

The image shows an outdoor seating area for a restaurant or guesthouse. In the foreground, there is a wooden bench and a large green plant. The background features several tables and chairs, some with white tablecloths, and large patio umbrellas. The area is surrounded by trees and a white building in the distance.

*LandGast Hof
"Goldenes Rad"
Fremdenzimmer*

Speisen & Getränke



www.diedruckboerse.de



Grüß Gott, schee, dass da seids!

Wir gehen gerne ein bisschen fremd ...

Neben unserer traditionellen bayerischen Küche überschreiten wir neugierig die Grenzen und unternehmen kulinarische Ausflüge nach Italien, Österreich bis nach Indien.



Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem „Goldenen Rad“!

Wir freuen uns sehr, dass sie unser Gast sind und wollen, dass Sie sich bei uns rundherum wohlfühlen.

Unser Speisenangebot spiegelt die traditionelle bayerische Küche wider.

Täglich wechselnde Tagesgerichte runden das Angebot ab.

Wir haben ganzjährig ab 11.00 Uhr geöffnet.

Nach Weihnachten bis einschließlich Hl. Dreikönig gönnen wir uns jedoch eine Auszeit.

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich aus deutscher Produktion. Ausnahme ist die Argentinische Rinderleende, die sich qualitativ für unseren Zwiebelrostbraten und die Steaks bewährt hat.

Stolz sind wir darauf, dass wir Ihnen ganzjährig, sogar im Biergarten, Wildgerichte aus eigener und heimischer Jagd anbieten können. Jegliches Wild, das wir Ihnen servieren, stammt aus der Gegend, ist selbst gejagt oder von ausgesuchten Jägern übernommen. So können wir auch hier eine Garantie für beste Qualität geben.

Wir achten darauf, dass wir frische Produkte aus der Region beziehen, die keine oder wenige Zusatzstoffe enthalten. Auf Nachfrage bereiten wir Ihnen gerne auch Speisen nach Ihren Wünschen zu.

Sollten Sie mit etwas nicht zufrieden sein, bitten wir Sie, es uns schnell und direkt zu sagen, damit wir dies sofort regeln können.

Wir sind zwar kein Haus mit Sternen, aber wir möchten Ihnen ausgezeichnete Qualität und angenehmen Service bieten, damit wir von IHNEN die Sterne bekommen.

Dies ist unser täglicher Ansporn.

Mein Team und ich, Susanne Hubauer, Geschäftsführer Stephan Mießner, wünschen Ihnen einen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!





Kastanien Biergarten

Unser herrlicher, traditioneller Kult-Kastanien-Biergarten, in der Region ein Geheimtipp.

Wohlfühloase für Einheimische, Radler, Biker, Gäste aus nah und fern, Reisende, Durchreisende und Stammtischbesucher.

Die spezielle Biergarten Speisen- und Brotzeitkarte ist bei unseren Gästen sehr beliebt. Hier finden Sie von der traditionellen Brotzeit bis hin zum Schmankerlgericht alles, was das Herz eines Biergartenfans höherschlagen lässt.





Eine schmackhafte Suppe vorneweg

Pfannkuchen-, Leberspätzle- oder Gemüsesuppe ^{1235acgijk} 5.00 €

Aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ ^{1235acgijk} 15.00 €
aus der Schweinelende mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat

Wiener Schnitzel ^{1235acgijk} 24.00 €
aus der Kalbslende mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat

Cordon Bleu ^{1235acgijk} 17.00 €
mit Schinken, Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat

Braumeister Cordon Bleu ^{1235acgijk} 18.00 €
mit Pfeffersalami, Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat

Rinder Cordon Bleu ^{1235acgijk} 24.00 €
mit Süßkartoffelpommes und Salat

Filetteller ^{1235acgijk} 21.00 €
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, Spätzle, Röstzwiebeln und Salat

Zwiebelrostbraten ^{1235acgijk} 24.00 €
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat

300 g Steak ^{1235acgijkj} 33.00 €
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und frischem Pfannengemüse

Grillmenü (ab 2 Personen) ^{1235acgijk} p. P. 35.00 €
Suppe, Grillplatte mit Pommes Frites, frischem Gemüse, Salat und Dessert





Guten Appetit

Donnerstagabend außer zur Biergartenzeit: Schnitzelreise

Schweineschnitzel „München“ ^{1237acgij} mit feiner Panade, Meerrettich, Händlmaiersenf, Pommes Frites und Salat	17.00 €
Kalbsschnitzel „Schweiz“ ^{1237acgij} in feiner Käserahmsoße mit hausgemachten Rösti und Salat	26.00 €
Schweineschnitzel „Mexico“ ^{1237acgij} in hausgemachter Soße mit Bohnen und Mais, Pommes Frites und Salat	17.50 €
Schweineschnitzel „Piccata Milanese“ ^{1237acgij} umhüllt mit Parmesan und Ei, dazu Tomatenspaghetti und Salat	17.50 €
Schweineschnitzel „Athen“ ^{1237acgij} gefüllt mit Schafkäse und schwarzen Oliven, dazu Pommes Frites und Salat	17.50 €
Putenschnitzel „Hawaii“ ^{1237acgij} mit Ananas und Käse überbacken mit Gemüsereis	17.50 €
Kalbsschnitzel „Wien“ ^{1237acgij} dünn plattiert mit feiner Panade, dazu Bratkartoffeln und Salat	24.00 €

Zur Saison:

in der kalten Jahreszeit original Kesselfleisch frisch aus der Schlachtung ...
und natürlich ist die Spargel- und Erdbeerzeit ein großes Thema!





Nudeln machen glücklich

Spaghetti „Goldenes Rad“

mit feinen Rinderlendenstreifen, Rucola, Tomaten und Oliven, dazu Salat ^{1235679acgij} 16.00 €

mit Garnelenschwänzen, Rucola, Tomaten und Oliven, dazu Salat ^{1235679abcghij} 19.00 €

Grünfutter

Pfannengemüse oder Salat wahlweise mit ^{1235679abcgij}

- Ei 13.00 €
- Thunfisch 14.00 €
- Pute 15.00 €
- Rind 16.00 €

Weder Fleisch noch Wurst

Käsespätzle ^{1237acgij} 12.00 €
mit Röstzwiebeln und Salatbouquet

Tagliatelle á la Limone ^{123acgij} 12.00 €
mit Zitronensoße und Salat

Spaghetti ^{1237acgij} 12.00 €
„Goldenes Rad“ vegan, dazu Salat





Aus Fluss und Meer

Zanderfilet ^{1235acgij} mit Reis, einer frischen Kapern-Zitronenfilet-Soße und Salat	22.00 €
Tagliatelle ^{1235acgij} mit Lachs-Sahnesoße und Salat	20.00 €
Scampi mit Schale ^{1235acgijk} mit Spaghetti Aglio e Olio und Salat	32.00 €
Calamari ^{1235acgij} vom Grill mit Tomatenreis und Pfannengemüse	18.00 €
Fischmenü (ab 2 Personen) ^{1235acegij} Gemüsesuppe, Platte mit Süßwasser- und Seefisch, Calamari und Scampi, dazu Salat und Dessert	p. P. 49.00 €

Für Kinder bis 8 Jahre

Spätzle oder Knödel ^{1235679abcgij} wahlweise mit Rahm- oder Bratensoße	4.00 €
Hotzenplotz ^{1237acgij} usw. möglich warmer Teller und Kinderbesteck zum Raub bei den Begleitern	0.00 €
Asterix ^{123acgij} Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	7.00 €
Obelix ^{1237acgij} Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße und Spätzle	8.00 €
Heidi ^{1237acgij} Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle, danach eine Kugel Eis	8.00 €
Peter ^{1237acgij} Braten mit Knödel und Soße, danach eine Kugel Eis	8.00 €



Warme Brotzeit

Schinkennudeln ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} mit Salat	11.00 €
8 kleine fränkische Rostbratwürstl ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} auf Kraut mit Brot	10.00 €
2 Paar knackige Wiener ^{1 2 3 5 6 7 a c} mit scharfem Senf und Brot	8.00 €
Hawaii - Toast ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} Schinken und Ananas mit Käse überbacken	10.00 €
Rad - Toast ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} Schweinelenochen mit Kräuterbutter und Käse	12.00 €
Leberkäs ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} mit Ei, Brot und Salatgarnitur	9.00 €
Currywurst (180 gr.) ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} mit Pommes Frites und selbstgemachter Currysoße	11.00 €
Gebackener Camembert ^{1 2 3 7 8 a c g i j} mit Preiselbeeren	10.00 €

Kalte Brotzeit

Kalter Schweinebraten ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} mit Essiggurkerl und Kren	10.00 €
Belegtes Brot ^{1 2 3 5 6 7 a c g i j} wahlweise mit Schinken, Käse oder Wurst	6.00 €
Lachsbrot ^{1 2 3 5 6 7 a c} mit Zwiebeln	9.00 €
Tipp für die gesellige Runde, auch zu der späteren Stunde:	
Käsewürferl (ca. 250 gr.) ^{1 2 3 7 a g i k}	9.00 €



Bratenküche täglich wechselnd:

Täglich wechseln wir die Braten- und Schmorgerichte
und an Sonn- und Feiertagen gibt 's oft auch Mehrere!

Bitte fragen Sie nach den aktuellen Tagesbraten.

„Wilder Braten“ ^{1 2 3 7 13 acgij}
finden Sie in der Wildrubrik

Schweinebraten ^{1 2 3 7 13 acgij} 13.00 €
mit zweierlei Knödel und Kraut

Spanferkelbraten ^{1 2 3 7 13 acgij} 15.00 €
mit Kartoffelknödel und Kraut

Spanferkelrollbraten ^{1 2 3 7 13 acgij} 14.00 €
mit Kartoffelknödel und Kraut

Kalbsrahmbraten ^{1 2 3 7 13 acgij} 19.00 €
mit Spätzle und Salat

Rinderschmorbraten ^{1 2 3 7 13 acgij} 19.00 €
mit Nudeln und Blaukraut

Rindersauerbraten ^{1 2 3 7 13 acgij} 19.00 €
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Putenrollbraten ^{1 2 3 7 acgij} 12.00 €
mit Kartoffelknödel und Salat

Krustenbraten vom Wammerl ^{1 2 3 7 13 acgij} 9.80 €
mit Kartoffelsalat und Krautsalat

Hackbraten mit Rahmsoße ^{1 2 3 7 13 acgij} 11.00 €
mit Kartoffelbrei und Salat

1/2 Schweinshax ^{1 2 3 7 13 acgij} 13.00 €
mit Kartoffelknödel und Kraut

Portion Ente ^{1 2 3 7 13 acgij} 17.00 €
mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

Apulische Lammkeule ^{1 2 3 7 13 acgij} 14.00 €
mit Kartoffeln

Surbraten ^{1 2 3 7 13 acgij} 13.00 €
mit Kraut und Kartoffelbrei



Wild aus eigenem Revier

Wir sind stolz darauf, Ihnen ganzjährig, sogar im Biergarten, Wildgerichte vom Wild aus heimischer Jagd anbieten zu können.

Jegliches Wild aus unserem Hause stammt aus der Gegend, ist selbst gejagt oder von Jagdkollegen übernommen.

Deshalb können wir eine Garantie für frische und beste Qualität geben.

Guten Appetit!





Jagerei

Manchmal geht auch mangels Jagdglück etwas aus ...
bitte achten Sie auf die Tageskarte!

Rehragout ^{1 2 3 5 a c g i j} mit Semmelknödel und Preiselbeeren	12.00 €
Rehbraten ^{1 2 3 5 a c g i j} mit Spätzle, Preiselbeerbirne und Blaukraut	22.00 €
Wildschweinbraten ^{1 2 3 5 a c g i j} mit Semmelknödel und Blaukraut	19.00 €
Wildschweinkotelett ^{1 2 3 5 a c g i j} mit Bratkartoffeln und Rosenkohl	19.00 €
Grillteller ^{1 2 3 5 a c g i j} vom Wild mit Bratkartoffeln und Rosenkohl	26.00 €
Wildmenü (ab 2 Personen) ^{1 2 3 5 a c g i j} Suppe, Wildplatte mit Spätzle und frischem Gemüse, Salat und Dessert	p.P. 45.00 €

Dessert

Hierfür nimmt man sich am besten a bisserl Zeit,
wird ja auch frisch gemacht!

Apfelkücherl ^{1 2 3 6 a c g k} mit Vanilleeis und Sahne	8.00 €
Selbstgemachter Kaiserschmarrn ^{1 2 3 6 a c g k} mit Vanilleeis oder Apfelkompott und Sahne	10.00 €
Tipp:	
Selbstgemachter Kaiserschmarrn als Hauptgericht ^{1 2 3 6 a c g k}	12.00 €
Pfannkuchen ^{1 2 3 6 a c g k} mit Vanilleeis oder Marmelade und Sahne	9.00 €
Eis und heiß, je nach Wahl:	
Vanilleeis ^{1 2 3 6 a c g k} mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Sahne	9.00 €



Fassbiere

Vollbier Hell	0,5 l	4,10 €
Vollbier Hell Mass	1,0 l	8,00 €
Irlbacher Hefeweizen	0,5 l	4,40 €
Irlbacher Hefeweizen Mass	1,0 l	8,50 €

Flaschenbiere

Irlbacher Helles alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Irlbacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Irlbacher Dunkles Weizen	0,5 l	4,40 €
Grünbacher Leichtes Weizen	0,5 l	4,40 €
Irlbacher Dunkles Bier	0,5 l	5,00 €
Irlbacher Pils	0,33 l	4,10 €
ARCO „Mooser Liesl“ im Steinkrügerl	0,5 l	4,50 €
ARCO „Mooser Liesl“ Mass	1,0 l	8,50 €

Biermischgetränke

Russen - Halbe ^{18 11}	0,5 l	4,40 €
Cola - Weizen ^{18 11}	0,5 l	4,40 €
Radler ¹⁸	0,5 l	4,10 €
Goaß - Halbe ^{18 11}	0,5 l	6,00 €
Goaß - Mass ^{18 11}	1,0 l	11,00 €
Isar - Halbe ^{18 11}	0,5 l	6,00 €
Isar - Mass ^{18 11}	1,0 l	11,00 €





Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	4,00 €
Tafelwasser	0,2 l	3,50 €
Limonade weiss oder gelb ¹⁸	0,5 l	4,20 €
Limonade weiss oder gelb ¹⁸	0,25 l	3,50 €
Cola ^{18 11}	0,5 l	4,20 €
Cola ^{18 11}	0,25 l	3,50 €
Coca Cola light ^{18 11}	0,5 l	4,50 €
Coca Cola light ^{18 11}	0,2 l	3,50 €
Spezi ^{18 11}	0,5 l	4,20 €
Spezi ^{18 11}	0,25 l	3,00 €

Heiße Getränke

Tasse Tee	3,00 €
Tasse Kaffee ¹¹	3,50 €
Haferl Kaffee ¹¹	4,50 €
Espresso ^{11 g}	3,00 €
Doppelter Espresso ^{11 g}	4,50 €
Espresso coretto ¹¹	8,00 €
Espresso Latte Macchiato ^{11 g}	5,00 €
Capuccino ^{11 g}	5,00 €
Capuccino Grande ^{11 g}	5,50 €
Café Latte Macchiato ^{11 g}	5,50 €

Schweppes

Bitter Lemon ^{18 12}	0,2 l	4,00 €
Tonic Water ^{18 12}	0,2 l	4,00 €

Säfte und Nektar

Apfel, Traube, Johannisbeere,
Kirsche, Rhabarber, Maracuja
(fragen Sie einfach nach!)

Pur	0,5 l	6,00 €
	0,25 l	4,00 €
Schorle	0,5 l	4,30 €
	0,25 l	3,00 €



Spirituosen (je 2 cl)

Himbeergeist	40% vol.	3,00 €
Obstler	38% vol.	3,00 €
Williams	40% vol.	3,00 €
Marillenbrand	40% vol.	3,00 €
Marillenlikör	20% vol.	3,00 €
Grappa	40% vol.	3,00-8,00 €
Cointreau	40% vol.	3,00 €
Malteser	40% vol.	5,00 €
Bärwurz	40% vol.	3,00 €
Blutwurz	55% vol.	3,00 €
Underberg	40% vol.	4,00 €
Jägermeister	40% vol.	3,00 €

Weitere Spirituosen, Single Malt, Whiskey
und Grappes auf Anfrage!

Shortdrinks, Aperitifs (je 4 cl)

Wodka-Lemon	40% vol.	8,00 €
Baccardi-Cola	37,5% vol.	8,00 €
Whiskey-Cola	40% vol.	8,00 €
Gin-Tonic	40% vol.	8,00 €
Campari-Soda	40% vol.	8,00 €
Campari-Orange	40% vol.	8,00 €
Cuba-Libre	40% vol.	8,00 €

Weine und Sekt

Österreich

Grüner Veltliner (weiss, trocken)	0,2 l	5,00 €
Blauer Zweigelt (rot, trocken)	0,2 l	5,00 €

Italien

Pinot Grigio (weiss, trocken)	0,2 l	5,00 €
Montepulciano (rot, trocken)	0,2 l	5,00 €
Rotwein (rot, lieblich)	0,2 l	5,00 €
Rosewein (rosé, lieblich)	0,2 l	5,00 €

Deutschland

Moriot Muskat (weiss, lieblich)	0,2 l	5,00 €
Weinschorle (rot, weiss, trocken, lieblich)	0,25 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €
Prosecco (trocken) Italien	0,1 l	4,00 €
Prosecco (trocken) Italien	0,2 l	7,00 €
Prosecco Aperol Italien	0,1 l	5,00 €
Prosecco Aperol Italien	0,2 l	7,00 €
Hugo	0,1 l	5,00 €
Hugo	0,2 l	7,00 €

Flaschen, Champagner und Sekt auf Anfrage!



Unser Jägerstüberl

Ideal um elegant und separat mit
Freunden, Bekannten und lieben
Menschen zu feiern.

Bestens geeignet für Familienfeiern,
kleine Tagungen und Meetings ...



Für Sie eingedeckt

Unser Nebenzimmer für ca. 50 Personen ist bestens geeignet für Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern usw.

Gerne erhalten Sie eine ansprechende Dekoration, damit Ihr Anlass den richtigen Rahmen erhält.





Mozammel Hoque

Ein großer Dank ...

gilt meinem langjährigen Chefkoch Mozammel Hoque.
Sein Handwerk hat er in der italienischen Schweiz gelernt und dann in verschiedenen Lokalen in Deutschland gearbeitet.

Seit mehr als 19 Jahren sorgt er dafür, dass mittlerweile unser Speisenangebot weit über die Grenzen des Landkreises hinaus bekannt ist. Durch seine Erfahrung und seine Kochkunst bei schmackhaften, abwechslungsreichen und gesunden Gerichten schafft er spielend den Spagat zwischen bayerischer Traditionsküche und Ausflügen zu unseren Nachbarn aus Österreich und ganz Europa. Manchmal tischt er auf Vorbestellung zur Freude unserer Gäste Spezialitäten aus seiner indischen Heimat auf. Wir haben den Verdacht, dass hierbei seine Frau Flora bei der Vorbereitung hilft, und ihr gilt auch mein Dank, dass sie ihm für die tägliche Arbeit zu Hause mit seinen 3 Kindern den Rücken frei hält.

Danke!





Stammtischler

Radfahrer
Kartenspieler
Musikanten
Biergartenfans
Autofahrer
Brotzeitmacher
Genießer
Durstige
Hungrige
Hundeführer
Jäger
Fischer
Sprüchemacher
Grantler (z.B. Wiener)
Motorradfahrer
Niederbayern
restliche Bayern
Preißen
sogar Franken
de dürf´n alle kemma und
natürlich Gäste aus aller Welt.





Stammtisch







Schlafen Sie gut

In den Obergeschossen stehen Ihnen 15 gemütliche Gästezimmer (28 Betten) mit unterschiedlicher Ausstattung zur Verfügung. Sämtliche Zimmer sind mit Bad/WC, Flachbildfernseher mit SAT-Empfang ausgestattet. Natürlich steht Ihnen ein zwar ortsüblich manchmal langsames Internet, aber dafür kostenloses Wlan zur Verfügung.

Nach einer angenehmen Nacht starten Sie am Morgen mit einem reichlichen und ausgewogenen Frühstück in einen neuen Tag.



Ausflugtipps

Liebe Gäste,
wir sind sehr stolz auf unsere Heimat und hier noch kurze Tipps für einen Ausflug in die Umgebung.

Aitrach-Rundweg, Kreuzberg

Nach einem schmackhaften Essen oder einer zünftigen Brotzeit empfehlen wir Ihnen einen anregenden Spaziergang entlang der Aitrach, nur 2 Minuten von hier.

Genießen Sie die schätzenswerte Natur entlang der Aitrach. Vorbei an Obstwiesen, Naturwald, kleinen Weihern, Fitnessparkur und Kneippmöglichkeit hinauf auf unseren Kreuzberg.

Von hier aus haben Sie einen herrlichen Rundblick nach Straubing, den bayerischen Wald und über den Gäuboden.

Gehzeit 30 bis 60 Minuten, je nach Wegstrecke ...

Schee is bei uns!





Straubing

Der herrliche Stadtplatz mit seinen imposanten Bürgerhäusern, den vielen hochwertigen Geschäften sowie die tollen Cafés mit Sonnenterrassen laden zum Bummeln und Verweilen ein.

Ein Besuch im einzigen Tiergarten Niederbayerns oder dem Gäubodenmuseum mit dem Römerschatz ist allemal einen Besuch wert.



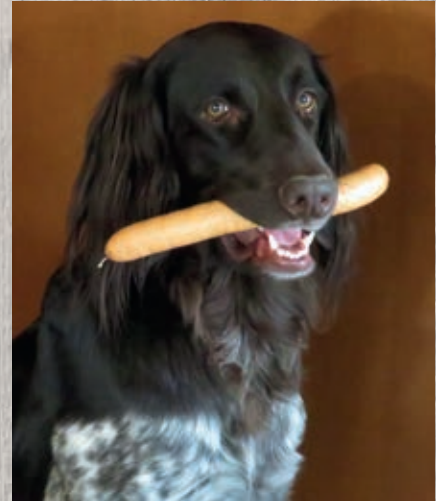
Das Beste kommt zum Schluss

Servus, mein Name ist Alois.

Ich bin mit meinem Frauchen, der Wirtin, unter anderem für die Jagd und Wildbeschaffung zuständig und auch sonst immer dabei.

Saisonbedingt sind an die 65 engagierte Mitarbeiter bemüht, Ihnen den Aufenthalt im Goldenen Rad so angenehm wie möglich zu gestalten. Denn ohne Sie, ja Sie liebe Gäste, gäbe es das Radteam nicht.

Vielen Dank für Ihren Besuch!



Allergene und Inhaltsstoffe:

Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff, Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 3 mit Antioxidationsmittel, Nr. 4 Geschmacksverstärker, Nr. 5 mit Phosphat, Nr. 6 mit Süßungsmittel, Nr. 7 Phenylalaninquelle, Nr. 8 geschwefelt, Nr. 9 geschwärzt, Nr. 10 gewachst, Nr. 11 coffeinhaltig, Nr. 12 Chinin, Nr. 13 Alkohol

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut, Hybridstämme), b= Krebstiere, c= Eier, d= Fisch, e= Erdnüsse, f= Soja, g= Milch (einschl. Laktose), h= Schalenfrüchte, i= Sellerie, j= Senf, k= Sesam, l= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l. als SO₂ angegeben, m= Lupinen, n= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weitere Allergeninformationen erhalten Sie vom Service mit Verbindung zur Küche!



www.diedruckboerse.de



Landgasthof Goldenes Rad
Fremdenzimmer
Inhaberin Susanne Hubauer



Passauer Straße 6 · 94330 Aiterhofen
Tel. 09421/42926 · www.landgasthof-goldenes-rad.de