

# HOTEL **Suber** GASTHOF

*Der richtige Rahmen für Ihre  
Veranstaltung oder Familienfeier*

## *Menümappe*



*Oberndorf bei Ebersberg*

---

***Hotel-Gasthof Huber GmbH***

*Oberndorf 11, 85560 Ebersberg*

*Tel.: +49 (08092) 867-0*

*Fax: +49 (08092) 867-410*

*info@hotel-gasthof-huber.de*

*www.hotel-gasthof-huber.de*

***Geschäftsleitung***

*Elisabeth Kerschbaumer*

*Handelsregister München HRB 119798*

*USt-ID.: DE 192884126*

***Bankverbindung***

*Raiffeisen-Volksbank Ebersberg*

*BLZ: 701 69450, Kto.-Nr.: 2677725*

*IBAN: DE92 7016 9450 000 267 7725*

*BIC: GENODEF1ASG*

# Inhalt

---

<i>Inhalt</i> .....	3
<i>Anfahrt</i> .....	4
<i>Ihre Feier</i> .....	5
<i>Unsere Räumlichkeiten</i> .....	6
<i>Zum Empfang oder als Aperitif</i> .....	7
<i>Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang</i> .....	8
<i>Menü I</i> .....	9
<i>Menü II</i> .....	10
<i>Menü III</i> .....	11
<i>Menü IV</i> .....	12
<i>Weitere Speisenauswahl</i> .....	13
<i>Gerichte zur eigenen Zusammenstellung</i> .....	13
<i>Vorspeisen</i> .....	13
<i>Suppen</i> .....	13
<i>Hauptgerichte</i> .....	14
<i>Nachtisch</i> .....	15
<i>Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)</i> .....	16
<i>Unsere Digestif Empfehlung</i> .....	17
<i>Unsere Weißweine 0,75 l</i> .....	18
<i>Unser Roséwein 0,75l</i> .....	19
<i>Unsere Rotweine 0,75 l</i> .....	19
<i>Oft gestellte Fragen</i> .....	20

# Anfahrt

---



*Das Landhotel vor den Toren Münchens mit großzügigen Parkplätzen.  
Bayerische Tradition und Herzlichkeit werden bei uns großgeschrieben.*

*Küche und Service machen Ihre Veranstaltung zum Erlebnis.*

*Gerne beraten wir Sie in allen Fragen zu  
Räumlichkeiten, Speisenfolge, Getränkeauswahl und stehen Ihnen für  
Ihre Wünsche jederzeit zur Verfügung.*

# Ihre Feier

---

*Liebe Gäste,*

*feiern Sie im Hotel-Gasthof Huber!*

*Wir unterstützen Sie mit bester Betreuung und einem herzlichen Service damit Ihr Fest zu einem Erlebnis wird. Alles was Sie dazu wissen müssen haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten zusammengestellt.*

*Sollten noch Fragen offenbleiben, stehen wir Ihnen jederzeit und sehr gerne mit unserer Erfahrung zur Verfügung.*

*Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder eine E-Mail für einen Termin zur persönlichen Beratung.*

*Ihr Team vom Hotel-Gasthof Huber*



*Elisabeth Kerschbaumer*

*Geschäftsführerin*

# Unsere Räumlichkeiten

*Je nach veranschlagter Personenzahl beraten wir Sie hinsichtlich der optimalen Tischanordnung, dem besten Platz für Musik, Tanzfläche usw.*



# Zum Empfang oder als Aperitif

---

Zur Begrüßung unserer Gäste bieten wir Ihnen verschiedene Aperitifs an:

Aperol Sprizz 0,2 l.....5,50 €

Glas Hugo 0,2 l.....5,50 €

Preiselbeer Sprizz 0,2 l.....5,40 €



## „Hausmarke“ Sekt Hohenlinden

Flasche 0,75 l.....21,90 €

## „Prosecco Treviso“ IGT fruchtig und frisch

Flasche 0,75 l.....21,90 €

## „Bellini“ Prosecco di conegliano Frizzante mit Saft von weißen Pfirsichen

Flasche 0,75 l.....23,00 €

Prosecco Aperol 0,7 l.....26,90 €

Prosecco Holunder 0,7 l.....26,90 €

## Champagner

### „Veuve Clicquot“ Brut

Flasche 0,75 l.....89,00 €

### „Moët & Chandon“ Brut imperial

Flasche 0,75 l.....79,00 €

### wahlweise mit:

Orangensaft 0,33 l.....2,90 €

Kirschsafft 0,2 l.....2,50 €

# Kleine Auswahl an Snacks zum Empfang

## Bayerische Handbrotzeit:

**Ofenfrische Brez'n** 1,20 €

**Radi, Radieserl und Schnittlauchbrot** 3,80 €

**„Biergartenteller“ Radi, Radieserl, Obazda,  
Geräuchertes, Miesbacher Käse und a Dicke mit Schnittlauchbrot** 8,50 €

## Cocktailschnitten mit:

**Frisch angemachter Tatar**

mit Zwiebeln und Kapern garniert.....3,50 €

**Rosa gebratenem Roastbeef**

auf Remouladenbaguette.....3,50 €

**Hausgemachtem Lachs-Tatar**

mit gekochtem Ei garniert.....3,50 €

**Geräuchertem Forellenfilet mit Sahnemeerrettich**

und Zitronenscheibe.....3,50 €

**Bayerischem Bauerngeräuchertem**

auf Schwarzbrot mit Gurke und Tomate.....3,50 €

**Gervais-Creme mit Schnittlauch auf Vollkornbrot**.....2,50 €

## Fingerfood:

**Kleine Melonenschiffchen mit Parmaschinken**.....3,00 €

**Kleiner Mozzarellaspieß mit Cocktailtomate**.....3,00 €

**Kleine Fleischbällchen am Spieß**

mit Salatgurke und Kirschtomate garniert.....4,00 €



# Menü I

---



**„Oberndorfer Festtagsuppe“**  
*Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Leber Nockerl,  
Brat Nockerl mit Gemüsestreifen*

\*\*\*

**Portion von Ente und Spanferkel knusprig gebraten**  
*mit zweierlei Knödel und Blaukraut*

**oder**

**„Wiener Schnitzel“ vom Kalb**  
*mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln*

**oder**

**Chiemsee Zander in Zitronenbutter gebraten**  
*mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten*

\*\*\*

**„Bunte Dessertvariation“**  
*Bayerisch Creme, Mousse au Chocolat,  
Rote Grütze, Walnusseis, Eierlikör und frische Früchte*

**33,50 €**

## Menü II

---



***Feldsalat mit Balsamico Dressing***  
*mit Speckkrusterl und gerösteten Weißbrotwürfeln*

\*\*\*

***Kalbsrahmbraten vom bayerischen Milchkalb***  
*mit hausgemachten Butterspätzle*

***oder***

***Gegrillte Schweinelende***  
*mit Pfefferrahmsoße, Rösti und Buttergemüse*

***oder***

***Duett vom Zander- und Lachsforellenfilet***  
*mit Riesling Soße auf Blattspinat dazu Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

***Hausgemachtes Joghurtmousse***  
*auf Beerenragout*

**35,90 €**

## Menü III

---



***Griebnockerlsuppe mit Gemüsestreifen***

\*\*\*

***„Hochrippe“ vom bayerischen Mastochsen***  
*„zartrosa“ am Stück gebraten, (oder als Steak) auf Pfefferrahmsoße mit  
Kartoffelrösti und Speckbohnen*

***oder***

***Gegrillte Kalbsmedaillons***  
*mit in Speck gerösteten Austernpilzen und Gratin Kartoffeln*

***oder***

***Gebratenes Bachsaiblings-Filet „Müllerin Art“***  
*mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten mit Hausdressing*

\*\*\*

***Hausgemachte Bayerisch Creme mit Himbeermark***

**37,90 €**

## Menü IV

---



***Rinderkraftbrühe*** mit Markklößchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

***Maispoulardenbrust***  
auf Ratatouille Gemüse mit Rösti

**oder**

***G`sottener Tafelspitz***  
mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

**oder**

***Gegrilltes Lachssteak***  
auf Riesling-Tagliatelle mit buntem Gemüse

\*\*\*

***Hausgemachte Palatschinken***  
mit Vanilleeis gefüllt, dazu Schokoladensoße

**35,90 €**

# Weitere Speisenauswahl

---

## Gerichte zur eigenen Zusammenstellung

### Vorspeisen

#### **„Italienische Vorspeisenvariation“**

in Olivenöl gegrillte Auberginen, Zucchini und Schafskäse, gebackene

Champignons und Oliven, dazu Weißbrot, kleine Portion.....7,90 €

große Portion.....9,90 €

#### **Wacholdergeräuchertes Saiblings Filet**

auf Blattsalaten mit Preiselbeer-Sahneerrettich, kleine Portion.....8,90 €

große Portion.....10,90 €

#### **„Räucherfischsteller“**

aus norwegischem Lachs, Forellenfilet und Aal, dazu Kartoffelrösti

und Schnittlauchcreme, kleine Portion.....12,90 €

große Portion.....14,90 €

#### **„Carpaccio“**

vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan.....10,90 €

### Suppen

**Hausgemachte Pfannkuchen Suppe**.....3,80 €

**Bayerische Speckknödelsuppe**.....4,20 €

**Kräuterrahmsuppe mit Croutons**.....3,90 €

**Gemüserahmsuppe mit Sahnehäubchen**.....3,90 €

**Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons**.....3,90 €

#### **Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen**

(im Herbst).....3,90 €

#### **„Wildcappuccino“**

feine Wildrahmsuppe mit Preiselbeer Sahne.....4,90 €

**Kartoffelrahmsuppe**.....3,90 €



---

## Hauptgerichte

<b>Knusprig gebratenes Spanferkel</b> mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat.....	15,50 €
<b>Portion von der bayerischen Bauernente</b> mit Blaukraut und Kartoffelknödel.....	16,90 €
<b>Entenbrust zartrosa gebraten</b> mit Orangenjus, Rösti und Mandelbroccoli.....	18,90 €
<b>Ofenfrische Kalbshax´n</b> mit kleinem Semmel- und Kartoffelknödel und bunten Blattsalaten.....	18,90 €
<b>Gespickter Rehschlegel</b> in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeer Birne, hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl.....	16,90 €
<b>Hirschkalbsschlegel</b> mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut.....	16,90 €
<b>Bayerischer „Krustenbraten“</b> vom Schweinswammerl in Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat.....	12,90 €
<b>Schweinefilet „Pfefferrahmsoße“</b> mit Rösti und buntem Salatteller .....	16,90 €
<b>„Piccata Milanese“</b> kleine Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle gebraten auf Spaghetti mit Tomatensoße.....	17,90 €
<b>Verschiedene Medaillons vom Grill</b> auf Rahmschwammerl mit Buttergemüse und hausgemachten Spätzle.....	16,90 €

## Nachtisch

---

<b>3 Stück Apfelkücherl im Bierteig gebacken</b> mit Vanilleeis und eingelegten Pflaumen.....	6,50 €
<b>2 Stück Quark Nockerl in Butterbrösel gewendet</b> mit Aprikosen Mark.....	7,90 €
<b>2 Marillenknödel in gerösteten Butterbrösel gewendet</b> mit Vanilleeis und Zwetschgenröster.....	7,90 €
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße <u>oder</u> Vanilleeis und Sahne.....	6,50 €
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus.....	9,50 €
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren.....	6,50 €
<b>Frischer Obstsalat mit Vanilleeis</b> .....	5,50 €



# **Bayerisches Buffet (ab 25 Personen)**

---

## **Brotkorb**

**Bauernbrot, ofenfrische Brez'n,  
Laiberl und Vischgerl**

## **Suppe**

**Grießnockerlsuppe  
mit Gemüsestreifen**

## **Kalte Gerichte**

**Matjesfilet  
in Sauerrahmdressing mit Äpfeln  
und Zwiebeln**

**Fischplatte  
mit Räucherlachs und  
geräuchertes Forellenfilet**

**Bayerisches Brotzeitbrett`l  
mit Bauerngeräuchertem und  
Meerrettich, kaltem Schweinsbraten,  
kaltem Fleischpflanzerl und kleinem  
Wiener Schnitzel**

**Tafelspitzsülze  
mit Schnittlauchrahm**

**Rosa gebratenes Roastbeef  
und Remouladensoße**

## **Warme Gerichte**

**Knuspriges Spanferkel**

**Bayerische Bauernenten**

**Duett von Bachsaiblings-  
und Zanderfilet  
in Zitronenbutter gebraten oder  
mit Riesling Soße**

**oder**

**Knusprige Schweinshax`n  
und ofenfrische Kalbshax`n**

## **Beilagen**

**Blaukraut, Sauerkraut,**

**Petersilienkartoffeln,**

**zweierlei Knödel**

**Bunte Salatauswahl  
Kartoffelsalat, bunte Blattsalate  
Tomaten-, Gurken- und Karottensalat  
dazu Balsamico- und Joghurtdressing**

## **Käse**

**Bayerische Käseauswahl  
mit Obazda**

## **Desserts**

**Bayrisch Creme,**

**Mousse au Chocolat,**

**Rote Grütze,**

**bunter Fruchtsalat**

**dazu Himbeermark,**

**Vanillesoße**

**Buffetpreis pro Person**

**49,00 €**



## Unsere Digestif Empfehlung



... und zum Abschluss empfehlen wir Ihnen den

italienischen Kräuterlikör

**Ramazotti** 42% Vol. mit Zitrone und Eis

4 cl 4,90 €

### Fernet Branca

42% Vol., 2 cl.....2,90 €

### Averna mit Zitrone und Eis

32% Vol., 2 cl.....3,50 €

### Asbach Uralt

38% Vol., 2 cl.....3,00 €

### Whiskey Jack Daniels

40% Vol., 2 cl.....3,60 €

### Stettner Williams Christ Birne

38% Vol., 2 cl.....3,10 €

### Bodensee Obstler

38% Vol., 2 cl.....2,90 €



## SLYRS

### Spitzen-Whisky vom Schliersee

Bavarian Single Malt Whisky 43% Vol., 2 cl.....5,50 €

Whisky Liqueur 30% Vol., 2 cl.....4,90 €

### Unsere Grappa Spezialitäten

Le Diciotto Lune 41% Vol., 2 cl.....4,50 €

La Trentina „Traditionale“ 41% Vol., 2 cl.....3,50 €



### Unsere besondere Empfehlung:

Fruchtige, ausgeprägte Aromen, harmonisch, würzig, mit einer angenehmen leichten Süße. Hergestellt nach traditionellem Fassbind-Hausrezept. Diese Brände sind 18 Monate im Fass gereift.

#### **Fassbind Original Schwyzer Williamsbirne**

Fassbind Vieille Poire  
40% Vol. 2 cl 4,90 €

#### **Fassbind Original Schwyzer Pflaume**

Fassbind Vieille Prune  
40% Vol. 2 cl 4,90 €

## Unsere Weißweine 0,75 l

---



### **Maximiner Klosterlay Riesling**

Kabinett, trocken, feine Säure und dezentes Aroma

Erz. Abf. Weingut Lorenz-Detzemer

**Mosel/Deutschland 19,80 €**

### **Grauer Burgunder TD**

Fruchtig, elegant, apart und samtig im Bouquet,  
feine Herbe

Bischoffinger Vulkanfelsen, QbA

**Kaiserstuhl/Deutschland 18,00 €**

### **Weißer Burgunder**

Qualitätswein, halbtrocken, fruchtig, elegant

Bischoffinger Vulkanfelsen

**Baden/Deutschland 18,00 €**

### **Grüner Veltliner Selection**

ein fruchtiger, pfeffriger Wein

Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel

**Kremstal/Österreich 16,90 €**

### **Cabert Pinot Grigio D.O.C.**

trocken, fruchtig, harmonisch

Grave de Friuli Erz. Abf. Cabert

**Friaul/Italien 19,90 €**

### **Lugana D.O.C.**

leuchtende strohgelbe Farbe, kräftige Struktur,

delikater Duft und erlesene Aromen, trocken, leicht herb

Erz. Abf. Cabert

**Lombardei Venezien/Italien 19,90 €**

### **2016 Silvaner**

Gutswein, trocken,

Hans Wirsching

**Franken/Deutschland 21,00 €**

---

## Unser Roséwein 0,75 l

### **Oberrotweiler Käsleberg**

Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken,  
Q.W. Kaiserstuhl,

**Baden/Deutschland**

**18,50 €**

---

## Unsere Rotweine 0,75 l



### **Zweigelt**

Rubinrot, harmonisch, samtig und leicht  
Erz. Abf. Kellermeisterei Hummel

**Kremstal/Österreich**

**16,90 €**

### **Bardolino classico DOC**

helle rubinrote Farbe, delikate wohlriechende Blume;  
trocken, weich, ausgewogen und zart

Erz. Abf. Lenotti Badolino

**Gardasee Venezien /Italien**

**18,50 €**

### **Raudii Corvina Merlot, IGT**

Vollmundig, würziges Bouquet,  
im Geschmack mild, abgerundet

**Venetien/Italien**

**22,00 €**

### **Montepulciano d'Abruzzo, DOC**

Intensiv, rubinrot, typische Noten von reifen Pflaumen  
und Lakritze, 11 Monate im Eichenholzfass gereift

Erz. Abf. Jorio

**Abruzzen/Italien**

**24,00 €**

### **Rondos**

Cuvee, trocken, voll im Geschmack,  
feines Bouquet, fruchtige Aromen

Erz. Abf. Hans Wirsching Weingut Iphofen

**Franken/Deutschland**

**22,90 €**

---

## Oft gestellte Fragen

- 1. Warum der Gasthof Huber?**  
*Weil Ihre Familien- oder Firmenfeier etwas Einmaliges sein soll! Wir werden alles tun, um Ihnen eine unvergessliche Feier zu bieten. Sie bekommen individuelle Beratung, persönlichen und professionellen Service und beste Qualität. Genießen Sie Ihre Feier in der wunderschönen Ebrachstube, im Wintergarten mit Blick über das Ebrachtal, im Erker oder in der Josefistube. Beginnen Sie Ihr Fest mit einem erfrischenden Aperitif - vielleicht unter dem großen Kastanienbaum vor unserem Haus oder auf der Sonnenterrasse mit Blick über das Ebrachtal.*
- 2. Wann muss ich reservieren?**  
*Sobald Sie sicher sind, wann Sie feiern wollen und welchen Raum wir für Sie reservieren dürfen. Gerne gewähren wir Ihnen auf Ihren Wunschtermin eine Option von 2 bis 4 Wochen.*
- 3. Wie viele Zimmer haben Sie?**  
*Wir bieten Ihnen 48 liebevoll eingerichtete Gästezimmer, davon 33 Doppel-/Twin-Zimmer und 6 Einzelzimmer. Weitere 6 Familienzimmer für 3 Personen, sowie 3 Familienzimmer für 4 Personen.*
- 4. Wann dürfen die Gäste anreisen bzw. sollten Sie abreisen?**  
*Die Anreise ist möglich ab 15:00 Uhr. Die Abreise erfolgt bis 11:00 Uhr.*
- 5. Kann man gemeinsam frühstücken?**  
*Natürlich! In unserer Ebrach- oder Josefistube von 7:00 – 10:00 Uhr. Gerne können auch Gäste von außerhalb (nach Voranmeldung) zum Frühstück kommen.*
- 6. Wie lange darf man feiern?**  
*Wir haben offiziell bis 24 Uhr geöffnet. (Nach 24 Uhr berechnen wir für den Raum eine Bereitstellungs-Pauschale von 200,00 € pro Stunde). Ansonsten endet die Feier um 24 Uhr. Ab 24 Uhr sind die Terrassentüren und Fenster geschlossen zu halten und die Musik auf Raumlautstärke zurück zu drehen.*
- 7. Haben Sie eine Musikempfehlung für uns?**  
*Ja! Eine Liste mit unserer Empfehlung erhalten Sie bei garantierter Buchung Ihrer Feier. Wir empfehlen nicht allzu lange mit dieser Planung zu warten, da eine gute Musik schnell ausgebucht ist.*
- 8. Kümmern Sie sich um die Blumen?**  
*Sehr gerne bestellen wir die Blumen für Sie! Bei größeren Veranstaltungen ist es für das individuelle Ambiente sicher einfacher, wenn Sie sich selbst mit unserem Floristen, der Gärtnerei Sebastian Weber (Garten 1 A Weber) (Tel.: 0809220471) in Verbindung setzen.*
- 9. Dürfen wir die Blumen und die Dekoration selbst mitbringen?**  
*Ja, natürlich. Der Saal steht Ihnen 2 Stunden vor Beginn der Feier zum Dekorieren zur Verfügung.*
- 10. Machen Sie auch Hochzeitstorten?**  
*Die Hochzeitstorten werden von unserer Hausbäckerei-Konditorei Freundl hergestellt, die übrigen Torten und Kuchen sind von uns hausgemacht.*
- 11. Dürfen wir Kuchen selbst mitbringen?**  
*Selbstverständlich. Wir berechnen pro Person eine Servicepauschale*

von 2,00 €.

haben. Spätestens 2 Wochen vor der

12. **Dürfen wir Wein selbst mitbringen?**

Nein. Aber unser Weinangebot ist vielseitig und so kalkuliert, dass Sie mit den Weinen des Hauses eine gute Wahl treffen

Veranstaltung. Damit wir ausreichend Zeit für Sie haben, vereinbaren Sie bitte mit uns unbedingt einen Gesprächstermin. Wir nehmen uns dann ausreichend Zeit für Sie.

13. **Ist ein einheitlicher Hauptgang beim Menü empfehlenswert?**

Ja, wird sich aber nur selten realisieren lassen, da die Vorlieben beim Essen zu unterschiedlich sind. Wir empfehlen eine gemeinsame Suppe oder Vorspeise. Maximal 3 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl und anschließend ein gemeinsames Dessert. Somit können wir sicherstellen, dass alle Hauptgerichte gemeinsam serviert werden.

19. **Wieviel Trinkgeld sollen wir geben?**

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Frage schwer beantworten können. Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für die harte Arbeit.

14. **Was sollen die Kinder essen?**

Lassen Sie die Kinder frei wählen. Unsere Kellner und Bedienungen empfehlen Ihnen unsere Kindergerichte.

20. **Was passiert bei der Buchung?**

Damit Ihre Festlichkeit auf garantierter Basis gebucht ist, bitten wir um eine Vorauszahlung von 500,-€ innerhalb von 14 Tagen.

15. **Macht eine Suppe oder ein Käsebrett zum Abschluss Sinn?**

Auf jeden Fall! Ihre Gäste werden diesen kulinarischen Ausklang des Abends schätzen.

Ebenso bitten wir Sie, uns die beigefügten AGBs zu unterzeichnen und uns per Mail, Fax, oder Post zukommen zu lassen. Bitte vergessen Sie nicht, die benötigten Zimmer im Hotel zu buchen.

16. **Was soll die Musik essen?**

Gerne Ihr Menü/Buffet oder von unserer Karte.

Sie erhalten von uns eine Bestätigung der Reservierung und über den Eingang der Anzahlung

17. **Darf ein Feuerwerk abgeschossen werden?**

Grundsätzlich ja. Es bedarf der Genehmigung von unserer Seite und von der Gemeinde. Weiter müssen alle Nachbarn darüber informiert werden, dass ein Feuerwerk stattfindet. Abschuss des Feuerwerks bis spätestens 22:00 Uhr und die Feuerwerkskörper müssen wieder von Ihnen bzw. Ihrem Pyrotechniker entfernt werden.

18. **Wann sollen wir zum Besprechen der Feier kommen?**

Am besten, wenn Sie sich zu allen wichtigen Details Gedanken gemacht

