



*Menuvorschlage*  
*fur Bankette*  
*und Festanlasse*

HOTEL APPENBERG unique  
SEMINARE | GASTRONOMIE | KULTUR

FAMILIE MOSIMANN  
3532 ZAZIWIL

Telefon 031 790 40 40  
Telefax 031 790 40 50

E-MAIL [info@appenberg.ch](mailto:info@appenberg.ch)  
INTERNET [www.appenberg.ch](http://www.appenberg.ch)

# Liebe Gäste

Der Appenberg, eingebettet in die schöne Hügellandschaft des Emmentals, sowie das spezielle Innenleben der Räumlichkeiten in den verschiedenen altherwürdigen Häusern, lädt Sie ganz herzlich ein.

Ob bei einem Apéro, an Familienfesten, an Kunden- und Mitarbeiteranlässen, einem Konzert oder natürlich einem Hochzeitsfest - wir sind sicher, dass Sie und Ihre Gäste sich in unseren gemütlichen Räumen und Stuben wohlfühlen werden. Für uns ist es eine Herausforderung und Freude zugleich, Sie in unserem Haus zu verwöhnen.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin, und begleiten Sie auf einem Rundgang, damit auch Sie das Aussergewöhnliche des Appenbergs sehen und spüren können.

Wann dürfen wir Sie bei uns auf dem Appenberg willkommen heissen?

Folgende Räume stehen für Ihre Anlässe zur Verfügung:

Schulhaus	ca. 100 Personen bis 80 Personen 50 Personen	an 8er-Tischen an 10er-Blocktischen mindestens
Schulstube	bis 60 Personen bis 26 Personen	an 8-10er Blocktischen an Blocktisch
Schützenstube	bis 60 Personen bis 26 Personen	an 10er-Blocktischen an Blocktisch
Bärbachsaal	bis 60 Personen bis 30 Personen	an 10er-Blocktischen an Blocktisch
Burestube	bis 40 Personen 20 Personen	an L-Tisch mindestens
Sommerlaube	bis 16 Personen	an ovalem Tisch
Toufistube	bis 20 Personen	an Blocktisch
Stall	bis 24 Personen bis 16 Personen	an L-Tisch an Blocktisch
Hühnerstall	bis 12 Personen bis 16 Personen	an Blocktisch langer Tisch

## Apéro

servieren wir Ihnen im

Weinkeller bis 80 Personen

Bärengraben bis 25 Personen

Saustall bis 18 Personen

Gartenrestaurant bis 150 Personen

Garten des Schulhauses bis 150 Personen

*Oder je nach Anzahl Gäste weitere Räumlichkeiten.*

# Wissenswertes

- Dekoration** Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Dekoration/Blumen Ihrer Wahl bei unserer Floristin.  
Kerzen in den passenden Farben sind inbegriffen.
- Menuwahl** Wir bitten Sie, sich auf maximal 2 Menus zu beschränken.  
Die Anzahl der jeweiligen Menus mindestens 10 Tage zum Voraus bekannt zu geben. Unsere Bankettgerichte servieren wir gerne ab 10 Personen.
- Weine** Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas bereit. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot.  
Falls Sie lieber einen Wein aus Ihrem Weinkeller mitbringen möchten verrechnen wir Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche
- Verlängerung** Bis 01.30/02.00 Uhr. Für Hotelgäste steht im Anschluss noch der Bärengarten zur Verfügung.
- Nachtzuschlag** Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von Franken 40.00 pro Stunde und Mitarbeiter/in verrechnet.
- Kleidung** Die Servicemitarbeiter/innen tragen an Ihrem Anlass unser spezielles Appenbergkleid.
- Spezialwünsche** Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche im Bereich unserer Möglichkeiten, musikalische Unterhaltung, Pferdewagenfahrten, Appenberg-Turnier, und... und... und...
- Besprechung** Wir möchten genügend Zeit für Sie reservieren. Deshalb bitten wir Sie, vorher einen Termin zu vereinbaren.
- Allgemeines** Es geht uns unter anderem auch darum, auf unsere Nachbarn Rücksicht zu nehmen und unsere alten Holzhäuser sowie die Natur zu respektieren. Bitte teilen Sie diese Informationen auch Ihren zuständigen Organisatoren mit.  
Verzichten Sie bitte auf das Abbrennen von Himmelslaternen sowie an Ballons befestigte Wunderkerzen. Die Tiere (Kühe) und die Natur sind Ihnen dankbar.  
Feuerwerke nur mit offizieller Bewilligung.  
Gerne stehen wir für weitere Fragen, Anregungen und Wünsche zu Ihrer Verfügung. Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen herzlich und wünschen Ihnen bei den Vorbereitungen viel Freude und ein in schönster Erinnerung bleibender Festanlass.
- Teilnehmerzahl** Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen.  
Diese Zahl ist für die Verrechnung massgebend.
- Bezahlung** Damit Sie sich an Ihrem Fest- und Banketttag nicht mit den Finanzen herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.

# Apéros

## Kalte Apéro – Snacks

Amuse-bouche Baguettes

- mit Räucherlachs    - mit Ei-    - mit Bündner-Fleisch  
- mit Rohschinken    - mit Käse    - mit Spargeln    pro Stück    Fr.    2.20

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen    pro Person    Fr.    2.60  
für 10 -15 Personen    pro Platte    Fr.    30.00

Salzgebäck mit Chips und Nüssli    pro Person    Fr.    2.20  
für 10-15 Personen    pro Platte    Fr.    25.00

Gefülltes Partybrot Füllung nach Wunsch    Stück    Fr.    80.00  
für 10 Personen    Fleisch, Käse, Frischkäse usw.

Apéro-Baum ca. 80 Häppchen pro Baum    Fr.    70.00  
Fleisch, Käse, Crevetten, Oliven, Früchte usw.

Kalte Platte mit verschiedenem Fleisch und Käse    pro Person    Fr.    10.00

Hobelkäse für ca. 10 Personen    pro Platte    Fr.    38.00

Schnousiplättli mit hausgeräucherten Spezialitäten    pro Platte    Fr.    21.00  
für 3 Personen

Baguette am Meter mit Schinken, Salami und Käse    Fr.    44.00  
Baguette am Meter mit Rohschinken, Mostbröckli und Burehamme    Fr.    52.00

## Warme Apéro - Snacks

Schinkenchüsseli, Käseschiffli, Ratatouille-Chüsseli    Stück    Fr.    1.30  
und Mini-Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce

## Apéro-Pauschale

Schweizer Apéro

Hobelkäse, Züpfe, Burebrot, kalte Fleischplatten,  
Apérobaum, Käseschiffli, Schinkenchüsseli

pro Person    Fr.    17.00

## Bowlen

Verschiedene Bowlen    Liter    Fr.    31.00  
Alkoholfreie Früchtebowle    Liter    Fr.    24.00

# Churzebärger - Feschtmenü

## **Anetzerli**

As Cüpli Ämmitaler Chlepfmoscht mit eme Sprutz huusgmachtem Sirup  
Fr. 8.00

## **Usem Garte**

Knackige Blattsalat mit chüschtiger Bäuperchnoue



## **Märitsuppe**

Klari Suppe mit fyngschnitnigem Gmües u Safran



## **Bärbach-Foräuefilet**

anere feine Chrütersosse  
uf Louchgmües



## **Rindsentrecôte am Stück rosa brate**

Béarnaise - Sosse  
Gmüesigs us em Garte  
Bire Härdöpfu



## **Dessärtbüffe mit Chäs us dr Region**

viu verschideni huusgmachti Läckerbisse



Menü pro Peron Fr. 85.00

# Appenberger - Bankett Menus

Carpaccio vom Appenbergerkäse mit Feigensenfmousse

\*\*\*

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce

Dürsrütikartoffeln

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 53.00

Wybersalat mit Schinken, Croûtons und Ei

\*\*\*

Bärner Märitsuppe mit Safran

\*\*\*

Schweinscarrébraten an Chlepfmostsauce mit Apfelschnitzen

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 52.00

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Schweinssteak an Emmentaler Senfsauce

Williamskartoffeln

Buntes Gemüse

Menu

Fr. 45.00

Mischsalat mit gehobelter Belperknolle

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel

Nudeln

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 38.00

Bunter Blattsalat mit gehobelter Belperknolle

\*\*\*

Kalbsschulterbraten im Napfbier mariniert

Kartoffelgratin *oder* Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 48.00

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli

\*\*\*

Dorngrüt Zimis (Kalbsgeschnetzeltes)

an Eierschwämmli sauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 47.00

Chrousi-Mousi Salat mit Speck und Champignons

\*\*\*

Appenbergerspiess (Schweins-, Rinds- und Kalbsfleisch)  
an Kräuterbutter

Williamskartoffeln

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 49.50

Kaltes Vorspeiseteller mit Gluschtigem aus der Region

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Kalbssteak *oder* Kalbshohrückenbraten  
an Pfefferrahmsauce

Kroketten

Grillgemüse

Menu

Fr. 68.00

Schangnauer Büffelmozzarella mit Glunggemöckli

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 54.00

Rauchlachstatar mit Brioche und  
knackigem Salat, Meerrettichschaum

\*\*\*

Kartoffelcrèmesuppe mit Eierschwämmli

\*\*\*

Rindsfilet im Heu an Kräuterjus

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Menu

Fr. 73.00

Karottencrèmesuppe mit Kerbelrahm

\*\*\*

Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce

Nudeln

Buntes Gemüse

Menu

Fr. 38.00

Mischsalat mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce

Röstikroketten

Buntes Gemüse

Menu

Fr. 28.00

## *Begrüssungscüpli*

Appenberger Cüpli (Chlepfmoscht mit hausgemachtem Sirup, Saison)	Fr. 8.00
Emmentaler Chlepfmoscht	Fr. 7.80
Crémant d'Alsace	Fr. 9.00
Prosecco	Fr. 8.50

## *Vorspeisen*

Kalter Vorspeiseteller mit Gluschtigem aus der Region	Fr. 12.00
Hausgeräucherter Lachs mit Sauerrahm, Toastbrot und Butter	Fr. 14.50
Rauchlachstatar mit Brioche und knackigem Salat, Meerrettichschaum	Fr. 14.50
Chrousi-Mousi-Salat (Speck und Champignons)	Fr. 9.50
Blattsalat mit gehobelter Belperknolle	Fr. 8.50
Salatbuffet mit ca. 8 bis 10 Sorten	Fr. 18.50
Kleines Salatbuffet mit ca. 6 Sorten	Fr. 14.00
Schangnauer Büffelmozzarella mit Glunggemöckli	Fr. 14.50
Appenbergerkäse - Carpaccio mit Feigensenfmouse	Fr. 12.50
Wybersalat mit Schinkenwürfeli, Croûtons und Ei	Fr. 9.50
<b>Vorspeisenbuffet mit einer Prise Mittelmeerluft</b>	Fr. 21.50
Antipasti-Gemüse, Büffelmozzarella im Rohschinkenmantel, Vitello Tonnato, Gazpacho, hausgemachte Terrine, hausgeräucherter Lachs, Rauchforellen, Insalata Caprese, Crostini mit Tomaten und Basilikum, Griechischer Salat, Salami und andere Fleisch- und Wurstwaren	
Rindsbouillon mit Flädli, Gemüsestreifen oder Porto	Fr. 7.50
„Bärner Märitsuppe“ Klare Suppe mit viel frischem Gemüse und Safran	Fr. 8.00
Rüebli - Kerbelrahmsuppe	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 8.50
Cantadou-Raviolini mit Kräuter-Nuss-Pesto	Fr. 13.00
Sautiertes Zanderfilet auf Lauchbeet	Fr. 16.50



# Hauptgerichte

Roastbeef gebraten, mit Sauce Béarnaise Gemüsebouquet	Fr. 51.00
Rindsfilet im Heubeet an Kräuterjus Gemüsebouquet	Fr. 54.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Gemüsebouquet	Fr. 39.50
Kalbsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce Gemüsebouquet	Fr. 55.00
Kalbssteak <i>oder</i> Kalbshohrückenbraten an Pfefferrahmsauce Gemüsebouquet	Fr. 49.50
Schweinscarré an Chlepfmostsauce mit Apfelschnitzen Gemüsebouquet	Fr. 37.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, an sämiger Emmentaler Senfsauce oder Morchelsauce Gemüsebouquet	Fr. 41.50
Appenbergerspiess (Schweins-, Rinds- und Kalbsfleisch) mit Kräuterbutter Gemüsebouquet	Fr. 40.50
Mariniertes Lammrückenfilet mit Kräuter-Nusskruste Gemüsebouquet	Fr. 49.50
Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce Gemüsebouquet	Fr. 31.50
Im Napfbier marinierter Kalbsschulterbraten Gemüsebouquet	Fr. 40.50

## Beilagen zur Auswahl:

Kroketten, Bärner Frites, Röstikroketten,  
Dürsrütikartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln oder Spätzli  
Bitte wählen Sie 1-2 Beilagen aus. Im Preis inbegriffen.

Hausgeräucherte Burehamme mit Kartoffelgratin und Salatbuffet ab 15 Personen	Fr. 40.00
Hausgeräucherte Burehamme im Brotteig eingebacken mit Kartoffelgratin und Salatbuffet ab 15 Personen	Fr. 42.00
Dorngrüt - Zimis (Kalbsgeschnetzeltes) mit Eierschwämmli Nudeln und Gemüsebouquet	Fr. 41.00
„Suure Mocke“ mit Pilzen, Silberzwiebeln und Speckwürfeli Kartoffelstock oder Spätzli, Gemüsebouquet <i>(mindesten 2 Wochen zum Voraus bestellen)</i>	Fr. 40.50

## *Fischgerichte*

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter Schlosskartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 28.50
Zanderfilet mit Oliven und Tomatenwürfeli Reis und Blattspinat	Fr. 33.00

## *Fleischlose Gerichte*

Polentataler mit Eierschwämmli und Büffelmozzarella auf Gemüse	Fr. 25.00
Röstirollen mit Spinat und Feta gefüllt auf Rahmlauch	Fr. 20.00
Cantadou Raviolini mit Kräuter-Nusspesto	Fr. 20.00

## *Käsegerichte*

Käsefondue (Saison) mit Früchten	Fr. 26.00
Napfbier Fondue (Saison) mit Früchten	Fr. 26.00
Raclette (Saison) vom Holzfeuer à discrétion ab 6 Personen bis max. 15 Personen ab 15 Personen mit Racletteofen (Gas)	Fr. 26.00

# *Tellergerichte*

Schweinsrahmschnitzel Nudeln Mischsalat	Fr. 26.00
Kalbsschulterbraten im Napfbier mariniert Kartoffelstock Gemüsebouquet	Fr. 32.00
Pouletbrüstli an Currysauce Reis Gemüsebouquet	Fr. 26.00
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Blattsalat	Fr. 22.50
Rumpsteak mit Kräuterbutter Williamskartoffeln Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Hausgeräucherte Burehamme Kartoffelgratin und Blattsalat ab 15 Personen	Fr. 32.00
Pastetli mit Fleischfüllung	1 Stück Fr. 15.00
Blattsalat	2 Stück Fr. 18.50
Cantadou-Raviolini mit Kräuter-Nuss-Pesto Gemischter Salat	Fr. 25.00

Die Tellergerichte können auch ausserhalb der normalen Servicezeiten serviert werden.

# Buffets

**Schweizer Buffet** ab 30 Personen Fr. 50.50

Warme Burehamme, Kartoffelgratin, verschiedene Platten mit kalten Fleisch- und Wurstwaren, Terrine, Pastete, Rauchforellen, hausgeräucherter Lachs, Salatbuffet

**Emmentaler Buffet** ab 20 Personen (Saison) Fr. 49.00

Kräftige Fleischbrühe mit Safran, warme und kalte Emmentaler Fleisch- und Wurstwaren, Sauerkraut, Bohnen, Kräuterkartoffeln, verschiedene Salate, Züpfe und Burebrot

**Teigwarenbuffet** ab 20 Personen Fr. 40.00

Eine Auswahl von 5 bis 6 verschiedenen Teigwarenarten mit Saucen: Carbonara, Bolognaise, Tomaten, Pilz, Pesto, Gorgonzola usw. Salatbuffet

**Grillbuffet** ab 20 Personen Fr. 59.00

Salatbuffet mit Züpfe und Burebrot

\*\*\*

Verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie Fischfilets, sautiertes Gemüse, Kartoffelgratin, Grillsaucen und Kräuterbutter

*Das Grillbuffet ist ein Mai – September Angebot.*

**Stehlunch** ab 20 Personen Fr. 30.00

Mini Sandwiches, Canapés, Quiche Lorraine, Antipastigemüse, Mini-Frühlingsrollen mit süß - sauer Sauce, Hackfleischbällchen mit rassisger Tomatensauce und Risotto  
Kleine Dessertauswahl

**Fondue Chinoise** ab 8 Personen Fr. 44.00

Verschiedene Fleischsorten wie Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch, diverse hausgemachte Saucen, Reis oder Bärner Frites, bis 10 Personen gemischter Salat und ab 10 Personen Salatbuffet

## *Zvieriteller*

Appenbergteller (verschiedenes Fleisch, Wurst und Käse)	Fr. 21.00
Hausgeräucherte Burehamme-Teller	Fr. 22.50
Bündnerteller	Fr. 23.00
Emmentaler Rauchsalamiteller	Fr. 19.00
Grosser Salatteller	Fr. 17.50
Wurstsalat garniert mit Salaten	Fr. 18.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten	Fr. 18.00
Glausers Dorfchäsiteller (4 Hart- oder Halbhartkäse sowie 2 – 3 Weichkäse, Garnitur)	Fr. 19.50
Portion Hobelkäse	Fr. 13.50

## *Frühstücksbuffet / Brunch*

<b>Frühstücksbuffet</b>	Fr. 17.00
Diverses Brot, Gipfeli, Käse- und Fleischplatte, Joghurt, diverse Müesli, Trockenfrüchte, Kernen-Mix, Nüsse, Konfitüren, Honig, Nutella, Butter, Früchte, Orangen- und Multivitaminsaft, Kaffee, Milch und Tee	
<b>Brunch-Buffer</b>	Fr. 31.00
Normales Frühstücksbuffet erweitert mit Rösti, gebratenem Speck und Eier	
<b>Frühstücksbuffet mit warmen und kalten Speisen</b> ab 20 Personen	Fr. 42.50
Normales Frühstücksbuffet erweitert mit Rösti, Eier, gebratener Speck, Burehamme- und Fleischplatten, Käseplatte, Rauchlachs, Pastete, Terrine und Dessertbuffet (exkl. Getränke zum Dessertbuffet)	

# Hausgemachte Desserts

Hausspezialität Eistorte mit Mousse-Grand-Marnier-Füllung	pro Person	Fr. 9.50
Vacherin-Eistorte mit Früchten garniert	pro Person	Fr. 9.50
Verschiedene Torten: Quark, Rüepli, Schwarzwälder, Kirsch, Beeren usw. (können auch als mehrstöckige Hochzeitstorten hergestellt werden)	Preis je nach Tortenauswahl	
Dessertsymphonie		Fr. 14.00
Meringue mit Rahm		Fr. 10.00
Kleine Meringue mit Rahm		Fr. 8.00
Meringue mit Glace und Rahm		Fr. 12.50
Kleine Meringue mit Glace und Rahm		Fr. 10.50
Caramelköppli mit Rahm		Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 9.00
Zweifarbige Schoggimousse		Fr. 8.80
Chäsidesert (Meringueringli, gebrannte Crème und Rahm)		Fr. 8.80
Semillon – Safranparfait mit Himbeersüpli		Fr. 10.50
Dessert nach Wahl: Kleine Dessertkarte bis max. 20 Personen		
Gedeck für mitgebrachte Torten anstelle Dessert	pro Person	Fr. 6.00

## Unsere Dessertbuffets

<u>Grosses Dessertbuffet</u> Käseplatte, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse oder/und Frücthemousse, Meringue, Crème, Torten, verschiedene Glacesorten, Rahm und weitere Kreationen nach Jahreszeit	Fr. 18.00
<u>Kleines Dessertbuffet</u> Frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Meringue, Crème, verschiedene Glacesorten und Rahm	Fr. 14.00

Das Dessertbuffet kann mit einer Hochzeitstorte kombiniert werden.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

# *Fleisch - Herkunft*

Das Fleisch für unsere Gerichte stammt aus Schweizer-Produktion.

Ausgenommen: Lamm, Neuseeland

# *Unsere Lieferanten*

## Brot und Backwaren

*Spezialbrote*

*Ruchbrot*

*Züpfle*

*Burebrot*

*Gipfeli, Mini-Brötli*

*Bäckerei Kreiselbeck, Grosshöchstetten*

*Bäckerei Siegfried, Zäziwil*

*Inge Schüpbach, Appenberg, Mirchel*

*Familie Wanzenried, Stutz, Mirchel*

*Fredy's Backwaren AG, Baden*

## Milchprodukte

*Butter, Käse, Joghurt, Milch*

*Käserei Eyweid, Zäziwil*

## Eier

*Weidhof, Burgdorf*

## Fleisch und Fisch

*Metzgerei Wüthrich, Signau*

*Heidbühl Metzgerei, Eggwil*

*Schröder Comestibles AG, Thun*

## Gemüse und Früchte

*Spargeln, Beeren*

*Heidelbeeren*

*Salat*

*Kartoffeln*

*Restliche Produkte*

*Hans Jürg und Cornelia Rutschi, Freimettigen*

*Inge Schüpbach, Appenberg, Mirchel*

*Renate Nussbaum, Appenberg, Mirchel*

*Bernhard Schüpbach, Appenberg, Mirchel*

*Gourmador Frisch-Service, Zollikofen*

## Kolonialwaren

*Teigwaren*

*Restliche Produkte*

*E. Bieri AG, Aarwangen*

*Pistor AG, Rothenburg*

## Weine

*Vennerhus, Grosshöchstetten*

*Jean-François Neyroud, Chardonne*

*Albert Mathier und Söhne AG, Salgesch*

*Domaine de Ravoire AG, Salgesch*

*Schlosskeller Erlach, Beat Giaouque*

*Wir machen Ihren Aufenthalt zum  
unvergesslichen Erlebnis.*

Möchten Sie Ihren Firmenanlass oder Ihr privates Fest  
durch ein spezielles Rahmenprogramm ergänzen?

Einige Vorschläge aus unserer Ideenliste:

Selber käsen  
in der Käserei Eyweid

Brätliplausch  
unterwegs nach einer gemütlichen Wanderung  
oder einer Pferdewagenfahrt

Bierbrauen, Hornussen...

Spiel und Spass für Gross und Klein  
beim Appenberg – Turnier

Oktober 2018