebeln, Pilzen, frischer Knoblauch und fruchtiger Tomatensoße 15,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirschtomaten, Oliven, Gemüse und frischem Knoblauch 15,90

Paulas Hochstapler



Unsere Burger sind mit herausragendem Rinderbeef, Burgersemmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burgersoße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger^{1,9} für 13,40 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Sennerin-Burger^{1,9} mit Käse für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Bergbauern-Burger^{1,9} mit Spiegelei für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Schweizer-Burger^{1,9} mit Kartoffelrösti für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

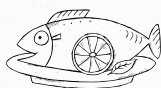
Erbsenkönig-Burger¹ eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und veganer Burger-Soße für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu  

Zum Auffrisieren der Burger: Speck^{2,3} 1,80 | scharfe Peperoni 1,50 



Alle Burger sind auch mit glutenfreiem Burgersemmel² erhältlich +3,50 €

Mediterrane Klassiker



Pfannengyros von der Pute mit Gurkenschmand, roten Zwiebeln und Pommes Frites 20,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Hähnchenbrustfilet (BIO) „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 g Rohgewicht) mit buntem Marktgemüse und Gurkenschmand 22,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu 

Premium-Fjordlachs vom Grill mit buntem Marktgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 25,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu 

So-Ja-Gyros (BIO) mit Marktgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 20,90  

Buntes Marktgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 18,40 

TIPP

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill**^{2,3} (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Paulas Festtagsspeisen

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ dazu wahlweise Kartoffelsalat oder knusprige Pommes Frites 16,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 24,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Cordon Bleu^{1,2,3} klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kartoffelsalat oder Pommes Frites 20,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu



Glutenfreies Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in glutenfreier Panade mit Kartoffelsalat oder knusprigen Pommes Frites 20,40 mit Beilagensalat +6,40

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensoße 28,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites 26,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Schweinefilet „Bergbauern Art“ mit deftigen Dinkel-Kässpätzle, Bratensoße und Röstzwiebeln 22,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Kalbfleischkichla mit Kartoffelpüree, Blaukraut und guater Bratensoße 16,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu



TIPP

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, BIO- Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Marktgemüse 21,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Rinderroulade^{2,3} klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Essiggurken und Zwiebeln mit Kartoffelstampf, Blaukraut und Bratensoße 23,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebel und grüner Salat für knackige 15,90



Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu

Budapester Paprikafleisch sind pikante Stücke vom Rind, Schwein und BIO-Hähnchen in sahnigem Paprikagemüse und cremigem Kartoffelstampf 19,90 mit Beilagensalat +6,40

Pizzen

aus 100 % Dinkelmehl handgemacht ca. 32 cm Ø - Pizza täglich ab 16 Uhr!

Unsere Pizzaträume werden alle von Hand gemacht und im Steinbackofen direkt auf Stein gebacken. Mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße und echtem Mozzarella belegt!

Pizzabrot mit Tomatensoße ohne Käse 9,90 plus Knoblauch 10,40 

Margareta der Klassiker für 10,90 

Salami^{2,3,4} oder **Schinken**^{2,3} Metzger-Vorderschinken für 12,90

Bella Napoli „Sieh Neapel und stirb“ wir können nur spekulieren wie Goethe das gemeint hat. Mit Thunfisch und roten Zwiebeln 14,40

Schwabenfest^{2,3,4} für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken, Salami, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 15,90

Allgäu mein^{2,3} Bauernspeck, Peperoni, rote Zwiebel, Allgäuer Käse, frischer Knoblauch 14,90

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 17,90 

Vier Jahreszeiten^{2,3,4} mit Metzger-Vorderschinken, Haussalami, frischen Champignons und frischer Paprika 14,90

Budapest^{2,3,4} landestypische Zutaten wie frische Paprika, scharfe Peperoni und Salami für 14,40 

Vegetarisch³ mit Oliven, frischer Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Champignons 14,90 

Veronika^{2,3,4} mit Metzger-Vorderschinken, Haussalami und frischen Champignons 14,40

Zeus³ mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 14,90  

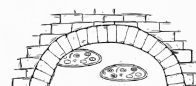
Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros von der Pute und roten Zwiebeln 16,90

TIPP

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 17,90 

frische Tomaten + 1,50	Oliven + 2,00	Thunfisch + 3,00	Speck ^{2,3} + 1,80
frische Paprika + 1,50	Schafskäse + 3,00	Pilze + 1,50	Knoblauch + 1,00
milde Peperoni + 1,50	Schinken ^{2,3} + 1,80	Rucola + 1,20	Ei + 1,50
scharfe Peperoni + 1,50	Salami ^{2,3,4} + 1,80	Zwiebel + 1,00	extra Käse ¹ + 1,80

Alle Pizzen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,80 dazu.



Naschkatzen aufgepasst

Egal ob cremig, fruchtig oder schokoladig - bei uns findet jeder ein Dessert, das sogar den stärksten Willen zum Schmelzen bringt!

Oma Lenas **Apfelkichla** nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 9,40 

Lauwarmer **Apfelstrudel** nach Wiener Traditionsrezept, mit Vanilleeis 7,90 

Lauwarmes **Schokoküchlein** mit köstlichem Vanilleeis 8,40 

TIPP

Kaiserschmarrn³ hier verneigt sich jeder Kaiser
mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,90 
als Hauptgericht für süße 17,90 - perfekt zum Teilen!

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 8,40 

Vanilleeis 1 Kugel 2,80 oder 2 Kugeln 4,90 

Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör¹ mit Sahnehaube 4,40 



Der Trüffel unter dem Eis!

Tartufo (ital. für Trüffel) delikates Zabaione- und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensoße, bestäubt mit Kakao 6,90 

Es ist faszinierend zu erfahren, dass diese köstliche Eisspezialität ihren Ursprung in den 1930er Jahren hat und speziell für Prinz Umberto, den späteren König Umberto II., entwickelt wurde.

Für Kinder



Sternenhimmel¹ - ein himmlisches Dessert! Der leuchtende Mond aus 1 Kugel Vanilleeis ruht auf einer fluffigen Sahnewolke, umgeben von bunten Schokolinsen, die wie funkelnde Sterne am Nachthimmel strahlen 3,99 

Täglich Geöffnet

Durchgehend gute warme Küche von 11:30 - ca. 21:30 Uhr

Die Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen



*Tante Paula und ihre tüchtigen Helfer
bedanken sich für euren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!*

Allergene und Zusatzstoffe können Sie über den QR-Code einsehen, oder fragen Sie uns einfach!

Unsere Tante Paula



Einfach selbst am Tisch bestellen mit dem Smartphone!

Sie können ganz bequem mit Ihrem eigenen Smartphone
direkt am Tisch bestellen und bezahlen!

1. QR-Code auf dem Tisch scannen
2. Getränke und Speisen auswählen
3. Bezahlart wählen oder später beim Service zahlen
4. Genießen!

www.tantepaula-gasthausbrauerei.de



Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen