

*Starten Sie mit unseren Aperitifs  
in die schönsten Stunden des Tages*

<b>Martini</b> <sup>5,i</sup> Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	5,00 €
<b>Sherry</b> <sup>5,i</sup> Fino, Medium oder Rich Golden	5 cl	5,00 €
<b>Portwein</b> <sup>5,i</sup> Rot oder Weiß	5 cl	5,00 €
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange eine nahezu unwiderstehliche Kombination	15 cl	6,50 €
<b>Aperol</b> <sup>1,5</sup> Spritz italienische Lebensfreude auf Eis	15 cl	8,50 €
<b>Hugo</b> <sup>5</sup> der prickelnde Aperitif aus Südtirol	15 cl	8,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>1,5,i</sup> ein fruchtig frischer Klassiker	15 cl	8,50 €
<b>Amerie</b> <sup>1,4,i</sup> Münsterländer Aperitif mit Himbeerlikör & Walderdbeeren	15 cl	8,50 €
<b>Cassisco</b> <sup>5,i</sup> Sekt küsst Johannisbeere	10 cl	5,20 €
<b>Rosenzauber</b> Prosecco aus Äpfeln, Rosenwasser und Minze, alkoholfrei	10 cl	6,20 €
<b>Prosecco</b> <sup>5,i</sup> Secco aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,20 €
	75 cl	28,00 €
<b>Sekt</b> <sup>5,i</sup> der Trockene aus dem Hause Oppmann	10 cl	5,20 €
	75 cl	28,00 €
<b>Champagner Pol Roger</b> <sup>5,i</sup> Brut Réserve blanc	75 cl	110,00 €

*Wir Empfehlen*

<b>Martini Cocktail</b> <sup>5,i</sup> Tanqueray Gin mit Martini Dry	6 cl	8,00 €
<b>Pernod</b> ganz klassisch mit stillem Wasser	15 cl	6,50 €

# Vorspeisen / Starters

## **BROTAUSWAHL**

mit Oliven<sup>i</sup>, rote Beete-Thymiandip<sup>b</sup>  
und Kürbiskern-Petersilienpesto

*CHOICE OF BREAD*

*with olives, beetroot-thyme dip  
and pumpkin seed parsley pesto*

**5,50 €**

## **MEISTER ZIEGENHOF BY KATJA**

Mit Bockshornklee verfeinerter Ziegenkäse aus Rüthen-Meiste  
an einem hausgemachten Steckrüben-Rosmarin-Chutney<sup>f,i</sup>

*Goat's cheese from Rüthen-Meiste refined with fenugreek  
served with a homemade turnip rosemary chutney*

**18,00 €**

## **VEGANE APFEL-STECKRÜBENSUPPE <sup>g</sup>**

mit verschiedenen Kernen<sup>f</sup> und Röstzwiebeln<sup>a</sup>

*VEGAN APPLE BEETROOT SOUP*

*with different seeds and roasted onions*

**9,00 €**

## **KLARE RINDERKRAFTBRÜHE <sup>g,h</sup>**

mit Eierstich<sup>c</sup>, Markklößchen<sup>a</sup> und Gemüsestreifen<sup>g</sup>

*CLEAR BEEF BROTH*

*with eggsting, mark dumplings and vegetable strips*

**9,50 €**

# Salate / Salads

## WELCOME SALAT

aus gemischtem Blattsalat, Oliven, Tomaten, Gurken und Möhre  
mit Croutons<sup>a</sup>, Kernen und Sprossen verfeinert

*Salad of mixed lettuce, olives, tomatoes, cucumber and carrot  
refined with croutons, seeds and sprouts*

**14,50 €**

## GRIECHISCHER SALAT

Welcome Salat<sup>a</sup> mit einer ordentlichen Portion Schafskäse<sup>b</sup>

*Welcome salad with a good portion of feta cheese*

**19,00 €**

## VEGANER SALAT

Welcome Salat<sup>a</sup> mit gebackenen Falafelbällchen<sup>b</sup>

*Welcome salad with fried falafel balls*

**19,00 €**

## SCHMANKERL SALAT

Welcome Salat<sup>a</sup> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

*Welcome salad with fried chicken breast strips*

**20,00 €**

## KING SALAT

Welcome Salat<sup>a</sup> mit 5 gebratenen Riesengarnelen<sup>j</sup>

*Welcome salad with 5 roasted king Prawns*

**29,00 €**

## RESIDENZSALAT

Welcome Salat<sup>a</sup> an 200g gebratenen Rinderstreifen

*Welcome salad with 200g roasted beef strips*

**29,00 €**

## DRESSINGS

Alle Salate wahlweise an einem Kartoffel-Thymiandressing<sup>f,h,i</sup>  
oder einer veganen Erdnuss-Kürbisvinaigrette<sup>i</sup>

*All salads with a choice of a potato-thymia dressing  
or a vegan peanut pumpkin vinaigrette*

# Hauptgerichte / Main Courses

## **IM GANZEN GEBRATENE SEEFORELLE <sup>b,k</sup>**

aus den Naturteichen von Tim Lemke  
auf winterlichem Schmorgemüse<sup>g</sup> mit Salzkartoffeln<sup>b</sup>

*WHOLE ROASTED LAKE TROUT*

*from the natural ponds of Tim Lemke*

*on winter stewed vegetables with salted potatoes*

**29,00 €**

## **GEBRATENES ZANDERFILET <sup>b,k</sup> AN DIJONSENLSAUCHE <sup>a,b,h</sup>**

mit Kürbisgemüse und Risotto

*ROASTED ZANDER FILLET IN DIJON MUSTARD SAUCE*

*with pumpkin vegetables and risotto*

**30,00 €**

## **SAUERLÄNDER KRÜSTCHEN <sup>a,c</sup>**

Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln<sup>b</sup>, Spiegelei und Salatbouquet<sup>c,f,h,i</sup>

*Schnitzel of pork loin with fried potatoes, fried egg and salad bouquet*

**23,00 €**

## **IM GANZEN GESCHMORTER HIRSCHBRATEN <sup>g</sup>**

in einer Preiselbeersauce<sup>g</sup> mit sautiertem Wirsing<sup>b</sup>  
und Spätzle<sup>a,b,c</sup>

*ROAST VENISON BRAISED WHOLE*

*in a cranberry sauce with sauteed savoy cabbage*

*and spaetzle*

**28,00 €**

## **STEAK VOM RINDERRÜCKEN**

200g Rumpsteak von der Fleischerei Gierse an einer Haselnussjus<sup>g,h</sup>  
an Schmorgemüse<sup>g</sup> und Kartoffelgratin<sup>b</sup>

*200g rump steak from the Gierse butcher's shop on a hazelnut juice  
with stewed vegetables and potato gratin*

**35,50 €**

## **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

An einer Champignonrahmsauce<sup>b</sup> mit  
gebackenem Kürbisgemüse und Röstinchen

*MEDALLIONS OF PORK FILLET*

*On a mushroom cream sauce with  
baked pumpkin vegetables and roast chunks*

**27,00 €**

*Mehr.../More...*

**VEGETARISCHE RISOTTOFANNE <sup>b</sup>**

An buntem Schmorgemüse<sup>g</sup> mit veganen Hackbällchen<sup>a,d</sup>

*VEGETARIAN RISOTTO PAN*

*On colourful stew vegetables with vegan meatballs*

**22,50 €**

**ZWEIERLEI VEGANES GRATIN**

Steckrübe mit Zucchini, Apfel und Walnusskernen<sup>f</sup>

Pastinaken-Kartoffelgratin mit Kübiskernen<sup>f</sup>

*TWO KINDS OF VEGAN GRATIN*

*Beetroot with Zucchini, apple and walnut kernels*

*Parsnips potato gratin with cubic seeds*

**28,00 €**

**KLEINER BEILAGENSALAT <sup>i</sup>**

mit Gurke, Tomate und buntem Blattsalat sowie verschiedenen Toppings <sup>a</sup>

*With cucumber, tomato and colourful leaf salad, as well as various toppings*

**4,50 €**

**Für jede Umbestellung berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 1,- €.**

*We charge 1,- € for each change of order.*

# Dessert

## **EIERLIKÖR-CREME** <sup>b,c</sup>

Mit Schokoladenstreußel

*EGG LIQUEUR CREAM*

*With chocolate sprinkles*

**5,50 €**

## **WARMER GEBACKENER BRATAPFEL** <sup>b,f</sup>

Mit Marzipan, Rosinen und Mandelstiften gefüllt mit Vanilleeis

*WARM BAKED APPLE*

*With marzipan, raisins and almond sticks stuffed with vanilla ice cream*

**9,00 €**

**Gerne können Sie auch unsere Eisbecher genießen.**

**Fragen Sie nach der Eiskarte.**

*You are also welcome to enjoy our ice cream sundaes.*

*Ask for the ice cream menu.*

## Unsere Empfehlung nach dem Essen

Kaffee Crema <sup>11</sup> , Espresso <sup>11</sup>	3,20 €
Cappuccino <sup>11,b</sup> , heiße Schokolade <sup>b</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>11,b</sup> , Milchkaffee <sup>11,b</sup>	5,00 €
Kännchen Kaffee <sup>11</sup> , Doppelter Espresso <sup>11</sup> , Kännchen Tee	5,00 €

## **CARAJILLO**

Ein Espresso <sup>11</sup> mit dem gewissen Extra...

Carlos I, dem Brandy mit Suchtfaktor aus dem Haus Osborne

**6,00 €**

**Für Soja<sup>d</sup>-, Hafer<sup>a</sup>- oder Lactosefreie Milch<sup>b</sup> berechnen wir 1€ für Ihren Kaffee**

# Digestif

## EISKALT

Bommerlunder, Fürst Bismarck	2 cl	3,00 €
Ganz Alter Schneider	2 cl	3,00 €
Malteser Kreuz, Linie, Jubiläumsaquavit	2 cl	3,00 €
Sambuca, Ouzo	2 cl	3,00 €

## BITTER

Underberg	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti, Averna	2 cl	3,00 €

## GEBRANNT

Sasse Lagerkorn	2 cl	8,50 €
Brände von Sasse - Williamsbirne, Himbeergeist	2 cl	8,00 €
Haselnussbrand	2 cl	7,50 €
903 Barrique	2 cl	5,80 €
903 Grappa	2 cl	5,80 €
Tequilla Silver, Jose Cuervo Especial	2 cl	4,00 €
Tequilla Gold, Jose Cuervo Especial		

## SÜß

Grand Marnier, Cointreau	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Peachtree	2 cl	3,00 €
Baileys <sup>1</sup> , Tia Maria	2 cl	3,00 €

## Cognac und Whisky

Hennessy V.S. <sup>1</sup>	2 cl	5,50 €
Carlos I	2 cl	4,00 €
Talisker Sky Single Malt Scotch <sup>1</sup>	4 cl	8,00 €
Thousand Mountains „White Raven“	4 cl	12,00 €
Oban <sup>1</sup>	4 cl	14,00 €
Laphroaig <sup>1</sup>	4 cl	14,00 €
Lagavulin <sup>1</sup>	4 cl	16,00 €

## Rum und Vodka

Pyrat XO Reserve	4 cl	8,00 €
Don Papa	4 cl	10,00 €
Zacapa <sup>1</sup>	4 cl	14,00 €
Grey Goose	2 cl	5,00 €
Belvedere	2 cl	5,50 €

## Gin and Tonic

Tanqueray, Britischer Gin besticht mit Wacholder, Koriander und Zitrone	4 cl	7,00 €
Sears Cutting Edge, Deutscher Gin, komplex, kräftig und dennoch weich	4 cl	7,50 €
Hendrick's, Schottischer Gin mit Gurken und Rosenblättern	4 cl	10,50 €
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4 cl	11,50 €

*Löschen Sie Ihren Durst  
mit einem frisch gezapften Bier vom Fass*

Warsteiner Premium Pilsener <sup>a</sup>	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,30 €
Warsteiner Herb <sup>a</sup>	0,2 l	2,50 €
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,30 €
Oberbräu Hell <sup>a</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €
Paderborner Pilger Landbier <sup>a</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €
König Ludwig Weissbier Hell <sup>a</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,60 €

**...ODER AUS DER FLASCHE**

König Ludwig Weissbier alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Weissbier Dunkel <sup>a</sup>	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Dunkel <sup>a</sup>	0,5 l	4,90 €
Warsteiner Premium Herb alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,40 €
Warsteiner Radler alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,40 €
Isi Malta <sup>1,a</sup>	0,33 l	2,90 €

*Alkoholfreie Erfrischungen*

<b>Staatlich Fachingen</b> Medium oder Naturell	0,25 l	3,10 €
<b>„Welcome Wasser“</b> Classic, Medium oder Naturell	0,75 l	6,80 €
<b>Goldberg</b> Bitter Lemon <sup>5,14</sup> , Tonic Water <sup>14</sup> oder Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,20 €
<b>Apollinaris Vio Schorle</b> Apfel, Rhabarber oder Johannisbeere	0,3 l	3,60 €
<b>Vaihinger Säfte</b> Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere	0,2 l	3,20 €
Ananas <sup>5</sup> , Banane <sup>5</sup> , Kirsche, Maracuja <sup>5</sup> oder Tomate	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,00 €
...als Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Coca Cola</b> Cola <sup>1,13</sup> , Zero <sup>1,13</sup> , Fanta <sup>1,5</sup> oder Sprite	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €

# Offene Weine

## WEIßWEIN

<b>Baden</b> , Weißburgunder <sup>7,i</sup> , QbA, trocken Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
<b>Pfalz</b> , Riesling <sup>7,i</sup> , QbA, trocken Weingut Uli Metzger	0,2l	6,10 €
<b>Rheinhessen</b> , Müller Thurgau <sup>7,i</sup> , QbA, lieblich Weingut Dr. Hinkel	0,2l	6,10 €
<b>Venezien</b> , Chardonnay <sup>7,i</sup> Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	6,10 €

## ROSÉ

<b>Baden</b> , Spätburgunder Weißherbst <sup>7,i</sup> , QbA, mild Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern	0,2l	6,10 €
--	------	--------

## ROTWEIN

<b>Pfalz</b> , Dornfelder <sup>7,i</sup> , Portugieser und Regent, QbA, feinherb Weingut Uli Metzger	0,2l	6,10 €
<b>Bordeaux</b> , Bordeaux Rouge <sup>7,i</sup> , trocken Chateau Anniche	0,2l	6,10 €
<b>Toskana</b> , Chianti <sup>7,i</sup> , DOCG, trocken Fattoria Montellori	0,2l	6,10 €
<b>Venetien</b> , Merlot <sup>7,i</sup> , trocken Weingut Villa Santa Flavia	0,2l	6,10 €

# Flaschenweine

## WEIßWEIN

### Pfalz

2022er GRAUBURGUNDER <sup>7,i</sup>, QbA, trocken 0,75l 28,50 €  
WEINGUT ULI METZGER  
Frisch und ausgewogen mit Nuancen von gelbem Apfel und Honigmelone

2022er WEISSBURGUNDER <sup>7,i</sup>, QbA, trocken 0,75l 28,50 €  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
Feines Bukett von gelbem Apfel und Aprikose. Leichte Nuancen von Birnen hinzu und eine leichte Zitrusnote umgibt die angenehme Säure.

### Franken

2021er Escherndorfer SILVANER <sup>7,i</sup>, QbA, trocken 0,75l 39,50 €  
WEINGUT HORST SAUER  
Rebsortentypische Aromen gelber Früchte und frischer Kräuter, dazu eine schöne Frische.

### Kamptal

2022er GRÜNER VELTLINER <sup>7,i</sup>, L&T 0,75l 27,50 €  
WEINGUT WILLI BRÜNDLMAYER  
Zeigt sich von besonderer Leichtigkeit, sehr frisch, mit einem zarten Blütenduft und dezentem Geschmack nach Apfel, Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer.

### Marlborough

2022er SAUVIGNON BLANC <sup>7,i</sup>, Private Bin 0,75l 32,00 €  
WEINGUT VILLA MARIA  
Das Bouquet vielschichtig, mit exotischen Noten von Passionsfrucht, Maracuja, frischen Zitrusfrüchten, Honigmelone & leicht grasigen Kräuternoten. Am Gaumen saftig & intensiv.

### Burgund

2021er PETIT CHABLIS <sup>7,i</sup>, „Dame Nature“ AOC 0,75l 34,50 €  
LA CHABLISIENNE  
Wunderbar feminin mit Aromen saftiger Aprikosen, grüner Mandeln, reifer Birne, Quitte und dezent floralen Noten. Der Nachhall kühl, glockenklar, mineralisch mit leichten Bitternoten.

## ROSÉWEIN

### Pfalz

2021er „Pink <sup>7,i</sup>“, QbA, feinherb 0,75l 28,00 €  
WEINGUT ULI METZGER  
Cuvée aus Merlot und Dornfelder mit einem fruchtigen Bukett voller satter Aromen nach Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Holunderblüte

„FLYING PIG <sup>7,i</sup>“, Rosig, süffig, trallala 0,75l 28,00 €  
WEINGUT ULI METZGER  
Schweinchenrosa Schimmer in der Flasche, dazu heimische Fruchtaromen von Birne, Pfirsich und ein Hauch Apfel mit leichten Bubbles, die zum Trinken anstacheln...

**Baden**

2020er SPÄTBURGUNDER ROSÉ <sup>7,i</sup>, Kabinett, mild 0,75l 27,00 €  
WINZERGEOSSENSCHAFT KÖNIGSCHAFFHAUSEN-KIECHLINSBERGEN  
Er bietet eine ausgeprägte Fruchtigkeit. Aromen von reifen, saftigen Erdbeeren und Johannisbeeren erwarten den Genießer.

**Rioja**

2022er ROSADO RIOJA <sup>7,i</sup>, trocken 0,75l 28,50 €  
BODEGA BARÓN DE LEY  
Zu 100% aus Tempranillo gekeltert.  
Ein Bukett aus üppigen Fruchtnoten von Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren

**ROTWEIN****Pfalz**

2020er URSPRUNG <sup>7,i</sup>; QbA, trocken 0,75l 28,50 €  
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER  
Cuvée aus 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Portugieser Weißherbst.  
Mit Aromen von reifen Kirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen.  
Außerdem leichte Gewürzanklänge und Noten von Kaffee und Kakao.

**Bordeaux**

2019er BORDEAUX SUPÉRIEUR <sup>7,i</sup>, AOC 0,75l 29,50 €  
CHATEAU HAUT BARRY  
Präsentiert sich mit einer granatroten Farbe und einem intensiven Duft nach dunklen Früchten

**Piemont**

2021er PIEMONTE BARBERA <sup>7,i</sup> DOC 0,75l 30,50 €  
WEINGUT BERSANO  
Überaus frisch und wunderbar duftig.  
Er überzeugt durch seinen angenehm trockenen und zugänglichen Geschmack.

**Rioja**

2018er GRACIANO, MATURANA, TEMPRANILLO <sup>7,i</sup>, Reserva 0,75l 34,50 €  
BODEGA BARÓN DE LEY  
Die dunkle Beerenfrucht von Brombeere und Heidelbeere verschmilzt in der Nase mit mediterranen Kräutern und den würzigen Noten des Holzfassausbau, die sich als Anklänge von Vanille, Toffee und nussigen Nuancen zeigen.

**Koonunga Hill**

2019er SHIRAZ <sup>7,i</sup> 0,75l 36,50 €  
WEINGUT PENFOLDS  
Entfacht ein üppiges Feuerwerk an Aromen. Mit Anklängen von Schokolade, dunklen Beeren, Eukalyptus, Pflaumen und Schwarzkirschen.

**Colchagua Valley**

2021er MERLOT<sup>i</sup>, Reserva <sup>7,i</sup> 0,75l 31,50 €  
WEINGUT AURELIO MONTES  
Noten von Schwarzen Pflaumen und Brombeeren stoßen auf Noten von Dulche de Leche, Vanille, Süßigkeiten und ein Hauch von Gewürzen.  
Das Gefühl von Obst und Eiche verbindet sich gut am Gaumen.

## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

### GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT

Für Gäste mit einer Glutenunverträglichkeit halten wir glutenfreie Brötchen bereit.

### LACTOSEINTOLERANZ

Für Gäste mit Lactoseintoleranz bieten wir lactosefreie Milch und Milchalternativen.

### DEKLARATION VON KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFEN

In manchen Speisen sind Zusatzstoffe technologisch erforderlich. In den Welcome Hotels haben wir darauf in der Regel keinen Einfluss. Beispielsweise bei Wurstwaren, welche wir von unserem Metzger beziehen oder bei Cola, welches Coffein als Zutat enthält. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe weisen wir in unseren Speise- und Getränkekarten mit folgenden Zahlen aus:

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“
6. „geschwärzt“
7. „gewachst“
8. „mit Süßungsmittel(n)“
9. „enthält eine Phenylalaninquelle“ (Verwendung Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962))“
10. „mit Phosphat“
11. „koffeinhaltig“
12. „chininhaltig“

### DEKLARATION VON KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN

Wir wollen Ihnen so viele Informationen wie möglich über allergene Zutaten in unseren Speisen zur Verfügung stellen. Die gesetzlich verpflichtenden Informationen über allergene Zutaten bei loser Ware beziehen sich auf **Zutaten** (NICHT auf Allergen-Spuren) und sind nachfolgend aufgelistet:

#### (1) ALLERGEN-SPUREN

Die unbeabsichtigte Vermischung oder Übertragung von Allergenen. Zum Beispiel: Mehlstaub Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen.

Diese kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten weisen wir mit folgenden Buchstaben aus:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Milch einschließlich  
Laktose = Milchzucker
- c) Eier
- d) Soja
- e) Erdnüsse
- f) Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien...)
- g) Sellerie
- h) Senf
- i) Schwefeldioxid und Sulfite
- j) Krebstiere
- k) Fisch
- l) Sesamsamen
- m) Lupinen
- n) Weichtiere (Mollusken)

Unsere Teigwaren sind in der Regel mit Weizenmehl als Zutat hergestellt und werden deshalb nicht gesondert gekennzeichnet

Bei Fragen zu den bei uns im Haus eingesetzten Zutaten und möglichen allergenen Spuren sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiter an.