



Gut Essen & Trinken

Tante Paula Hopfensee • Fischerbichl 17 • 87629 Hopfen am See

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

Kein Ruhetag! Täglich geöffnet ab 11 Uhr!

Durchgehend gute warme Küche von 11:31 – 21:12 Uhr

An warmen Sommerabenden und freundlich lächelnd auch gern etwas länger 😊

Ausgabe 9

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 Grandeur 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^{1,3,7} oder **Coca Cola Zero**^{1,3,7,9,10}, fruchtige **Orangenlimonade**^{1,2}, **Zitrosprudel**², **Cola-Mix**^{1,2,3,7} 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

Soda Zitron („Sozi“) - der österreichische Klassiker: spritziges Soda mit frischem Zitronensaft. Zuckerfrei und leicht 0,5l für erfrischende 4,40



TIPP

Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,40

Hausgemachte Limonade 0,4l für 4,80

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

Vitaminreiche Säfte



löschende **Apfelschorle** (naturtrüb) 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

Geißenmaß^{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

*Laternemaß*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 Schleinzer 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 7,20



Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, mit feinem fruchtigen Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack 0,25l für 7,20

Bio Rosé ausgezeichneter halbtrockener Rosé-Wein, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln 0,25l für 7,20

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, mit Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin und im Holzfass gereift 0,25l für 7,20

Bio Merlot rot, herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren 0,25l für 7,70

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,90 und 0,5l für 6,90

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 7,70

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

Alkoholfreier **Lillet Wild Berry** - fruchtig, frisch mit Beeren und spritziger Leichtigkeit. Ganz ohne Alkohol, perfekt für den Sommer 7,40

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



Paulas Schnaps

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) - unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,33

Eselstreiber (Obstbrand 38%) - macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,33

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 4,20

Kaffeekränzle



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 3,60

Espresso Macchiato 3,60

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 4,60

Schaumiger **Cappuccino** 3,80

Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 4,40

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 6,90  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 

Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle oder Gemüse-Nudeleinlage 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 

Brotzeiten



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

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

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

1 Paar Wienerle⁸ mit unserem Weißbrot 4,90 oder **2 Paar** mit Weißbrot +2,90

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 Premium-Fjordlachs (ca. 160 g Rohgewicht) für 18,90 

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

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

Kartoffelsalat Portion 4,40 

TIPP

Hiittengaudi 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 Tomatensoße 11,40 

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

Pasta Puttanesca Nudeln mit Sardellen, Oliven, Kapern und frischem 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 

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

Paulas Hochstapler

TIPP

Unser Fleisch stammt ausschließlich von Rindern aus Bayern und Baden-Württemberg, hergestellt vom regionalen Qualitätsmetzger Frick.
Ergänzt mit hochwertigen Burgersemmeln, Salat, Zwiebeln, hausgemachter Burgersoße und ganz viel Liebe.

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

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

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

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

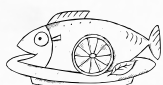
Erbsenkönig Burger¹ eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und veganer Burger-Soße für 14,90 mit Pommes Frites +5,20  

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 20,90 
mit Beilagensalat +6,40

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

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

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

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

Paulas Festtagsspeisen

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

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

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

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 240 g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensoße 29,90 mit Beilagensalat +6,40

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 240 g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites 27,40 mit Beilagensalat +6,40

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

TIPP

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

Allgäuer Traditionsgerichte



Bibis **Saure Linsen** dazu Dinkelspätzle 13,90 mit 1 Paar Wienerle⁸ +2,90

Fleischküchle (Kalb und Schwein), mit Kartoffelstampf, Blaukraut und guater Bratensoße 16,90 mit Beilagensalat +6,40

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

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

Pizzen

Pizza täglich ab 16 Uhr! Sonntags und Feiertags ab 12:00 Uhr

Der Pizzateig besteht aus Mehl, Wasser, Ursalz, Hefe und hat eine lange Gehzeit von 24 - 48 Std. Unsere Pizzaträume werden alle von Hand aufgemacht und im Steinbackofen direkt auf Stein gebacken. Alle mit hausgemachter Tomatensoße und echtem Fior di Latte 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} Metzger-Vorderschinken, Salami, frische Champignons, frische 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  

Via Salina mit Kapern, Sardellen, Oliven und frischem Knoblauch 14,90

Dolomiten mit frischen Kirschtomaten, geräuchertem Bauernschinken und Rucola 15,90

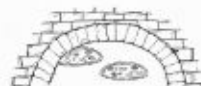
Bella Mortadella ohne Tomatensoße, dafür mit frischem Pesto, italienischer Mortadella und echtem Büffelmozzarella 18,90

Fußball WM 2026 mit Italien achso...gibt's ja wieder nicht ;-)) 0,00

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 **Apfelkuchla** 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 Sahnepolke, umgeben von bunten Schokolinsen, die wie funkelnde Sterne am Nachthimmel strahlen 3,99 

Täglich Geöffnet

Durchgehend gute warme Küche von 11:31 - ca. 21:12 Uhr
Viele Speisen auch zum Mitnehmen!
Die Speisekarte dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen.



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

Unsere Tante Paula

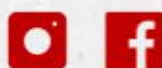


*Tante Paula und ihre tüchtigen Helfer
bedanken sich für euren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!*

Hat's euch geschmeckt und ihr habt euch wohlgefühlt?

Dann freuen wir uns riesig über ein paar liebe Worte bei Google. Und wenn mal was nicht ganz gepasst hat, sagt's uns bitte auch – damit wir's beim nächsten Mal noch besser machen können.

www.tantepaula-gasthausbrauerei.de



Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen