



RESTAURANT
POSIDONAS

TEL: 0512 / 908 204

INNRAIN 38, 6020 INNSBRUCK

GETRÄNKE & SPEISEN

WILLKOMMEN
IM
RESTAURANT - BAR - CAFÉ

POSIDONAS

WWW.POSIDONAS.AT

ESSEN WIE IN GRIECHENLAND
WIR FREUEN UNS DAS SIE UNS
BESUCHEN,
IHR POSIDONAS TEAM

TEL.: 0512 - 908 204

APERITIF

Griechischer Aperitif	€ 4,50
Campari Orange	€ 4,50
Campari Soda	€ 4,20
Martini Bianco	€ 4,50
Aperol mit Wein oder Prosecco	€ 7,50
Hugo	€ 8,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola/ Fanta/ Sprite/Spezi	0,3 l	3,90 €
Cola/ Fanta/ Sprite/Spezi	0,5 l	5,30 €
Apfelsaft / Johannisbeere	0,3 l	3,90 €
Apfelsaft	0,5 l	5,30 €
Johannisbeere	0,5 l	5,30 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Soda	0,3 l	3,90 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Soda	0,5 l	4,90 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Wasser	0,3 l	3,50 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Wasser	0,5 l	4,50 €
Himbeer Soda	0,3 l	2,50 €
Himbeer Soda	0,5 l	3,50 €
Coca Cola Light/Zero	0,33 l	4,10 €
Almdudler	0,35 l	4,10 €
Lipton Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33 l	3,90 €
Eistee	0,5 l	4,90 €
Schweppes Tonic/Lemon/Ginger	0,2 l	3,90 €
Red Bull	0,25 l	4,50 €
Pago Marille	0,2 l	3,90 €
Pago Pfirsich	0,2 l	3,90 €
Pago Vitamin	0,2 l	3,90 €
Pago Mango	0,2 l	3,90 €
Pago gespritzt mit Wasser, Soda	0,5 l	5,10 €
Gasteiner sparkling	0,33 l	3,90 €
Gasteiner natur	0,33 l	3,90 €
Gasteiner sparkling	0,75 l	6,50 €

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mocca	3,00 €
Espresso	2,90 €
Verlängerter	3,80 €
Capuccino	4,20 €
Latte Macchiato	5,40 €
Nescafe frappe	6,50 €
Nescafe frappe mit Vanilleeis	7,90 €
Kakao mit Milch	5,50 €
Griechischer Bergtee	3,50 €
Tee div. Sorten	3,50 €
Tee mit Rum	4,50 €

FASS & FLASCHENBIER

Zipfer Märzen

hellgold angenehm vollmundig,

fein abgerundete Hopfennote,

vom Fass

Stw. 11,8 / Alc 5,0%

0,2 l € 2,90

0,3 l € 3,90

0,5 l € 5,20

Zipfer Radler

Zipfer Bier vom Fass

gemischt mit Sprite

0,3 l € 3,90

0,5 l € 5,20

Zipfer Soda-Radler

Zipfer Bier vom Fass

gemischt mit Soda

0,3 l € 3,90

0,5 l € 5,20

Weihenstephan Hefetrüb

trüb, hefeblumig, erfrischend

vom Fass

Stw. 12,7° / Alc 5,4%

0,3 l € 3,90

0,5 l € 5,50

Mythos Griechisches Bier

0,33 l € 4,50

Weihenstephan Dunkel

feinhefig, ausgewogenes Malzaroma, weich, Flasche

Stw. 12,7° / Alc 5,4%

0,5 l € 5,50

Weihenstephan Alkoholfrei

Weißbiergenuss ohne Alkohol, Flasche

0,5 l € 5,50

Zipfer Märzen

hellgold, angenehm vollmundig, fein abgerundete

Hopfennote, Flasche

0,5 l € 5,20

Gösser Natur Radler

NaturRadler mit natürlichem Zitronensaft, naturtrüb, erfrischend leicht, Flasche

Stw. 8,5° / Alc 2,0%

0,5 l € 5,20

Gösser Natur Gold

Österreichs bestes alkoholfreies Bier, naturtrüb und vollmundig, Flasche - alkoholfrei

0,5 l € 5,20



SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	€ 3,00
Grappa	2 cl	€ 6,50
Williams	2 cl	€ 5,00
Obstler	2 cl	€ 5,00
Metaxa 5 Sterne	2 cl	€ 5,50
Metaxa Seit 1945	2 cl	€ 10,50
Baileys	4 cl	€ 5,50
Jack Daniels	2 cl	€ 8,50
Averna	4 cl	€ 4,50
Ramazotti	2 cl	€ 4,50
Fernet	2 cl	€ 4,50
Tsipouro	2 cl	€ 4,50
Ouzo Plomari Flasche	0,25 l	€ 15,00
Barrel Aged Tsipouro	4 cl	€ 8,50
Kardasi (Muscat)		
Cigar Methexis Costa Lazaridi (Sauvignon Blanc)		
Metaxa - 7 Sterne		€ 9,80
Metaxa - Grand Olympia		€ 10,80
Votanikon		€ 13,00
Mataroa		€ 13,00
Vermouth - Otto's Athens		€ 7,50
Mastiha - Skinis		€ 6,50

PROSECCO

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Prosecco Flasche	0,75 l	25,00 €

LONG DRINKS

Bacardi Cola	€ 7,50
Whiskey Cola	€ 8,50
Vodka Bull	€ 7,50
Vodka Orange	€ 7,50
Gin Tonic	€ 8,50

COCKTAILS

Wildberry Lillet	€ 7,50
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren Eiswürfel	
Cuba Libre	€ 10,00
Rum, Limette und Cola	
Pink London	€ 12,00
Gin, Tonic, Gurke, crushed Ice	
Negroni	€ 10,00
Campari, Gin, Orangenschalen	
Mojito	€ 10,00
Rum, Minze, Soda, Zucker, Limetten	
Ipanema	€ 8,50
Giner Ale, Maracuja, Limetten	

WEISS WEINE

Hauswein 1/8l Chardonnay	€ 6,50
Retsina 0,5 l Kechribari Kechris / Roditis Thesaloniki, Macedonia Aromen von Birne, grünem Apfel und Honigmelone mit Hintergrundnoten von Limetten.	€ 15,00
Kalogeri Papagiannakos Malagousia Markopoulo, Attika Intensive aromatische Kombination aus Zitrone, Aprikose und Frühlingsblumen.	€ 36,00
Malagousia Alpha Estate Amyndaion, Macedonia Lebendige Nase, die an Rosenblätter mit floralen Aromen und Melone erinnert.	€ 45,00
Logos Zafeirakis Chardonnay Tyrnavos, Thessalien Die elegante Seite des Chardonnay, kristallklar, frisch und lebendig	€ 39,00
Assyrtiko Papagiannakos Markopoulo, Attika Herrlich mit einem reinen Ausdruck von Zitrusfrüchten, Geißblatt und Mineralität.	€ 40,00
Marmarias Tselepos Chardonnay Arkadien, Peloponnes Großzügig mit Energie, Aprikose, Melone und Rauch.	€ 38,00
Biblia Chora Sauvignon Blanc, Assyrtiko Kavala, Mazedonien Es ist tropisch mit Zitrusaromen von Zitrone und rosa Grapefruit.	€ 40,00
Alpha Estate Sauvignon blanc	€ 49,00
Santorini Karamolegos Assyrtiko Santorini PDO, Kykladen Einzigartiges vulkanisches Terroir, Zitrone, Energie und Mineralität.	€ 75,00

ROT WEINE

Hauswein 1/8l Agiorgitiko Barik	€ 6,50
Nemea Aivalis Agiorgitiko Nemea PDO, Peloponnes Ein authentischer Ausdruck des Terroirs mit reicher Textur, Sauerkirsche und getrockneter Feige.	€ 39,00
Cuvée III Mega Spilaio Mavrodaphne, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko Kalavryta, Peloponnes Reif und süß mit Aromen von schwarzen Früchten und süßen Gewürzen.	€ 38,00
Cyrus One La Tour Melas Cabernet Franc, Merlot Achinos, Fthiotida Weichen Tanninen, lebendiger Säure und komplexen Aromen.	€ 42,00
Nemea Driopi Estate Agiorgitiko Nemea PDO, Peloponnes Ausgewählte Reben aus Nemeas Grand Cru, ausdrucksstark und reif.	€ 39,00
Milia Tetramythos Merlot, Cabernet Sauvignon, Black of Kalavryta Kalavryta, Achaia Reiches aromatisches Bouquet nach Brombeeren, Waldfrüchten und grüner Paprika.	€ 37,00
Merlot Papagiannakos Markopoulo, Attika Reife dunkle Früchte und weiche Tannine ergeben ein köstliches Ganzes.	€ 42,00
Biblia Chora Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko Kavala, Mazedonien- Bietet attraktive Aromen von reifen roten Früchten, schwarzer Johannisbeere und süßer Schokolade.	€ 44,00
Oinotria Gi Costa Lazaridi Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko Kavala, Mazedonien Konzentrierte, dominiert durch Aromen von schwarzen Früchten, Vanille und Gewürzen.	€ 105,00
Alpha S.M.X. Syrah 60%, Merlot 20%, Xinomavro 20%	€ 85,00

ROSÉ WEINE

Nautilus La Tour Melas Grenache, Syrah, Agiorgitiko Achinos, Fthiotida Blasse Lachsfarbe, ätherisch und erfrischend.	€ 39,00
Limniona Zafeirakis Tyrnavos, Thessalien Edel und komplex mit Erdbeer-, Kamille- und Biskuitnoten.	€ 39,00
Alpha Rosé 100 % Xinomavro	€ 45,00

DESSERTWEINE

Melias Papagiannakos 0,1 l Malagousia Markopoulo, Attika Aromen von weißen Blüten, Honig und Ananas.	€ 7,80
Apiliotis Sigalas 0,1 l Mandilaria Santorini, Kykladen Reichhaltiger und intensiver Stil mit Schokoladen- und Nussaromen.	€ 7,80

KALTE VORSPEISEN

Mezes Platte

Verschiedene kalte Vorspeisen (A/G)

€ 13,50

Taramo Salata

Fischcreme aus griechischen Kabeljaurogen mit Zitrone und Olivenöl (A/D)

€ 6,50

Tzatziki

Originales griechisches Joghurt
mit gehackten Gurken und Knoblauch (G)

€ 5,80

Skordalia

Pürierte Kartoffeln mit frischen Kräutern
Knoblauch und Olivenöl

€ 5,80

Melinzano Salata

Melanzani Creme mit Schafskäse, Walnüssen, Zwiebel und
Knoblauch, frischen Biokräutern und Kalamata Olivenöl (G)

€ 7,90

Feta

Echter griechischer Schafskäse mit Kalamata Olivenöl
und wildem Oregano (G)

€ 9,80

Pfefferoni und Oliven

€ 7,50

WARME VORSPEISEN

Zesti Pikilia

Verschiedene warme Vorspeisenplatte für (2 Personen) Gebratene Zucchini, Melanzani, Tzatziki, Knoblauchpüree, Taramo, 2 Zucchini blechen, 2 Tyropitakia und Florini (A/G)

€ 26,50

Ochtapodo

Gegrillter Oktopus in Kräutersenf Marinade, Santorini Fava Püree, Balsamico Creme (M/R)

€ 16,80

Kolokithakia

Gebratene Zucchini mit Tzatziki (A/G)

€ 9,90

Florinis

Gegrillter roter Paprika, mit Schafskäse gefüllt, Balsamico Creme (G)

€ 9,90

Dolmadakia

Zarte eingelegte Weinblätter gefüllt mit Reis und Biokräutern in Knoblauch, Zitronen Cremesauce (G)

€ 10,50

Midia

Gebratenes Muschelfleisch mit Tzatziki (A/G/R)

€ 9,80

Gigantes

Riesenbohnen in Tomatensauce, Schafkäse (G)

€ 8,90

Feta Saganaki

Knusprig paniertes Schafskäse mit Sesam und Honig (A/G)

€ 12,50

Haloumi Käse

3 Stück gegrillte Zypriotische Haloumikäse auf Rucola, Balsamico Creme (G)

€ 10,50

Garides Saganaki

Riesengarnelen in pikanter Weißwein Tomatensauce, Schafskäse (G/R)

€ 16,50

Tyropitakia

Hausgemachter Schafskäse Strudel (G/A)

€ 9,90

Psites peperies

Gegrillte Pfefferoni in Knoblauchzitronensauce

€ 7,50

Pita

Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauchbutter (A/G)

€ 2,90

Knoblauchbrot

€ 3,30

SUPPEN

Tomatosupa

Tomatencremesuppe mit Schafskäse (A/G)

€ 7,60

Skordosupa

Knoblauchcremesuppe (A/G)

€ 7,90

Psarosupa

Fischsuppe nach Kreta Art (A/G)

€ 9,90

Kotosupa

Hühnersuppe mit Gemüse und Reis

€ 7,90

SALATE

Choriatiki

(griechischer Bauernsalat)

Tomaten, Gurken, griechischer Schafskäse, Kalamata Oliven, Paprika

€ 14,50

Haloumi Salata

Gegrillter zypriotischer Käse (Halumi) auf gemischtem Salat, Kirschtomaten, Walnüsse, Feigen, Paprika mix, Sesam Balsamico Creme (G/N)

€ 16,60

Gyros Salata

Gegrilltes Schweinefleisch-Gyros auf Eisberg Salat, Zwiebeln, Kirschtomaten, Kräuter-Joghurt-Sauce (G)

€ 18,90

Ägäis Salata

Gegrilltes frisches Gemüse auf gemischtem bunten Salat, Kirschtomaten, Wilde Pilze und Testling Honig mit Senf, geriebener Feta Käse

€ 16,90

Anamichtisalata

Großer gemischter Salat, Testling-Honigsenf-Dressing

€ 6,50

AUS DEM OFEN

Mousakas

(Der griechische Spirit) Faschiertes, Melanzani und Kartoffeln mit Béchamelsauce, Mozzarella Käse überbacken (A/G)

€ 18,50

Giouvetsi Lamm

Geschmorte Lammstelze mit griechischen Reismudeln, Käse (A/G)

€ 24,50

Bamies

Geschmorte Lammstelze mit Okraschoten, Schafskäse (G)

€ 24,50

Gigates Arni

Geschmorte Lammstelze mit dicken Bohnen

€ 24,50

Kapama

Geschmorte Lammstelze mit Gemüse und Schafskäse (G)

€ 25,80

Kotsi

Geschmorte Lammstelze mit Kartoffelpüree

€ 25,00

Stifado

Geschmorte Lammstelze mit gelben Zwiebeln

€ 24,80

Giouvetsi Kalamaraki

Geschwenkte Baby Calamari mit Spinat, Schafskäse, Kirschtomaten, griechischen Reismudeln und Parmesan (G)

€ 23,90

AUS DER PFANNE

Hellas Pfanne

Gegrilltes Hühnerbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse in Metaxasauce, mit Käse überbacken dazu Pommes Frites (A/F/G/N)

€ 21,90

Athenas Pfanne

Gegrilltes Lammfilet in Metaxa Sauce, mit Käse überbacken dazu Pommes Frites (A/F/G/N)

€ 29,90

Heraklion Pfanne

Schweinefleischgyros in Metaxa Sauce, mit Käse überbacken dazu Pommes Frites (A/F/G/N)

€ 19,90

KRETA KARTE

VEGETARISCH - FÜR VEGANE KEIN KÄSE

Paputzaki

Gebratene gefüllte Melanzani, mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln mit Käse überbacken (G)

€ 16,60

Bamies

Gekochte griechische Okraschoten (Okra Bohnen) mit Tomatensauce im Schmortopf, Schafskäse (G)

€ 12,90

Beriam

Frisches verschiedenes Saison-Ofengemüse mit Schafskäse (A/G)

€ 14,90

Stamna

Schmortopf mit griechischen Reismudeln, Tomaten und frischem Ofengemüse mit Mozzarella Käse überbacken (G)

€ 13,80

VOM MEER

Garides

6 Stück Riesengarnelen vom Grill in Knoblauchsauce
mit frischem Grillgemüse, Salat (B/G)

€ 28,90

Kalamaria

Frittierte Calamari mit Gemüsereis und Tzatziki in Kräuter-Senf-Zitronensauce (A/G/R)

€ 22,50

Kalamari Skaras

Gegrillte zarte Baby Calamari aus Kavala mit Gemüsereis und Grillgemüse,
in Kräuter-Senf-Zitronensauce (M/R)

€ 23,80

Solomos

Frisches gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree und Grillgemüse (D/G)

€ 23,90

Aristos Teller

Butterweich gegrillter Oktopus und Baby Calamari mit Gemüsereis, Grillgemüse und Salat,
Kräuter-Senf-Zitronensauce (M/R)

€ 29,90

Poseidon Platte

Gemischter Fisch Platte vom Grill und gebackene Meeresfrüchte, Garnelen, und
gegrilltem Gemüse und Salat (D.R.M.A)

€ 85,00

Tsipoura

Frische Goldbrasse oder Wolfsbarsch oder anderer Fisch vom Grill
mit Grillgemüse, Butterkartoffeln und Salat (D/M)

Auf Anfrage

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Poseidon Teller

Schweinefleischspieß, Souzukaki, Gyros und Hühnerbrustfilet,
mit Tzatziki und Gemüsereis (G/M)

€ 20,90

Dias Teller

Gegrilltes gefülltes Hühnerbrustfilet mit Spinat und Schafkäse,
in Mango Curry Cream Sauce und Gemüsereis (A/G)

€ 22,90

Zeus Teller

Hühnerspieß, Lammfilet, Gyros und Lammkotelette
mit Tzatziki und Gemüsereis (A/G)

€ 24,90

Sokratis Teller

Hühnerspieß, Hühnerfilet, Rinderfilet, Lammfilet,
mit Tzatziki und Gemüsereis (A/G)

€ 27,10

Chirino Souvlaki

2 Schweinefleischspieße mit Tzatziki und Pommes Frites (G)

€ 18,80

Kreta Platte

Gyros, 2 Lammkotelettes, Hühnerbrustfilet, 2 Schweinefleischspieße, 2 Souzukakia, Grillgemüse, Pommes Frites, Tzatziki und gemischter Salat (M/G)

72,00€

Kotopulo Souvlaki

2 Hühnerspieße mit Tzatziki und Pommes Frites (G)

€ 18,80

Spitiko Souvlaki

Filet von Rind und Lamm am Spieß mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (G)

€ 29,20

Gyros

Gegrilltes Schweinefleisch mit Tzatziki und Gemüsereis (G)

€ 17,50

Paidakia

Lamm-Koteletts mit Tzatziki und Kartoffelpüree (G)

€ 29,90

Trikala Teller

Gyros, gebackene Calamari mit Tzatziki und Gemüsereis (A/G/R)

€ 19,50

Bifteki

Gemischte Faschierte Laibchen gefüllt mit Schafskäse, Tzatziki und Kartoffelpüree (A/C/G)

€ 20,90

Arnasio Fileto

Gegrilltes Lammfilet mit Tzatziki, Kartoffelpüree, und Salat (G)

€ 30,90

Moscharisio Fileto

Gegrilltes Rinderfiletsteak Argentinien (250 g) und 2 Riesengarnelen, Kartoffelpüree, gegrillte frisches Gemüse und Salat (G/L)

€ 37,50

NACHSPEISEN

Baklavas

Nussstrudel mit Honig-Sirup und Vanilleeis (A/E/G)

€ 8,90

Galaktobourekó

Milch-Grieß-Strudel mit Vanilleeis und Schlagobers (A/C/G)

€ 9,70

Jaourtomelo

Griechisches Joghurt mit Honig, Zimt und Nüssen (G/E)

€ 7,90

Kataifi

Fadennudeln mit Walnüssen und Honig-Sirup, Vanilleeis (A/E)

€ 9,90

Eros

Gemischtes Eis 3 verschiedene Eissorten mit Schlagobers (G/E)

€ 9,80

Schokolade Soufflé

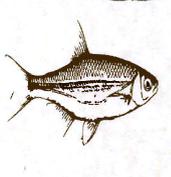
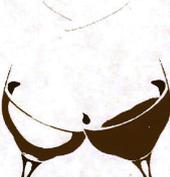
mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers (A/E/G)

€ 9,80

Profiteroles

mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers und Nüssen (A/E/G)

€ 9,80

 <p>GLUTENHALTIGES GETREIDE z.B.: Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Hafer z.B.: verarbeitet in: Mehl, Stärke, Gries, Malz, Nudeln, Noppen, Kartoffelprodukten</p>	 <p>SCHALENFRÜCHTE Nüsse und Produkte aus Nüssen, z.B. in Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Nussöl, Saucen, Cracker, Desserts, Marzipan</p>
 <p>KREBSTIERE z.B.: Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Languste, Krebse z.B.: verarbeitet in: spanischen, französischen und asiatischen Spezialitäten</p>	 <p>SELLERIE Knolle und Stäude, z.B. in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren</p>
 <p>EIER Alle Sorten vom Geflügelgelege z.B.: verarbeitet in: Omelette, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Saucen, Mayonnaise, Desserts</p>	 <p>SENF z.B. in Senfpaste, Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischungen, eingeligtem Gemüse</p>
 <p>FISCH Alle Fischarten inkl. Knorpeltische und Fischrogen Vorsicht auch bei Fritterfett und Eiern von Fühlern, die mit Fischmehl gefüttert wurden</p>	 <p>SESAM z.B. in Sesampaste, -öl, -samensamen und -mehl, in Brot, Backwaren, Saucen, in der orientalischen und vegetarischen Küche</p>
 <p>ERDNUSS z.B. in Erdnussbutter, Erdnussmehl oder -öl in Snacks, Saucen, Kuchen, Desserts, Füllungen in Teigwaren, Aufstrichen und Bratlingen</p>	 <p>SCHWEFELDIOXID UND SULFITE z.B. in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse-, Fleisch- und Fischprodukten, Stärke, Suppen, Saucen</p>
 <p>SOJA z.B. in Tofu, Sojamehl, -sauce und -paste, Miso, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Milchprodukten, Suppen und Saucen, Ketchup</p>	 <p>LUPINE z.B. in Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoffen, speziellem Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Aufstriche</p>
 <p>MILCH UND LAKTOSE z.B. in Käse, Joghurt, Puffen, Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren</p>	 <p>WEICHTIERE Muscheln, Tintenfische, Schnecken, z.B. in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, Saucen, Suppen</p>

INFORMATION ZUR ALLERGENÜBERSICHT

Die 14 Hauptallergene, die gemäß Allergeninformationsverordnung BGI 11 Nr. 175/2014 gekennzeichnet werden müssen.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

In der folgenden Tabelle (siehe nächste Seite) sind jene Stoffe und Erzeugnisse aufgelistet, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz der sorgfältigen Herstellung unserer Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein. (Kreuzkontakte)



DANKE FÜR IHREN BESUCH

AUF WIEDERSEHEN!

BITTE BEWERTEN SIE UNS NUR POSITIV
AUF TRIPADVISOR/GOOGLE/FACEBOOK

Google




tripadvisor