

Vorspeisen

	€
Mild geräuchertes Forellenfilet ⁶ , ofenwarm serviert mit Sahnemeerrettich, dazu Toast und Butter	6,40
Krabbencocktail , marinierte Eismeergarnelen in Sauerrahmsoße mit Lauchstreifen und Meerrettich fein garniert, dazu Toast und Butter	8,90
Gebäckener Edelpilzkäse mit Preiselbeerfrucht und Salatgarnitur, dazu Toast und Butter	5,80
Rohen Ammenländer Schinken mit Melone fein garniert, dazu Toast und Butter	6,20

Suppen

Tagessuppe	2,10		
Rinderkraftbrühe ⁴ mit Ei	2,10	Bayerische Leberknödelsuppe ⁴	2,70
Kräftige Rinderbrühe ⁴ mit Pfannkuchenstreifen	2,70	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Mandelsplitter	2,90

Fischgerichte

In Weißwein pochiertes Buntbarschfilet auf Gemüsestreifen , dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet	10,90
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter , dazu Dillkartoffeln und Salate vom Büffet	13,20
Gebratenes Wildlachsfilet „Müllerin Art“ , dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet	11,30
Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten mit Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet	9,70
Gebackenes Seelachsfilet mit Sc. Remoulade ^{1,2} , dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet	9,00
6 Stück gebratene Riesengarnelen vom Grill in Knoblauchbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet	19,60
Fangfrische Forelle nach Wunsch * zubereitet, dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet	9,60

*Zubereitungsarten:

"Müllerin Art" - "blau" in Wurzelsud - gebacken mit Sc. Remoulade^{1,2} in Mandelbutter gebraten - in Knoblauchbutter gebraten
- mit frischem Sahnemeerrettich

Fleischgerichte

	€
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet in der Eihülle gebraten auf Natursoße, dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet</i>	9,30
<i>Gebrautes Putensteak „Natur“ mit Kräuterbutter, dazu pommes frites und Salate vom Büffet</i>	9,30
<i>Gebrautes Putensteak mit Schinken, Ananas 2 und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten und buntes Gemüse</i>	9,50
<i>Jungschweinerückensteak vom Grill mit glacierten Zwiebeln und Champignons, dazu pommes frites und Salate vom Büffet</i>	10,20
<i>„Jägerpfandl“ Gebrautes Schweinerückensteak in Waldpilzsoße, dazu Butterspätzle, Preiselbeerfrucht und Salate vom Büffet</i>	10,20
<i>Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) aus der Butterpfanne, dazu pommes frites und Salate vom Büffet</i>	10,10
<i>Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse aus der Butterpfanne, dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet</i>	10,20
<i>Gebraute Schweinefiletmedaillons auf Toast mit Edelpilzkäse gratiniert, dazu Speckscheibe und Salate vom Büffet</i>	11,60
<i>Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter, Grillspeck, pommes frites und buntes Gemüse</i>	14,50
<i>„Pariser Pfeffersteak“ Rinderfilet in Cognac – Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salate vom Büffet</i>	27,90

Für den kleinen Hunger

	€
<i>4 Stück Kartoffelpuffer mit Staubzucker bestreut, dazu Apfelmus 2 und Preiselbeeren</i>	4,50
<i>Gebackene Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Tomatensoße, dazu Salate vom Büffet</i>	7,50
<i>Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schinkenstreifen</i>	6,90
<i>Toast Hawaii mit Schinken, Ananas 2 und Käse überbacken</i>	6,80
<i>Omelette auf Wunsch zubereitet (Schinken oder Champignons), dazu Petersilienkartoffeln</i>	7,00
<i>Gebackener Camembert mit gefüllter Preiselbeerbirne 2 auf Toast und frittiertes Petersilie</i>	5,50
<i>6 Stück Nürnberger Rostbratwürste 7 auf Specksauerkraut 2</i>	
<i>mit Bauernbrot und Senf</i>	6,80
<i>oder mit Röstkartoffeln</i>	7,80
<i>Leberkäse 7 abgebräunt mit Spiegelei und Röstkartoffeln</i>	6,40

Kalte Fischspezialitäten

<i>Brathering 2 mit Zwiebelringen fein garniert, dazu Röstkartoffeln</i>	5,90
<i>Zartes Matjesfilet 2 „Natur“ mit Zwiebelringen und Röstkartoffeln</i>	7,80
<i>Zartes Matjesfilet 2 „Hausfrauen Art“ in Sauerrahmsoße mit Essiggurken, Zwiebeln, Äpfel, dazu Petersilienkartoffeln</i>	8,10
<i>Zartes Matjesfilet 2 „Hamburger Art“ in Sauerrahmsoße mit Rote Beete, Äpfel, Gurke und Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln</i>	8,10
<i>Zartes Matjesfilet 2 „Feinschmecker Art“ in Sauerrahmsoße mit Meerrettich, Orangenfilet und Shrimps, dazu Petersilienkartoffeln</i>	8,60
<i>Zartes Matjesfilet 2 „Ludwig Thoma“ in Kräutersauerrahm auf Kartoffelpuffer</i>	8,60

Kalte Brotzeiten

	€
<i>Bayrischer Wurstsalat</i> 2,7 in Essig und Öl, fein garniert	4,90
<i>Schweizer Wurstsalat</i> 2,7 in Essig und Öl, fein garniert	4,90
<i>Illustriertes Brot</i> mit Schinken, Salami und Käse	4,90
<i>Strammer Max</i> 2,4,7 Schinkenbrot mit gebratenem Spiegelei, fein garniert	5,50
<i>Rottaler Käsebrotzeit</i> fein garniert	6,80
<i>Ludwig Thoma Brotzeitplatte</i> , verschiedene bayerische Schmankerl abgerundet mit einem Obstler	1 Person 7,50 2 Personen 11,00
<i>Niederbayrisches Wacholdergeräuchertes</i> mit frisch geriebenen Kren und Gewürzgurke, fein garniert	6,90

Beilagen:

<i>Salatauswahl vom Büffet:</i>	<i>kleiner Salatteller</i>	3,10	<i>Portion Petersilienkartoffeln,</i>	
	<i>große Salatschüssel</i>	4,50	<i>Röstkartoffeln oder pommes frites</i>	1,80
<i>Portion Tagesgemüse</i>		2,10	<i>1 Scheibe Brot oder Toast</i>	0,20
			<i>1 Scheibe Brot oder Toast mit Butter</i>	1,00

*Selbstverständlich ist eine Beilagenänderung von Gemüse auf Salat möglich.
Wir erlauben uns einen Aufpreis von 1,50 € in Rechnung zustellen.*

Etwas Süßes

	€
Österreichischer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln	8,10
Karamelisierter Apfelpfannkuchen	8,10
Karamelisierter Heidelbeerpfannkuchen	8,10

*Zu allen süßen Gerichten servieren wir Ihnen Zwetschgenröster 2 oder Apfelmus 2.
Bitte beachten Sie die Zubereitungsdauer von ca. 20 Minuten!.*

Zabaione (italienische Weinschaumcreme) mit Vanilleeis und Sahne	3,80
1 Eispalatschinken mit Vanilleeis gefüllt und frischen Früchten garniert, dazu Schokoladensauce, Sahne und Mandelsplitter	4,80
1 Palatschinken mit Preiselbeeren gefüllt	2,80

Desserts

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	3,80
Rote Grütze mit Vanilleeis	2,80
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	3,90
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	3,90
Kleiner Käseteller mit Apfelspalten und Walnüssen, dazu Brot und Butter	4,60

1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärken 5) mit Schwefeldioxid
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcherweiß 9) Koffeinhaltig
10) Chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin

"Filserstube"
"Filserstube"
Das Restaurant mit Tradition
Das Restaurant mit Tradition

Alle Gerichte bieten wir zum Sonderpreis von 9,40 € an

Jeden Montag:

*„Bratl in der Rein“, Schweine- und Surbraten mit kleinem Kartoffelknödel und Semmelknödel,
dazu servieren wir Ihnen deftiges Sauerkraut*

Jeden Dienstag:

„Wiener Tafelspitz“ mit Röstkartoffeln, Semmelkren und Rahmgemüse

Jeden Mittwoch:

Fangfrische Forellen „nach Wunsch zubereitet“ mit Petersilienkartoffeln und Salate vom reichhaltigen Salatbuffet

Jeden Donnerstag:

*Ab 17:30 Uhr Knusprige Grillhaxe vom Schwein in Natursoße mit Semmelknödel und deftigem Sauerkraut
„Bitte auf Vorbestellung“*

*Warme Küche bieten wir von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr
Tel. Nr.: 08531 / 228-505*

Alkoholfreie und Erfrischungsgetränke

				€
Adelholzener Mineralwasser „Classic“	0,25 l	1,70	Apfel o. Orange o. Multivitamin	
Adelholzener Mineralwasser „Classic“	0,40 l	2,30	o. Johannisbeerschorle	0,40 l 2,90
Adelholzener Mineralwasser „Classic“	0,75 l	3,30	Zitronenlimonade	0,20 l 1,70
Adelholzener Mineralwasser „Classic“ still	0,25 l	1,70	Zitronenlimonade	0,40 l 2,80
Adelholzener Mineralwasser „Classic“ still	0,75 l	3,30	Schweppes Tonic Water 10	0,20 l 2,30
Rottaler Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	2,00	Schweppes Bitter Lemon 3,10	0,20 l 2,30
Rottaler Multivitamin- o. Johannisbeernektar	0,20 l	2,00	Schweppes Ginger Ale 3,10	0,20 l 2,30
Rottaler Tomatensaft	0,20 l	2,00	Fanta 1,3	0,20 l 2,00
Polz Bio Karottensaft o. Gemüsesaft	0,20 l	2,00	Coca Cola 1,7,9	0,33 l 2,40
Rottaler Säfte o. Nektare	0,40 l	3,70	Coca Cola light 1,7,9,12	0,33 l 2,40
Apfel o. Orange o. Multivitamin			Cola Mix – Spezi 1,7,9	0,20 l 1,70
o. Johannisbeerschorle	0,20 l	1,80	Cola Mix – Spezi 1,7,9	0,40 l 2,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee – Kaffee entcoff.	1,70	Glas Latte Macchiato	2,40
Kännchen Kaffee – entcoff.	3,00	Tasse Schokolade	2,20
Glas Tee nach Wahl	1,50	Tasse Milch	1,50
Kännchen Tee nach Wahl	2,80	Glas Glühmost	0,20 l 2,20
Tasse Cappuccino	2,20	Glas Glühwein	0,20 l 2,20
Tasse Espresso	2,00	Glas Grog	0,20 l 3,00
Tasse Milchkaffee	2,40	Glas Jagertee	0,20 l 3,00

Aperitifs

Sekt Schloss Rheinberg	0,10 l	3,10	Martini dry	5 cl	2,70
Sekt mit Holundersirup	0,10 l	3,10	Martini bianco	5 cl	2,70
Kir Royal	0,10 l	3,10	Martini rosso	5 cl	2,70
Sherry dry Sandemann	5 cl	2,70	Campari	5 cl	3,60
Sherry medium	5 cl	2,70	Campari Soda	5 cl	4,10
Aperol	5 cl	2,70	Campari Orange	5 cl	4,10

Offene Weine

Weißweine 0,25 l

Deutschland

2008er	Deidesheimer Hofstück Müller – Thurgau, blumig, mild, Qualitätswein b. A., alc. 11% vol, Erz. Abf. Niederkirchener Weinmacher e. G. - Pfalz	3,80
2008er	Breisacher Vulkanfelsen Müller – Thurgau, trocken, mild, Qualitätswein, alc. 13% vol, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller e. G. - Baden	4,00
2008er	Stettener Heuchelberg Müller – Thurgau, trocken, kräftig, Qualitätswein b. A., alc. 12% vol, Erz. Abf. Privatkellerei Storz GmbH - Württemberg	4,00
2008er	Dettelbacher Berg – Rondell Silvaner, trocken, gehaltvoll, Qualitätswein, alc. 13% vol, Abf. Weinkellerei G. Apfelbacher, Dettelbach - Franken	4,20
2008er	Forster Bischofsgarten Riesling, halbtrocken, fruchtig, Qualitätswein b. A., alc. 11% vol, Erz. Abf. Niederkirchener Winzerverein e. G. - Pfalz	3,80

Österreich

2008er	Grüner Veltliner trocken, spritzig, Qualitätswein, alc. 11,5% vol, Abf. Weinkellerei Klosterberg Lengengeld - Kremstal	3,80
--------	--	------

Italien

2008er	Pinot Grigio Veneto trocken, leicht, alc. 12% vol, Abf. Imbottigliato Cantina Montelliana dei Colli Asolani S.C.A. – Terre di Romeo	3,80
2008er	Chardonnay de Valier Veneto , trocken, würzig, alc. 11,5% vol, Abf. Imbottigliato da R.I. VI. – S.p.a. - Monteforte d'Alpone	4,20

Roseweine 0,25 l

Deutschland

2008er	Dürkheimer Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken, fruchtig Qualitätswein, alc. 11,5% vol, Erz. Abf. Vier Jahreszeiten Winzer e. G. - Pfalz	4,20
--------	--	------

Italien

2008er	Rosato Veneto trocken, leicht, fruchtig Qualitätswein, alc. 12% vol, Erz. Abf. Imbottigliato Cantina Montelliana dei Colli Asolani S.C.A. – Terre di Romeo	3,80
--------	--	------

Rotweine 0,25 l

Deutschland

		€
2007er	Besigheimer Felsengarten Trollinger, trocken, feinblumig, Qualitätswein, alc. 12,5% vol, Erz. Abf. Felsengartenkellerei Besigheim - Württemberg	4,20
2007er	Durbacher Kochberg Spätburgunder, mild, weich, Qualitätswein, alc. 12,5% vol, Erz. Abf. Durbacher Winzergenossenschaft e. G. - Baden	4,20
2008er	Dürkheimer Blauer Portugieser halbtrocken, mild, Qualitätswein, alc. 11,5% vol, Erz. Abf. Vier Jahreszeiten Winzer e. G. - Pfalz	4,20

Österreich

2008er	Zweigelt trocken, harmonisch, samtig, Qualitätswein, alc. 13% vol, Erz. Abf. Familie Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee - Burgenland	3,80
--------	---	------

Italien

2008er	Merlot de Valier , trocken, blumig, alc. 12% vol, Abf. Imbottigliato da R.I.V.I. S.p.a. - Monteforte d'Alpone	4,20
--------	--	------

Flaschenweine

Weißweine 0,75 l

Deutschland

2007er	Oberbergener Bassgeige Ruländer, Kabinett, halbtrocken, vollmundig, Qualitätswein mit Prädikat, alc. 13% vol, Erz. Abf. WG Oberbergener im Kaiserstuhl e. G. - Baden	15,30
2008er	Weißer Burgunder trocken, weich, Qualitätswein, alc. 12,5% vol, Abf. Geheimer Rat Dr. von Bassermann – Jordan - Pfalz	14,50
2008er	Castell Castell Silvaner, trocken, feinrassig, Qualitätswein, alc. 13% vol, Abf. Castell - Franken	14,50

Österreich

2008er	Grü-Ve Grüner Veltliner , trocken, spritzig, leicht, Qualitätswein, alc. 12% vol, Erz. Abf. Familie Jurtschitsch Langenlois - Kamptal	15,50
--------	---	-------

Italien

2008er	Pinot Grigio delle Venezie trocken, fruchtig, Qualitätswein, alc. 12% vol, Abf. Pasqua Vignetti e Cantine Spa - Verona	14,30
--------	---	-------

Roseweine 0,75 l

Deutschland

2008er **Tiengener Rebtal** Spätburgunder Weißherbst, trocken, leicht, fruchtig,
Qualitätswein, alc. 11,5% vol, Erzeuger Abf. Vertrieb: Gräflich von Kageneck'sche Wein - Baden 14,50 €

Spanien

2007er **Pleno Garnacha** trocken, blumig,
Qualitätswein, alc. 12,5% vol, Abf. Bodegas Agronavarra S.L. Murchante – Navarra 13,90

Rotweine 0,75 l

Deutschland

2008er **Wasenweiler Kreuzhalde** Spätburgunder, trocken, weich, gehaltvoll,
Qualitätswein, alc. 13% vol, Erz. Abf. WG Wasenweiler am Kaiserstuhl e. G. - Baden 14,50

2006er **Oberbergener Bassgeige** Spätburgunder, mild, fruchtig, vollmundig,
Qualitätswein, alc. 12,5% vol, Erz. Abf. WG Oberbergen im Kaiserstuhl e. G. - Baden 15,00

2007er **Dornfelder** trocken, fruchtig, kräftig, Qualitätswein, alc. 12,5% vol, Guts Abf. Weingut E. Lucas - Pfalz 15,50

2008er **Schwarzriesling** trocken, Qualitätswein mit Prädikat, alc. 12%vol, Abf. Residenz Bechtel Worms Heppenheim - Rheinhessen 15,50

Österreich

2007er **Burgenländer Blaufränkisch** halbtrocken, leicht,
Qualitätswein, alc. 12,5% vol, Abf. Weingut Familie Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee - Burgenland 14,30

Weinhaltige Getränke

Weinschorle weiß oder rot	0,25 l	2,80	Rottaler Most - Apfelwein	0,50 l	3,10
Weinschorle weiß oder rot	0,50 l	5,20	Rottaler Mostschorle	0,25 l	1,70
Rottaler Most – Apfelwein	0,25 l	1,90	Rottaler Mostschorle	0,50 l	3,10

Sekt und Champagner

		€
<i>Schloss Rheinberg Sekt trocken, alc. 11% vol, Abf. Sektkellerei Schloss Rheinberg GmbH, Wiesbaden</i>	0,20 l	5,90
<i>Schloss Rheinberg Sekt trocken, alc. 11% vol, Abf. Sektkellerei Schloss Rheinberg GmbH, Wiesbaden</i>	0,75 l	19,90
<i>Geldermann Sekt Carte Blanche trocken, Flaschengärung alc. 11,5% vol, Abf. Geldermann Privatkellerei GmbH, Breisach</i>	0,75 l	25,50
<i>Schlumberger Sekt White Secco, Flaschengärung, alc. 11,5% vol, Österreich</i>	0,75 l	25,30
<i>Schlumberger Sekt Golden Dry, Flaschengärung, alc. 11,5% vol, Österreich</i>	0,75 l	25,50
<i>Moet & Chandon Champagner trocken, alc. 12% vol, Flaschengärung, Frankreich</i>	0,375 l	28,00
<i>Moet & Chandon Champagner trocken, alc. 12% vol, Flaschengärung, Frankreich</i>	0,75 l	45,00
<i>Pommery Champagner Brut Royal alc. 12,5% vol, Flaschengärung Reims, Frankreich</i>	0,75 l	45,00

Biere

Bier vom Fass

<i>Hacklberg Export Edelhell</i>	0,25 l	1,80
<i>Hacklberg Export Edelhell</i>	0,50 l	2,90
<i>Radler – Bier mit Zitronenlimo</i>	0,25 l	1,80
<i>Radler – Bier mit Zitronenlimo</i>	0,50 l	2,90
<i>Hacklberg Pils</i>	0,30 l	2,40
<i>Franziskaner Hefeweißbier hell</i>	0,30 l	2,30
<i>Franziskaner Hefeweißbier hell</i>	0,50 l	2,90
<i>Haustrunk Ludwig Thoma Märzen</i>	0,25 l	1,80
<i>Haustrunk Ludwig Thoma Märzen</i>	0,50 l	2,90

Flaschenbiere

<i>Hacklberg alkoholfrei – Prostel</i>	0,50 l	2,60
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	0,50 l	2,90
<i>Franziskaner Hefeweißbier dunkel</i>	0,50 l	2,90
<i>Franziskaner Hefeweißbier leicht</i>	0,50 l	2,90
<i>Hacklberger Zwickelbier</i>	0,50 l	2,90
<i>Russen – Weißbier mit Zitronenlimo</i>	0,50 l	2,90
<i>Colabier - Weißbier mit Coca Cola</i>	0,50 l	2,90

1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 7) mit Phosphat 9) koffeinhaltig 10) Chininhaltig 12) enthält eine Phenylalaninquelle
(ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

Spirituosen

				€	
<i>Hausobstler Lindenhof</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>	<i>Bärwurz Penninger</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Kirschwasser Lindenhof</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Blutwurz Penninger</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Zwetschgenwasser Lindenhof</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Pott Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Wald - Himbeergeist Lindenhof</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Williams Christ Birne Lindenhof</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>	<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Dornkaat</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>	<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Grappa Cellini</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Fratelli Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Marillenbrand - Wachau</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70</i>	<i>Kirschlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>	<i>Cassislikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00</i>
<i>Ballantines Scotch Whiskey</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>	<i>Bailey's Cream</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50</i>

Liebe Gäste!

*Unser Restaurant - Team gibt sich besonders Mühe, um Ihnen Ihre Wünsche erfüllen zu können.
Sollten Sie Verbesserungswünsche oder auch mal Grund zur Beanstandung haben, so sprechen Sie uns bitte an,
denn Ihr Lob spornt uns an!*

*Ihre Kritik sehen wir als positiv, unsere Leistungen zu verbessern.
Schon ein zufriedener Gast zeigt, dass sich unsere Bemühungen lohnen.
Wir freuen uns schon, Sie wieder einmal in den gemütlichen "Filserstuben" willkommen zu heißen!*

Ihr "Filserstuben" - Team