



## **Herzlich Willkommen im Illenau Arkaden Bistro Café!**

All unsere Speisen und Gerichte sind hausgemacht  
und werden hier im Bistro frisch für Sie zubereitet!

Auf Regionalität und Frische sowie  
ein ausgewogenes Angebot legen wir sehr großen Wert.

Wir sind ein Integrationsunternehmen,  
in dem Menschen mit verschiedenen Handicaps arbeiten.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.  
Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit,  
die Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten gibt.

# Speisekarte

## Kleine Gerichte und Suppen

Über Apfelholz geräucherter Lachs dazu zwei Kartoffelrösti mit cremigem Schmand und Salatbouquet	11,90 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch	5,90 €
Gemüserahmsuppe des Tages ( <b>vegetarisch, saisonal wechselnd</b> )	5,40 €

## Vegetarisch I Vegan

Gebratene Kürbis-Kartoffelküchle mit cremigem Pilzragout und Salatbouquet ( <b>vegetarisch</b> )	Vorspeise	7,60 €
	Hauptspeise	11,40 €
Kräuter-Semmelknödel mit cremigem Pilzragout und Salatbouquet ( <b>Vegan</b> )		12,30 €
Penne mit fruchtig-würziger Tomatensauce, Kapern, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Parmesan dazu ein kleiner Pasta Salat ( <b>Vegetarisch I Vegan</b> )		12,90 €
Hausgemachte Ravioli mit cremiger Füllung aus Steinpilzen, Ricotta und Kräutern		16,80 €

## Vesper

Badischer Wurstsalat und Baguette*	8,20 €
Straßburger Wurstsalat mit feinen Käsestreifen Baguette*	8,60 €
Salat vom Emmentaler Käse mit feinen Paprikastreifen und Baguette*	8,90 €
*wahlweise auch mit <b>Bratkartoffeln</b>	+3,50 €

## Für unsere Kinder (bis 16 Jahre)

Penne mit Fruchtiger Tomatensauce	5,90 €
Paniertes Schnitzel vom Hähnchen mit Pommes frites	8,30 €
Portion Pommes frites	3,30 €
Illenau Kinder Burger mit Kartoffelecken und Ketchup	6,90 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,40 €
3 Pancakes mit Apfelmus	4,40 €

## Salatspezialitäten aus dem heimischen Garten

Salatteller	Groß 9,40 €
Wildkräuter- und Blattsalate, verschiedene Rohkostsalate, gerösteten Kernen, knusprige Croûtons	Klein 5,70 €
<u>Wählen Sie Ihr Dressing:</u> Vinaigrette, Himbeere, Joghurt	
Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing dazu gebratene Pilze mit Knoblauch und Kräuter verfeinert	Groß 14,70 € Klein 10,90 €
Gemischter Blattsalat mit Vinaigrette dazu gebratene Rindfleischstreifen mit roten Zwiebeln und Kräuter	Groß 19,10 € Klein 15,50 €
Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing und knusprigen Chicken-Stripes dazu geröstete Erdnüsse und Limettensaft	Groß 16,70 € Klein 12,90 €

## Hauptgerichte

Pochierte Klößchen vom Lachs- und Hechtfilet mit Tagliatelle, Pinienkernen und Tomaten-Kapern-Sugo	22,40 €
Hausgemachte Maultaschen mit Wildfleischfüllung dazu cremiges Pilzragout und Wildkräutersalatbouquet	Groß 19,60 € Klein 15,60 €
Hüftsteak vom Weiderind (250g) mit Pommes frites und Kräuterbutter dazu ein kleiner Salat	22,70 €
<u>Wählen Sie Ihr Dressing aus:</u> Vinaigrette, Himbeere, Joghurt	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Hähnchen mit Pommes frites und kleinem Salat	17,90 €
<u>Wählen Sie Ihr Dressing aus:</u> Vinaigrette, Himbeere, Joghurt	
Rinderroulade nach Oma´s Rezept mit Rotkraut und Kartoffelklöße	19,40 €
Hausgemachte Ravioli mit cremiger Füllung aus Steinpilzen, Ricotta und Kräutern dazu Fisch des Tages	21,90 €
<b>Vegetarisch</b>	16,80 €
<b>ergänzen Sie Ihr Hauptgericht wahlweise mit:</b>	
Rahmsoße	2,50 €
Kräuterbutter	1,20 €
gebratenen Pilze	5,50 €

## Pizza aus der Illenau

Luftig lockerer Pizzateig (28cm) mit fruchtig-würziger Tomatensauce, geriebener Käsemischung. Frisch belegt mit ausgewählten Zutaten, wenn möglich aus der Region und auf Stein gebacken.

Margarita mit Mozzarella und Pesto	7,50 €
Schwarzwälder Hinterschinken gekocht	8,50 €
Mild geräucherte Salami	8,50 €
Mozzarella, Bergkäse, Gouda und Edamer	9,00 €
Schwarzwälder Hinterschinken gekocht, geräucherte Salami und Champignon	9,00 €
Schwarzwälder Hinterschinken, mild geräucherte Salami	9,00 €
Frisches Gemüse vom Markt mariniert mit Kräutern, Knoblauch und Champignon	9,50 €
Frische Lachswürfel, würziger Spinat und Tomaten	11,00 €
Schwarzwälder Schinken mit Rucola und Parmesan	11,00 €
Räucherspeck vom Landschwein, Champignon, Kapern, roten Zwiebeln und Peperoni	10,00 €
Eismeergarnelen mit Kräutern, Knoblauch, Tomate und Rucola	11,00 €
Frische Tomaten, Artischocken, Schwarzwälder Hinterschinken gekocht, frische Champignons und Ei	10,00 €

**Haben Sie einen besonderen Wunsch? Kein Problem fragen Sie uns!  
Alle Pizzen und Burger gibt es auch zum Mitnehmen.**

## **ILLENAU Burger**

Burger-Genuss mit selbstgemachtem Pattie (180 g)  
aus 100% Schwarzwälder Rindfleisch, medium gebraten,  
Bergkäse, krossen Speckscheiben, Kartoffelecken und Sour Cream

14,90 €

## **ILLENAU Burger Vegetarisch**

13,90 €

**Wählen Sie Ihr Brötchen:** Pfeffer Ciabatta oder Brioche  
Glutenfreies Brötchen

1,30 €

**Ergänzen Sie Ihren Illenau Burger mit:**

+ einem Spiegelei 1,30 €  
+ drei gebratenen Garnelen 4,70 €  
+ einem scharfem Dip 1,30 €  
+ extra Speck 1,30 €

## **Pulled Pork vom Watersmoker**

14,90 €

Rustikales Pfeffer-Ciabatta mit saftigem Pulled Pork vom hauseigenen Smoker, gegart im Hickoryrauch.  
~ dies verleiht unserem Fleisch ein stark ausgeprägtes würzig-süßes Räucheraroma ~  
Garniert mit glasierten Rotweinzwiebeln, Kartoffel Twister und Sour Cream

## **Dry Aged Beef Burger**

100% am Knochen trocken gereiftes Rindfleisch mit geschmolzenem, französischem Brie  
im fluffig weichen Briochebrötchen, klassische Burger Sauce, Grünzeug und knusprige Zwiebelringe,  
Kartoffelecken mit Parmesan und Sour Cream

16,50 €

## **96 Hours Beef Burger**

15,90 €

90 Stunden verweilt das Schwarzwälder Rindfleisch in Kaffeerub danach ruht es sich 6 Stunden im Smoker aus.  
Die lange und schonende Schmorzeit im Hickory-Rauch verleiht dem saftigen Fleisch eine kräftige Note.  
Dazu knuspriges Pfeffer Ciabatta Brötchen, Rotweinzwiebeln, Burger Sauce und original American Baked Beans

## Desserts

Schwarzwälder Kirsche	5,60 €
Espresso-Krokant-Eis, Kirschragout, Schlagsahne	
Saisonal Obst Crumble mit Mascarponeeis	6,50 €
Amarettini Becher mit Vanilleeis und Eierlikör	6,90 €
Orangensorbet mit Pinot Sekt, trocken	5,60 €
Obstsalat mit 1 Kugel Sorbet	5,60 €
Saftiger Schoko-Brownie	7,80 €
mit Salzkaramellsauce und 1 Kugel Sorbet	
Espresso Gelato <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3,60 €

**Tagesdessert – so lange der Vorrat reicht!** 3,10 €

**Eis- und Sorbet Sorten** 1 Kugel 1,30 €  
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Himbeer-Sahnemousse,  
Blutorangensorbet, Espresso-Krokant

## Heißgetränke

<b>Heimbs Bio Tee im Kännchen</b>	3,90 €
<i>Pfefferminze</i>	
<i>Darjeeling First Flush</i> Schwarzer Tee	
<i>Rooibos Vanille</i>	
<i>Japan Sencha Grüner Tee</i>	
<i>Vitamin-Oase</i>	
<i>Dallmayr Bio Alpenkräuter</i>	

## Kaffee

Café Crème	2,60 €
Café Crème groß	3,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,60 €
Chococcino	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Kaffee Hag	2,60 €

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an.

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
<b>Franz Fies Chronum</b>		
Küfer Birne-Rosé 35% Vol.	2,20 €	4,20 €
Dörr Zwetschge 42% Vol.	2,20 €	4,20 €
Köhler Kirschbrand 42% Vol.	2,20 €	4,20 €
Waldhimbeer Brand 40% Vol.	2,20 €	4,20 €
<b>Scheibel Premium</b>		
Schwarzwälder Kirschwasser 43% Vol.	2,90 €	5,70 €
Himbeere 41% Vol.	2,90 €	5,70 €
„Alte Zeit“ Zibärtele Brand 44% Vol.	2,90 €	5,70 €
Finesse Rosen-Apfel 40% Vol.	2,90 €	5,70 €
<b>Alde Gott</b>		
Kirschwasser 40% Vol.	2,50 €	4,90 €
Mirabellenwasser 40% Vol.	2,50 €	4,90 €
Obstbrand 38% Vol.	2,50 €	4,90 €
Blutwurz „Roter Topinambur“ 40% Vol.	2,50 €	4,90 €
<b>Berghof</b> Kirschwasser 38% Vol.	2,20 €	4,20 €
<b>Maximilian Bohnert</b>		
Kirsch im Holzfass gereift 42% Vol.	2,60 €	5,00 €
Fernet Branca 35% Vol.	2,50 €	4,90 €
Ramazotti 30% Vol.	2,50 €	4,90 €
Sierra Tequila Silver 38% Vol.	2,50 €	4,90 €
Malibu 21% Vol.	2,50 €	4,90 €
Sambuca 40% Vol.	2,50 €	4,90 €
Pâpidoux Calvados 40% Vol.	2,50 €	4,90 €
Martini Bianco Dry 14,4% Vol.	2,50 €	4,90 €
<b>Liköre</b>		
<b>Franz Fies</b>		
Waldbeer-Krokant Likör 22% Vol.	2,20 €	4,20 €
Granatapfel Likör 25 % Vol.	2,20 €	4,20 €
Kirschlikör mit Rum 20% Vol.	2,20 €	4,20 €
Fisini Beeren-Kräuter Likör 25% Vol.	2,20 €	4,20 €
<b>Scheibel Paradies</b>		
Weichsel-Sauerkirsche Likör 22% Vol.	2,50 €	4,90 €
Weinberg Pfirsich Likör 22% Vol.	2,50 €	4,90 €
<b>J.P. Gisselbrecht Ribeauville</b>		
Crème de Mirabelle 18% Vol.	2,60 €	5,00 €
Crème de Cassis Noir 18% Vol.	2,60 €	5,00 €

# Getränk Karte

## Apéritif | Cocktails | Longdrinks

Weinschorle Weiß   Rot   Rosé	0,25 l	3,90 €
Sommerschorle (Rosé, Tonic Water, Soda, Limette, Minze)	0,25 l	5,30 €
Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze)	0,25 l	6,90 €
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda, Orange)	0,25 l	6,90 €
Lillet Rosé (Lillet, Wild Berry, Soda, Beeren, Minze)	0,25 l	6,90 €
Campari Orange   Soda	0,25 l	5,90 €

## Sekt

Max Secco Weiß   Rosé, Weingut Maximilian Bohnert	0,10 l	2,90 €	0,75 l	19,50 €
Pinot Weiß   Rosé - Edition Illenau, trocken, Oberkircher Winzer	0,10 l	3,90 €	0,75 l	23,90 €
Balbinot Prosecco, Italien	0,10 l	3,60 €		

## Gin Karte

### Schritt 1 Wählen Sie Ihren Gin:

	4 cl
<i>Monkey 47 Original Dry Gin 47 %</i> - Zitrusnoten, feinblumig, liebliche zugleich leicht pfeffrige Note -	9,50 €
<i>Wichtelmann Wine Aged Gin 42 %</i> - in alten Weinfässern gereift verleiht dies ihm eine weiche, süßliche Note -	8,70 €
<i>Brockmans Premium Gin 40 %</i> - Geschmacksrichtungen Wacholder und Zitrusfrüchten -	8,70 €
<i>Bombay Sapphire „dry Gin“ 40 %</i> - aus 10 pflanzlichen Zutaten z.B. Koriander, Süßholz, Mandel, Kubeben-Pfeffer -	7,90 €
<i>Gordon´s „dry Gin“ 37,5 %</i> - beruht auf hochwertigen Kräutern, Gewürzen & toskanischen Wacholderbeeren -	6,80 €
<i>Black Forest „Dry Gin“ 42%</i> markant, reintonig, charakteristisch Frucht entsprechend -	9,50 €

*Als Longdrink wahlweise mit Schweppes Tonic Water oder Bitter Lemon*

### Schritt 2 Verfeinern Sie Ihren Gin: Zitrone, Limette, Orange, Gurke, rosa Beeren, Himbeeren

### Schritt 3 Genießen, freuen, nachbestellen!

## Mineralwasser

Peterstaler Classic I Medium I Still	0,25 l	2,60 €	0,50 l	4,60 €
--------------------------------------	--------	--------	--------	--------

## Softdrinks

Coca-Cola	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
-----------	--------	--------	--------	--------

Coca-Cola light	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
-----------------	--------	--------	--------	--------

Fanta Orange	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
--------------	--------	--------	--------	--------

Mezzo-Mix	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
-----------	--------	--------	--------	--------

Sprite	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
--------	--------	--------	--------	--------

Schweppes Bitter Lemon I Tonic Water	0,20 l	3,30 €		
--------------------------------------	--------	--------	--	--

Hausgemachte & spritzige Schorle	0,50 l	4,20 €	1,0 l	6,90 €
----------------------------------	--------	--------	-------	--------

Wählen Sie Ihren Lieblings-Geschmack: Himbeer-Minze, Blutorange, Ingwer-Limette

## Säfte und Saftschorle

Apfelsaft	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
-----------	--------	--------	--------	--------

Orangensaft	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
-------------	--------	--------	--------	--------

Multivitaminsaft	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
------------------	--------	--------	--------	--------

Johannisbeernektar	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
--------------------	--------	--------	--------	--------

Apfel-Kirschsaft	0,20 l	2,60 €	0,40 l	4,60 €
------------------	--------	--------	--------	--------

Saftschorle	0,20 l	2,80 €	0,40 l	4,80 €
-------------	--------	--------	--------	--------

## Bauhöfer Familienbrauerei

Pilsener I Export I Radler	0,33 l	3,40 €		
----------------------------	--------	--------	--	--

Null Komma <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,40 €		
-------------------------------	--------	--------	--	--

Schwarzwald Marie <i>Pilsener</i>	0,33 l	3,60 €		
-----------------------------------	--------	--------	--	--

Hefeweizen			0,50 l	4,50 €
------------	--	--	--------	--------

Sportweizen (alkoholfrei)			0,50 l	4,50 €
---------------------------	--	--	--------	--------



# Heißgetränke

**Heimbs Bio Tee im Kännchen** - erlesene Teesorten aus biologischem Anbau –

<i>Pfefferminze</i> aus reinem Pfefferminzkraut, wohltuend, erfrischend, mit kühlender Wirkung	3,90 €
<i>Darjeeling First Flush</i> aus Hochlagen Indiens, fein, ausgewogen, blumig	3,90 €
<i>Rooibos Vanille</i> wunderbar duftender Rooibostee mit natürlichem Vanillearoma	3,90 €
<i>Japan Sencha Grüner Tee</i> belebender, eleganter grüner Tee	3,90 €
<i>Vitamin-Oase</i> erfrischende Komposition aus Hibiskus Blüten, Orangenschalen, Apfelstückchen, Weinbeeren	3,90 €
<i>Dallmayr Bio Alpenkräuter</i> edles Bouquet und feiner Geschmack	3,90 €

## Kaffeespezialitäten

Café Crème	2,60 €
Café Crème groß	3,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,60 €
Chococcino	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Kaffee Hag	2,60 €

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an

Eiskaffee   Eisschokolade	5,90 €
Espresso Gelato <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	3,60 €

Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten.  
Unser Service informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot.

# Offene Weine I Flaschenweine

<b>Weiß</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,50l</b>	<b>0,75l</b>
2020 Riesling QbA trocken, Maximilian Bohnert	5,80 €	11,60€	17,40 €
2020 Müller-Thurgau QbA trocken, Maximilian Bohnert	5,80 €	11,60€	17,40 €
2021 Scheurebe feinherb, Maximilian Bohnert	6,50 €	13,00 €	19,50 €
2021 SiebenFünf Weißweincuvée, Maximilian Bohnert Grauburgunder I Weissburgunder I Sauvignon Blanc	6,50 €	13,00 €	19,50 €
2021 Grauer Burgunder QbA trocken, Maximilian Bohnert	6,50 €	13,00 €	19,50 €
2020 Weißer Burgunder QbA trocken, Maximilian Bohnert	6,50 €	13,00 €	19,50 €
2020 Weißer Burgunder QbA trocken, Oberkircher Winzer	6,70 €	13,40 €	20,00 €
2021 Chardonnay QbA trocken, Siegbert Bimmerle	7,90 €	15,80 €	23,70 €
<b>Rosé</b>			
2021 Spätburgunder Rosé QbA trocken, Maximilian Bohnert	6,50 €	13,00 €	19,50 €
<b>Rot</b>			
2019 Merlot QbA trocken, Oberkircher Winzer	7,90 €	15,80 €	23,70 €
2019 DreißigVier Rotweincuvée trocken, Maximilian Bohnert Spätburgunder I Cabernet	8,30 €	16,60 €	24,90 €
2019 Spätburgunder QbA trocken, Maximilian Bohnert	7,50 €	15,00 €	22,50 €
2018 Merlot Porta Leoni, Veneto Italien	6,50 €	13,00 €	19,50 €

Alle Weine im offenen Ausschank servieren wir Ihnen auch gerne als Glas (0,10l)

## **Eine Begegnungsstätte. Die Geschichte der Illenau**

Die ehemalige Heil- und Pflegeanstalt Illenau wurde 1842 als schlossartiges Gebäude für psychisch kranke Menschen errichtet. Die neuartigen Heilmethoden machten die Illenau zu einer europaweit führenden Einrichtung.

Nach ihrer Auflösung zu Beginn des zweiten Weltkriegs diente das Areal dem Nationalsozialistischen Regime zu Schulungszwecken. Bis 1992 wurde es von den französischen Streitkräften genutzt.

Seit mehr als 20 Jahren bemühen sich Acherner Bürger im Förderkreis Forum Illenau um den Erhalt des Gebäudeensembles. Mit Hilfe umfangreicher Spendenaktionen und der Zuschüsse des Landes Baden-Württemberg konnte eine Begegnungsstätte mit einem Museum und einem Bistro errichtet werden.

Im Museum wird seit März 2015 in einer Dauerausstellung die wechselvolle Geschichte der Illenau präsentiert. Durch den offenen Zugang vom Bistro zum Museum ist es während der Öffnungszeiten des Bistros immer möglich, das Museum zu besuchen und gleichzeitig im Vorbeigehen einen Blick in die Vergangenheit zu werfen.

Der Förderkreis will mit diesem Modell einen lebendigen Treffpunkt schaffen, der Anregungen bietet, Austausch ermöglicht und damit Menschen zusammenführt.

## **Hier wird INTEGRATIV gearbeitet**

In unserem integrativen Restaurant arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen. Wir sind als Integrationsunternehmen ein wirtschaftlich selbständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes.

Ziel ist die Schaffung von attraktiven Arbeitsgebieten und Entwicklungsmöglichkeiten für Menschen mit Handicap.

Durch Qualifizierungsmaßnahmen, berufliche Weiterbildung und individuelle Begleitung bereiten wir unsere Mitarbeiter mit Handicap auf ihre Tätigkeit hier vor und unterstützen sie hier dauerhaft.

Da es sich um ein integratives Projekt handelt, gelingt das eine oder andere manchmal auch etwas individueller.

## **Ici nous travaillons INTEGRATIF**

Dans notre restaurant intégratif, notre équipe, composé de personnes avec et sans handicap, travaillent main dans la main pour vous rendre un séjour agréable chez nous.

Comme une entreprise d'insertion, nous sommes une institution économiquement indépendante dans le marché général du travail. Notre objectif est de créer des domaines d'activité attractives et des possibilités de développement pour des personnes avec un handicap. Avec des directives de qualification, la formation professionnelle et le coaching individuel, nous préparons et encourageons nos collègues avec un handicap ici sur place, dans une manière durable.

A cause de la nature individuelle de notre projet intégratif, nous vous prions de permettre, que l'un ou l'autre pourrait réussir aussi d'une manière individuelle.

## **Liebe Gäste,**

an dieser Stelle möchten wir uns für Ihren Besuch bedanken und hoffen,  
Sie genießen Ihren Aufenthalt bei uns.

Für Wünsche, Anregungen und Kritik sowie Planung für Ihre persönliche Feierlichkeiten  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bleiben Sie auf dem Laufenden und besuchen Sie uns auch online unter:

**[www.illenau-bistro.de](http://www.illenau-bistro.de)**

**[www.facebook.com/IllenauBistro](https://www.facebook.com/IllenauBistro)**

Illenau Arkaden Bistro gGmbH

Illenauer Allee 75

77855 Achern

**[kontakt@illenau-bistro.de](mailto:kontakt@illenau-bistro.de)**

Telefon 07841 6812445

## **Zum Schluss....**

Gefördert wird die Illenau Arkaden Bistro gGmbH von der Aktion Mensch  
sowie durch den Kommunalverband für Jugend und Soziales Baden-Württemberg - Integrationsamt.

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bediengeld.  
(\* = billigstes Getränk pro Liter).