



*Das Landgasthaus
am Wochenende
Zuhause*



„Einfach... Immer... Mal... Natürlich... Anders“



**Gemeinsam gesellig Feiern –
Gemeinsam die Natur genießen**

Familiengeführt

Regional

Traditionell

Geniessen und Einkaufen

Abholen

Herzlich Willkommen

Sie planen entspannt,
feiern unvergesslich und
erinnern sich begeistert.

Alles mit uns: individuell,
flexibel, engagiert und
zuverlässig

Miteinander –
Füreinander

Better – Together

- Keine Raummiete
- Veranstaltungsservice incl. Einladungskarten
- All-You-Can-Eat Buffet incl. Getränke
ab 25 Euro
- Geschlossene Gesellschaft
- Kapazität max. 50 Personen
- Gruppenarrangement für Wanderungen
- Exclusive Angebote für Gruppen
- Catering / Abholservice

Planst du eine Familienfeier und suchst einen geeigneten Raum
bis 50 Personen, ein leckeres Buffet, dann bist du bei uns genau
richtig. Miteinander - Füreinander... jedoch Selfservice ist hier
angesagt. Deine Familienfeier ganz nach unserem Motto
"EINFACH NATÜRLICH IMMER MAL ANDERS"

Einfach
mehr
MITEINANDER
NEBENEINANDER
FÜREINANDER
.....
Gemeinsam ist vieles leichter

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Landhaus Pletschmühle sind Sie an der richtigen Adresse, ohne Raummiete! Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Eventplanung! Wir begleiten Sie von A-Z bei der Planung, Betreuung und Durchführung Ihrer Veranstaltungen.

Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü-oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Tischdekoration. Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Gerne können Sie einen Termin vereinbaren, um die Details Ihrer Feier zu besprechen.

Bitte beachten Sie, dass es sich um Vorschläge handelt und wir gerne auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen und Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin: 06633-5886

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team der Jausenstube vom Landhaus Pletschmühle

Getränkesservice Miteinander



- Pimp your Apfelwein
- Pimp your Prosecco
- Limo Bar
- Bottle Bar
- Bier Bar
- Coffee Bar
- Und und und





Empfangsinspirationen in der *Jausenstube*

Winter – Getränkeempfang

Getränkearrangements: (1 Std)

Genieße heiße
Getränke und Kekse

Oder Deftiges

Pimp your...Einfach
mit Keks



- Heissen Pletschmüller
 - Feuerzangenbowle
 - Glühwein
 - Punsch
- ab 4,00 €

Pimp your...Mal Anders mit Woscht...

(Currywoschttopf und Weissbrot)

8,00 €

Getränkearrangements *All inclusive*

Hauschalen:

Basics:

Licher Pils vom Fass

Pletschmüllers Apfelwein im Bembel

Limobar, Tafelwasser, Apfelsaft

Div. Flaschenbiere

Mittagarrangement 2 Std... ab 6,00 €

Abendarrangement 4 Std... ab 10,00 €

Basics + Hauswein

Mittagarrangement 2 Std... ab 7,50 €

Abendarrangement 4 Std... ab 15,00 €

Basics + Hauswein + Kaffee und Digestif

Mittagarrangement 2 Std... ab 9,50 €

Abendarrangement 4 Std... ab 20,00 €



Rundum Paket

Basics + Hauswein + Kaffee + Digestif +

Prosecco- oder Sektbar

Mittagarrangement 2 Std... ab 13,00 €

Abendarrangement 4 Std... ab 25,00 €

Bei Deiner Geschlossenen Gesellschaft kannst du Dich für ein Arrangement entscheiden oder es wird nach Verbrauch abgerechnet.

Hierbei handelt es sich um Durchschnittspreise je nach Feier oder Gesellschaft kann der Preis variieren.

Selbstverständlich sind alle „All inclusive“ Angebote durch Flüssige verschiedene Stationen dann...
Combinier (BAR).



Better - Together

Bring deine Bedienung selbst
mit...oder bediene dich selbst

Jeder ist :



Noch mehr Kombinier (BAR)

- Candybar
- Salty Bar
- Waffel Bar
- Sweet Bar
- Sekt Bar
- Wasser Bar
- Saft Bar
-

Hier bleiben keine
Wünsche offen...



Weihnachtsfeier Mal Anders...



 *Landhaus Pletschmühle* 

Landhauszauber

— ★ —

Weihnachtsfeier Mal Anders... Draussen

"Winterzauber"
Kleiner Snack zur Stärkung
1 Tasse Heisser Pletschmüller
SIE WANDERN
Vogelsberger Landgulasch mit Nudel
Apfelcrumble im Glas
3 Getränke nach Wahl (WARM oder Kalt)
1 Verdauungsschnaps

"Landhauszauber"
Kleiner Snack zur Stärkung
1 Tasse Heisser
Pletschmüller
SIE WANDERN
Landhauseintopf
2 Getränke nach Wahl
(WARM oder Kalt)
Geschenketasche mit
Vogelsberger
Landgeschmack

**Die Alternativ -
Weihnachtsfeier
RUNDUM PAKET
je 25,00 €**

2 G trotzdem
Begrenzte Teilnehmerzahl;
Begrenzter Zeitraum

**Landhaus Pletschmühle
Tel 06633 - 5886**

**Speisen in bester
Gesellschaft im
Landhaus
Pletschmühle**

Die *Küche* ist das
Herz des Hauses.

Küchenservice – füreinander



**Buffetvariationen im
Landhaus Pletschmühle**

Moderne Inspirationen

MAL ANDERS...

**Trend - Buffet der „Modernen
Küche - Geniesserwerk“**

ab 24,50 €

Vorspeise:

Broccolitarar im Glas dazu
Käsebruschetta
Schweineschnitzelchen
Hähnchenschnitzel in
Chipsanade, Biersteaks,
Geschnetztes
„Züricher Art“, Jägersoße,
Hollandaise,
Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten,
Gemüseallerlei, grüner Blattsalat
Cremespeise oder Eisdessert

Grillbuffet „Chefkoch“

...ab 17,00 €

Vers. Fleischvarianten vom
Schwein mariniert, Grillwürstchen,
Putensteak

5 Salate nach Wahl

2 Dessert nach Wahl

Buffet „Frühlingsschmaus“

ab 30,50 €

Spargelcremesuppe am Buffet
Wiener Schitzel, Hähnchen in
Mandelpanade,
Schweinemedallions, Tafelspitz mit
grüner Soße
Salzkartoffeln, Rösti,
Pommes frites, frischer Spargel,
Brokkoli, Soße Hollandaise,
Champignon-Zwiebelpfanne,
Landhaussoße,
Blattsalat in Rahm
Frische Erdbeeren auf Eis
o. Erdbeerlasagne



„Sommerschmaus“

ab 26,50 €

Tomate – Mozzarella Carpaccio als
Vorspeise, Baguett
Schweinegrillbraten,
Schweineschnitzel in
Parmesanpanade, Lachssteak,
Hähnchenfilet „Mediterran“,
Pommes frites, Kartoffelgratin,
Kroketten, Pastapfanne,
Kaisergemüse, Soße Hollandaise,
Rahmsoße Knobischmandip,
Salatbuffet Sommerspezial,
Eisdessert

„Herbstschmaus“ ab 24,50 €

Rindfleischsuppe mit Eierstich
Besoffenes Huhn in
Apfelweinsoße, Schweine-
schnitzel, Jägersoße Tafelspitz mit
Meerrettich alt. Solberfleisch mit
Steckrüben oder Schweinebraten
mit Apfelkruste, Apfelkönig
Salzkartoffel, Reis
Pommes frites, Kroketten
Rahmwirsing,
Erbsen und Möhren, Blattsalat in
Rahmdressing Eisdessert mit
Apfeltopping oder Apfelschaum,
Schokopudding mit Vanillesoße,
Creme nach Wahl

**„Winterspezial“ ...ab 28,00 €
Es weihnachtet...**

Rindfleischbrühe mit Einlage
Entenkeule oder gegen Aufpreis
Gänsebrust, deftiger
Rindergulasch,
Schweinecordonbleu gef. mit
Dörrfleisch und Frischkäse,
Lendentopf, Geflügelrahmsoße,
Spätzle, Knödel, Kroketten,
Rotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen,
Bunte Salate der Saison in Rahm
Lebkuchendessert,
Schneegestöber, Stacciatellacreme

**Jedes Buffet variabel
Sonderwünsche :**

Standarddekoration incl.

(Tischdecken, Tischläufer,
Teelichtkerzen, eine Blume,
Servietten 33/33 vers. Farben)

Exclusive Deko gegen Aufpreis

**Buffetvariationen im
Landhaus Pletschmühle**

Schnitzelbuffet ab 14,90 € mit

Deko 16,90 €

**mit Suppe oder Nachtisch ab
18,50 €**

**Buffet der „Guten Küche -
Gutbürgerlich“ ab 24,50 €**

Rindfleischsuppe mit
Einlage.....
Schnitzelchen, Lendentopf
Hähnchenschnitzel,
Rinderbraten oder
Tafelspitz m Meerrettich
Jägersoße, Hollandaise,
Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten,
Knödel,
Gemüseallerlei, grüner
Blattsalat
Cremespeise oder Eisdessert

„Tiroler Bauernbuffet“

ab 25,50 €

Suppe nach Wahl
Schnitzel Landhaussoße,
Rindergulasch, Minihaxen,
Hähnchengeschnetzeltes,
Semmelknödel, Spätzle,
Pommes frites, Tiroler
Gröstl, Rotkohl,
Sauerkraut, Rahmwirsing, Tiroler
Krautsalat, Blattsalat in Rahm,
Gurkensalat
Kaiserschmarrn,
Vanillesoße, Bay. Creme, Rote
Grütze, Apfelmus zünftiges Käse
Wurst – Schinkenbrett, Brotkorb
Kalter Gaumenschmaus 8,50 €

Käsevielfalt, Schinken –
Wurstplatte, Pfefferbeisser,
versch. Herzhafte Dips, Brotkorb

**Kalter Gaumenschmaus – SPEZIAL
10,50 €**

Fischplatte, Käseplatte,
Schinkenplatte,
Pfefferbeisser, Brotkorb

**Buffet Hausmannskost
Hausfrauen Art ab 21,50 €**

Kl. Frikadellen,
Zwiebelsoße, Schnitzelchen vom
Schwein u. Huhn, Geschnetzeltes,
Tafelspitz mit Meerrettich o.
Grüner Soße, alt. Solberfleisch o.
Schweinebraten
Salzkartoffel, Spätzle,
Pommes frites, Kroketten
Rahmwirsing,
Gemüseallerlei, Blattsalat in
Rahmdressing Schoko- u.
Vanillepudding
Rote Grütze, Vanillesoße

**„Nimm Zwei Buffet“ ab 18.00 €
oder „Dreigestirn“ ab 20,00 €**

Preis je nach Fleischart
2 Fleischsorten, 2 Sossen,
2 Beilagen, 2 Gemüsesorten
2 Salate, 2 Cremespeisen

Landhaus Brunch ab 24,50 €

10.30 h Käse- Wurst-
Schinkenplatte, Dips,
Kräuterquark, Joghurt,
Rührei, Bacon, gek. Eier,
Obst, Gelee, Honig, Nutella
Brötchenauswahl, Kaffee
12.30 h Nimm Zwei Buffet 14.00 h
Kuchen (Eigen)
Extra: Kaffee, Sekt

Schlemmerbuffet ab 28,50 €

Fleischsuppe mit Einlage alt.
Vorspeisenteller
Lendentopf, Lachs auf Spinat,
Hähnchenfilet „Toscana“ Cordon –
Bleu, Rinderbraten o. Rouladen
Knödel, Kartoffelgratin, Reis,
Kroketten, Pommes frites,
Gemüseplatte, Salate der Saison
kl. Dessertbuffet: Vanilleeis,
Beerengrütze, Mouce au
chocolate, Oreo – creme, Crème
brûlée

Karina's Landhaus Buffet

**„Natürlich“ ...Mal...Anders“ ideal
nach dem Wandern... ab 21,50 €**

Kartoffelcremesüppchen
Schnitzelchen, Hacksteaks alt.
Solberfleisch mit Rahmwirsing
Rahmgulasch, Apfelkönig,
Landhaus Spezialsoße,
Zwiebelsoße,
Kartoffelgratin, Rösti, Pastapfanne
oder Kartoffelpfanne, Nudel,
Kaisergemüse, kleines Salatbuffet
Handkäsdippe, Wurst-
Schinkenbrett, Bauernbrot
Schmandcreme m. Obst alt.
Dessert der Saison

**Jausenbuffet „Schächerbach“
ab 11,00 €**

Kartoffelsuppe, vers.
Wurstplatten, Käseauswahl,
Obatzda, vers. Handkäsevarianten,
Schinkenplatte, Brot

**Jedes Buffet je nach Saison
variabel**

Sonderwünsche :

Standarddekoration incl.

(Tischdecken, Tischläufer,
Teelichtkerzen, eine Blume,
Servietten 33/33 vers. Farben)

Exclusive Deko gegen Aufpreis



Deko für jede Gelegenheit

Was kochen wir:

Machbares für jede
Gelegenheit:

Fleischgerichte:

Vom Schweinchen:

Schnitzelchen

Schweinebraten in deftiger

Bratensoße, Gyrosbraten,

Grillbraten, Kassler,

Düsseldorfer Senfbraten,

Krustenbraten, Minihaxen

Schweineroulade,

Geschmorter Schweinebraten,

Cordon – Bleu, Rustikales

Pletschmühlensteak mit

Zwiebeln und Äpfel,

Hackbraten, Schwenksteaks,

Geschnetzeltes

Schweinelende - kurzgeraten,

Lendentopf, hessisch o.

Züricher

Schweinelende im

Speckmantel

Vom Federvieh:

Hähnchenschnitzel pan. in

Chipspanade

u. unpan. Natur pur

Hähnchenroulade, Putensteaks

o. –schnitzel, Putenragout,

Hähnchenfilet „Toscana“,

oder Indisch

Zwiebel-Sahne- Hähnchen,

Hähnchenfilet im

Knuspermantel, Marinierte

Putensteaks

Besoffenes Huhn in

Apfelweinsoße

Wie der Fisch im Wasser...

Lachsfilet auf grünen

Bandnudeln oder Spinat

Seelachsfilet mit Bordolaise,

Broccolikruste

Vom Rindvieh

Rinderschmorbraten,

Rinderroulade

Tafelspitz gekocht mit

Meerrettich oder grüner Soße,

deftiger Rindsgulasch

Suppen:

Rindfleischsuppe mit

Markklößchen, Eierstich,

Nudeln, Kartoffelcremesuppe,

Lauchcremesuppe,

Tomatencremesuppe,

Spargelcremesuppe...

Saucen:

Champignonrahmsauce,

Jägersoße, Pustasoße,

Bratensoße, Rahmsauce,

Hollandaise, Currysoße

Landhaus Spezialsoße

Feurige Paprikasauce,

Calvadosrahmsauce,

Knobisoße, Pfefferrahm

Hessische Käseapfelweinsoße,

Partygerichte :

Kasslertopf in

Kräutersahnesauce,

Schnitzeltopf,

Kassler unter der Haube

Hackbällchen im Speckmantel

« Toscana », Gyrosauflauf

Käse – Lauchsuppe mit

Hackfleisch, Gyrossuppe

Chili – con Carne,

Feurige Gulaschsuppe

Beilagen:

Knödel, Butterspätzle, Risotto,

Pommes frites, Kroketten,

Rösti, Reis

Salzkartoffeln, Schupfnudeln,

Kartoffelgratin, Maultaschen,

Ofenkartoffel, Tiroler Gröstl

Gemüse:

Gemischter Gemüsegratin

Gemüseplatte:

(Speckbohnen, Erbsen u.

Möhren, Broccoli,

Blumenkohl)

Spargel, Leipziger Allerlei,

Rosenkohl, Rahmwirsing

Sommergemüse „Premium“,

Kaisergemüse, Rotkohl

Broccoli – Blumenkohl – Gratin

Salate

Grüne Blattsalate in Rahmdress

Bauernsalat mit Feta

Fellsalat in Essig-Öl m

Crotinos, Farmersalat

Eisbergsalat mit Tomate u

Gurke in Essig u Öl

Gemischter Chinakohlsalat

Schmandgurken, Krautsalat

Tomate-Mozzarella in

Balsamico –Olivenölvinagrette

Vers. Rohkost

,Apfelgurkensalat

Bunter Bohnensalat, Bunte

Blattsalate mit Apfel –

Meerrettich Sauce,

Dessertträume:

Eis in verschiedenen Variationen:

Eistörtchen, Eistorte

Gemischtes Eis mit“Heiss“,

Schokosoße, Erdbeeren

Rote Grütze, Obstsalat

Schneegestöber,

Kaiserschmarrn

Joghurtcreme im Glas mit

Obst, Oreo creme

Schwarzwaldcreme

frisches Obst z.B.Erdbeeren,

Götterspeise, Zitronencreme,

Stracciatellacreme, Schoko- u.

Vanillepudding, Obstsalat

m.Vanillesoße oder Vanilleeis,

Moussau Chocolate,

Tiramisu, Schmandcreme,

Je nach Jahreszeitvers.

Spezialitäten

z. B. Lebkuchenmascarbone....

Vorspeisen :

Vers. Dip mit Laugengebäck

Melonenschiffchen mit

Schinken, Putenfilet

an buntem Blattsalat,

Gebeizter Lachs oder

geräuchte Forelle an buntem

Blattsalat, Antipasti...

Hühnersalat « Exquisit »,

Gebackene Champignon

mit Knobidip, Salatgarnitur,

Je nach Jahreszeit...vers.

Spezialitäten

z. B. Frischer Spargelsalat...

Fingerfood :

Canapees mit:: Schinken,

Wurst Käse..

Rauchfischschnecken,

Putenschnecken, Italienische

Schinkenspieße mit rohem

Schinken, Mozzarella+

Kirschtomaten+ Gurken,

Hackfleischspieße mit

Kirschtomaten, Oliven,

Gurken, Graved-Lachsröllchen

mit Kräuterbutter-Baguette,

Backpflaumen mit Bacon

Frikadelle m Kartoffelsalat im

Glas

**.....und viele andere
auserwählte Variationen!**

Die etwas Anderen:



Fleischgerichte:

Vom Schwein:

Schnitzelchen in
Chipspanade
Parmesanpanade
Schweinebraten mit
Pikanter Apfelkruste
Biersteaks, Apfelkönig,
Schnitzel überbacken
jeglicher Art
Gefüllte Fleischtaschen
Geschnetzeltes mit Currynote

Vom Federvieh:

Hähnchenschnitzel pan.in
Chipspanade
u.unpan. Natur pur
Hähnchenroulade, Putensteaks
o. -schnitzel, Putenragout,
Hähnchenfilet „Toscana“,
oder Indisch
Zwiebel-Sahne- Hähnchen,
Hähnchenfilet im
Knuspermantel, Marinierte
Putensteaks
Besoffenes Huhn in
Apfelweinsoße
Hähnchenfilet in Mandelkruste
Entenkeule, Gänsebrust,

Vom Rindvieh

Tafelspitz gekocht mit
Meerrettich oder grüner Soße,
deftiger Rindsgulasch

Suppen:

Rindfleischsuppe mit
Markklößchen, Eierstich,
Nudeln, Tortellini, Gnocchi,
Kartoffelcremesuppe,
Lauchcremesuppe,
Tomatencremesuppe,

Saucen:

Champignonrahmsauce,
Hollandaise, Currysoße
Landhaus Spezialsoße
Feurige Paprikasauce,
Calvadosrahmsauce,
KnobisöÙe, Pfefferrahm
Hessische Käseapfelweinsoße

Partygerichte :

Kasslertopf in
Kräutersahnesauce,
Schnitzeltopf,
Kassler unter der Haube
Gyrosauflauf
Käse – Lauchsuppe mit
Hackfleisch, Gyrossuppe
Chili – con Carne,
Feurige Gulaschsuppe
Schlemmerfleischtopf- mit
Obatzdasoße

Beilagen:

Knödel, Butterspätzle, Risotto,
Pommes frites, Kroketten,
Rösti, Reis, Gnocchi
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
Kartoffelgratin, Maultaschen,
Ofenkartoffel, Tiroler Gröst'l
Pastapfanne, Gemüserisotto

Gemüse:

Gemischter Gemüsegratin
Gemüseallerlei:
Spargel, Leipziger Allerlei,
Rosenkohl, Rahmwirsing
Sommergemüse „Premium“,
Kaisergemüse, Rotkohl
Broccoli – Blumenkohl – Gratin

Salate:

Grüne Blattsalate in Rahmdress
Bauernsalat mit Feta
Fellsalat in Essig-Öl m
Crotinos, Farmersalat
Eisbergsalat mit Tomate u
Gurke in Essig u Öl
Gemischter Chinakohlsalat
Schmandgurken, Krautsalat
Tomate-Mozzarella in
Balsamico –Olivenölviniagrette
Vers. Rohkost
„Apfelgurkensalat
Bunter Bohnensalat, Bunte
Blattsalate mit Apfel –
Meerrettich Sauce,
Kartoffelsalat, Taccosalat

Dessertträume:

Schneegestöber,
Kaiserschmarrndessert
Solerocreme,
Cappucinocreme,
Himbeertraum, Creme brûlée,
Joghurtcreme im Glas mit
Tiramisu, Schmandcreme,
Weintrauben-Cookiedessert,
Windbeuteldessert,
Schokokussdessert

Je nach Jahreszeitvers.
Spezialitäten
z. B. Lebkuchenmascarbhone....

**.....und viele andere
auserwählte Variationen!**

Landhaus Pletschmühle -- „Einfach“ ...

Immer „Mal Anders“ ...

Wir hauen Sie in die (aus der) Pfanne...?

Die Schnitzel

Jeden Sonntag Mittag Schnitzelbuffet
im Landhaus Pletschmühle

Schnitzel satt Buffet:



Fleisch...

Schweineschnitzel paniert
Hähnchenschnitzel (Federvieh) im Knuspermantel

Soßen...immer auch „Mal Anders“

Jägersoße (Kult) (Jägerschnitzel) Landhaus „Spezialsoße“ (Spezial)
Knobisoße (Hampelsborn) Hessische Käsesoße (Hessisch)
Hollandaise (Goldborn) Zwiebelsoße (Müllergesell)
Feurige Pfeffersoße (Feuerteufel) Puszta-soße (Pusztaschnitzel)

Verdeckte Ermittlungen...auch „Mal Anders“

Mit.....Tomate (Toscana), Apfel und Dörrfleisch Champignon
(Waliser) Dörrfleisch und Bärlauchkäse (Schächerbach)
...und Käse überbacken

Beilagen:...auch immer „Mal Anders“

Pommes frites, Kroketten, Röstinchen, Ofenkartoffel, Spätzle

Gemüseallerlei

Salat vom Buffet... satt

Schnitzel...satt Buffet.....ab 14,90 € (150)



Vorher oder

Nachher...

Speisen auf Bestellung nach Karte
in der Gruppe
Gemeinsam – Geselligkeit – Erleben

Genießen Sie im Landhaus Pletschmühle die Natur, eine Umgebung mit viel Natur, Wanderwegen und Radwegen oder einfach mal ein Abendessen mit Ihren Kollegen oder Freunden.

Damit dies gelingt und alles reibungslos abläuft bitten wir Sie zu reservieren.

Für Gruppen ab 15 Personen bieten wir folgende Speisen zur Auswahl die für Sie an.

Geben Sie bitte ihre Bestellung mindestens 2 Stunden vor Ankunft telefonisch oder per E-Mail durch, damit ein reibungsloser organisatorischer Ablauf gewährleistet werden kann.

Auf Ihren Besuch freut sich das

Team vom Landhaus Pletschmühle

Für jeden „Extras“

zur Schluss, Zwischendurch

*Oder zur Stärkung nach dem Wandern
vorweg...*



Ihre Notizen:

Kontakt:

Landhaus Pletschmühle

Ansprechpartner: Karina Schepp

Mühlthal 12

35315 Homberg

Tel: 06633 - 5886 oder 01743269058

e-mail: info@landhaus-pletschmuehle.de

Homepage: pletschmuehle.com