



Gut Essen & Trinken

Tante Paula Hopfensee • Fischerbichl 17 • 87629 Füssen/Hopfensee
 Telefon 08362 – 5056860 • www.tantepaula-hopfensee.de

Kein Ruhetag! Durchgehend gute warme Küche von 11:30 – ca. 21:00 Uhr
 Viele Speisen auch zum Mitnehmen!

Alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit

Vegetarische und vegane Gerichte sind speziell gekennzeichnet!



GRÜSS GOTT bei Tante Paula am Hopfensee.

Nichts anderes als nass gewordenes Fladenbrot soll um 10.000 vor Christus der Ursprung des Bierbrauens gewesen sein. Dieser zufällig entstandene Brei begann durch Hefesporen in der Luft zu gären. Auf diese Weise entstand zufällig ein alkoholhaltiges, berauschendes Gemisch, das bis heute Geschichte schreibt und schreiben wird. Backen und Brauen gehörten im Mittelalter zum Alltagsgeschäft. Jawohl, es waren Frauen wie Paula, die hervorragendes Bier zustande brachten, da Backtag und Brautag hintereinander an derselben Feuerstelle stattfanden, wie z.B. in den dorfeigenen Backhäusern. Die durch den Backprozess freigesetzten Hefen in der Luft der Backstätten, setzten bei der Bierherstellung den Gärungsprozess rasch in Gang und sorgten dafür, dass das Bierbrauen den Frauen besonders gut gelang.

Wissenswertes und Besonderheiten für Sie liebe Gäste:



+ Wasser – Hausanschluss mit Grandeur Wasser

+ Salz zum Würzen der Speisen

Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.

+ Gewürze und Kräuter

Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe.

+ mikrowellenfreie Küche

Freuen Sie sich auf hochwertige Lebensmittel, die keiner Mikrowellenbehandlung ausgesetzt werden, sondern schonend zubereitet werden.

+ Lebensmittel

Viele unserer Speisen werden im Sous-Vide-Verfahren gekocht. Sous-Vide-Garen bezeichnet die Methode um Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.

Gerne packen wir ihre Reste in nachhaltige Verpackungen zum Selbstkostenpreis von 0,50 € ein.

Alkoholfreie Durstlöcher



Spritziges **Tafelwasser** Grander-Wasser 1,0l für 6,40 oder 0,5l für 4,20 oder 0,25l für 3,20

Stilles Wasser Grander-Wasser 1,0l für 6,40 oder 0,5l für 4,20 oder 0,25l für 3,20

Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 6,40 oder 0,25l für 3,40

Kalte Cola von Libella^{1,3,7} oder **Coca Cola (light)**^{1,3,7} oder fruchtige **Orangenlimonade,**

Zitrosprudel, Cola-Mix^{1,3,7} 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

Holunderschorle mit fruchtiger Minze 0,4l für 4,40

Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,40

Hausgemachte Limonade mit fruchtiger Minze und Limette 0,4l für 4,80

Vitaminreiche Säfte



löschende **Apfelschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

fruchtige **Orangenschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

rote **Johannisbeerschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

Premium-Säfte pur 0,4l für 4,80 oder 0,2l für 3,80

als **Maracuja, Johannisbeere oder Orange**

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



Bayerische Bierspezialitäten

das **Goldene Helle** (Halbe) vom Fass 0,5l für 4,60
erfrischendes **Radler** 0,5l für 4,60
spritziger **Russen** 0,5l für 4,60
herbes **Premium Pils** 0,33l für 4,20
prickelndes **Hefeweizen** vom Fass 0,5l für 4,60
dunkles **Hefe-Weizen** 0,5l für 4,60
vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,60
süffiges **Cola-Weizen** 0,5l für 4,60
alkfreier Weizen 0,5l für 4,60
alkoholfreies Bier 0,5l für 4,60

Unsere Biercocktails

Geißenmaß ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbeer, wird mit Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayrischen 1 Liter Cocktailglas 12,90
Laternemaß ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 17,40

Besonderer Biergenuss

Meine Tante Paula, hat daheim Bier gebraut. Fasziniert vom Geruch und Geschmack in Kindheitstagen, wollte ich schon immer selber Bier brauen. Jetzt haben wir eine eigene Kleinbrauerei. Hier brauen wir handgemachtes bayrisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

Tante Paula ist ein unfiltriertes, untergäriges helles Vollbier 0,5l für 4,90

Onkel Josef ist ein unfiltriertes, untergäriges dunkles Vollbier 0,5l für 4,90

Tante Liesl ist ein unfiltriertes, obergäriges helles Weizenbier 0,5l für 4,90



Ger-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 19,90

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 16,90

oder a ganzes **Paula-Fassl** mit integriertem Zapfhahn, 5l für 22,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei

Mit gutem Bier, produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Zum **Verschenken** und **Mitnehmen** unser **Bierlikör** 0,25l für 11,90 oder 0,5l für 16,90



Aus dem Weinkeller alles in Bio-Qualität

vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinzer in Retz, Familienbetriebe, die mit viel Liebe und Überzeugung ihr Handwerk betreiben. Bei uns gibt es noch einen klassischen Schoppen (0,25 l).



BIO

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin, im Holzfass gereift, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,90

Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,90

Bio Merlot rot herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 7,40

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,90

Bio Rosé ausgezeichneter Rosé-Wein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,25l für 6,90

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 5,40 und 0,5l für 7,40

Vom ältesten Weingut Italiens-Schloss Giol

Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zert. 0,25l für 7,40

Appetitmacher!

Aperol SPRITZ der italienische Klassiker 7,20

Hugo – der frische Aperitif aus Südtirol 7,20

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 7,40



Manchmal braucht es ein Likörchen oder Hochprozentiges! Bei uns gibt's den

Ramazotti mit Eis und Zitrone 2cl für 3,60 **Eierlikörchen** 4 cl mit Eis für sahnige 3,90

oder seine Freunde **Averna**, **Fernet**, **Grappa**, **Jägermeister**, **Sambuca** 2cl für 3,60

Den heimischen **Obstler** oder **Enzian** 2cl für 3,30

Bierlikör 19% a Stamperl 2cl für 2,90

Was besonders von Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz:

Eine „alte Marille“ 2cl für 4,10, „alte Haselnuss“ 2cl für 4,10 oder

„alte Williamsbirne“, er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. 2cl für 4,10

Paulas - Schnaps:

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) ist unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,21

Eselstreiber (Obstbrand 38%) macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,21



Kaffeekranzlerl



(Allgäuer Kaffee ist eine eingetragene Marke von uns)

Getränke aus gerösteten Pflanzenteilen und Körnern wurden bereits in Babylon und im alten Ägypten gebrüht. Als im 18. Jahrhundert, wegen des preußischen Kaffeemonopols 1781 und der Kontinentalsperre ab 1806, Bohnenkaffee zum seltenen und teuren Luxusgut wurde, kam man auch in unseren Breiten auf die Idee, sich Getränke auszudenken, die zumindest wie Kaffee schmecken sollen. So entstand ein Getränk, das schon früher bei Tanten und Omas als Muckefuck (vermutlich aus „Mocca faux“ - französisch für falscher Kaffee) bekannt war und das bis heute als koffeinfreie Kaffeealternative, z.B. als Gerstenkaffee, Zichorienkaffee oder Dinkelkaffee beliebt ist.

Heißer Espresso 2,60

Tasse Kaffee 3,20

Espresso Macchiato 3,40

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 4,40

schaumiger **Cappuccino** 3,60

Latte Macchiato, Milchcafé, Schoki 4,20

Bio-Teegenuss nicht nur zum Tanztee



Paulas feine offene Bio-Teemischungen und Kräutertees, natürlich ohne Zusatzstoffe, serviert im großen Teeglas für 3,90.

BIO

Earl Grey

Alm-Kräutertee

Kamillentee Kamillenblüten

Kräutertee mit Ingwer

Pfefferminztee Pfefferminzblätter


Früchtete

Ein Herz für Kinder



Ich weiß nicht Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes 10,90

Hab keinen Hunger Pizza mit Schinken^{2,3}, Salami^{2,3} 9,90 oder Margherita 9,40

Ist mir egal Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 5,90 

Ich will das nicht Spätzle mit Soße 6,40

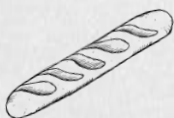
Aus der Suppenterrine





Fruchtige Tomatensuppe ein Vitaminstoß 6,60  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 


Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 6,20


Vorspeisen, oder nur so




Tomatenbrot geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 8,90 


Knoblauchbaguette warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,40 

Pizzabrot mit Tomatensoße 9,90 plus Knoblauch 10,40 

Oliven angemacht, mit Baguette 7,40 

Bauernbaguette einfach so dazu 2,40 

Tipp

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 17,90 

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung.

Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8, Süßungsmittel 9

Salate



Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln und werden mit Essig und Öl dressiert.

Kleiner gemischter Salat 6,20

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,90

Anglerglück bunter Salat mit Thunfisch, Oliven und frische Paprika für 17,40

Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 17,90

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet (ca. 200 gr.) 18,60

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90

Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 16,40

Hüttengaudi bunter Salat mit gebackenen Kässpätzletalern und fruchtiger Preiselbeere 17,90

Wir empfehlen unser **ofenfrisches Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,40

Brotzeiten



Bayrischer Wurstsalat Lyoner^{2,3} vom Ring mit Essiggurke⁹, Zwiebeln und Hausbrot 10,90

Schweizer Wurstsalat Lyoner^{2,3} vom Ring, Käse, Essiggurke⁹, Zwiebeln und Hausbrot 11,90

Currywurst^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90 als Riesencurrywurst 4,90 dazu

Vegane Spezialitäten



So-Ja-Gyros (BIO) mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 19,90

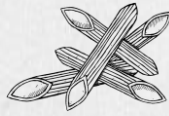
Buntes Grillgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90


Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90



Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebeln und veganer Burgersoße für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Unser hausgemachtes **veganes Cevapcici vom Grill** (aus Erbsenprotein), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 20,40

Pasta aus 100% Dinkelmehl



Pasta Napoli eine Reise in den Süden. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 11,40 

Pasta arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni 12,40  

Pasta al Tonno e pomodoro Nudeln mit Thunfisch, Oliven, Kapern, frischer Knoblauch in fruchtiger Tomatensoße 15,40

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8}, Zwiebeln, Pilzen, frischer Knoblauch und fruchtiger Tomatensoße 15,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirschtomaten, Oliven, Gemüse und frischem Knoblauch 15,90  

Paulas Hochstapler




Burger sind bei uns mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180gr. Rohgewicht) vom Rind und Burger-Semmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burger-Soße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger für 13,40 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Sennerin-Burger mit Käse für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Bergbauern-Burger mit Spiegelei für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Schweizer-Burger mit Kartoffelrösti für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und veganer Burger-Soße für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu 

Allgäu-Burger mit Kässpätzletaler (unsere Eigenkreation) und fruchtiger Preiselbeere 16,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Zum Auffrisieren der Burger: 

Speck 1,50 | scharfe Peperoni 1,50 | Käse 2,20 | Spiegelei 2,20 | Rösti 2,20 | glutenfreier Semmel 3,-

Mediterrane Klassiker



Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 gr. Rohgewicht) mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 20,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 24,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill** (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu



Paulas Festtagsspeisen



TIPP

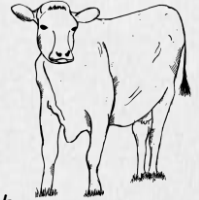
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 16,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu. **Mit glutenfreier Panade** Aufpreis 3,50

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 23,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse und wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 20,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Wahlweise mit fruchtiger Preiselbeere 1,50 dazu

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“, ein wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250gr. Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensaft 28,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu



Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 21,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250gr. Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites 26,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Schweinefilet „Bergbauernart“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 22,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Rinderbraten in guter Soße mit Serviettenknödel und Gemüse vom Markt 19,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Wirtshausgulasch vom Rind mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse 20,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu



Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln und grünem Salat für knackige 15,40



Currywurst^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90 als Riesencurrywurst 4,90 dazu


Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage als Hauptgericht für süße 17,90



Pizzen aus Dinkelmehl handgemacht ca. 32cm Ø



Unsere Pizzaträume werden alle von Hand gemacht und im Steinbackofen direkt auf Stein gebacken. Mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße und echtem Mozzarella belegt!


Margareta der Klassiker für 10,90 

Salami^{2,3,4} oder **Schinken**^{2,3} Metzger-Vorderschinken^{2,3} für 12,90


Bella Napoli „Sieg Neapel und stirb“ wir können nur spekulieren, wie Goethe das gemeint hat. Mit Thunfisch und roten Zwiebeln 14,40


Schwabenfest für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 15,90

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3,8}, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und frischem Knoblauch 14,90



Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 17,90 


Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4}, frische Champignons und frischer Paprika 14,90

Budapest mit landestypischen Zutaten wie frischer Paprika, scharfen Peperoni  und Haussalami^{2,3,4} für 14,40

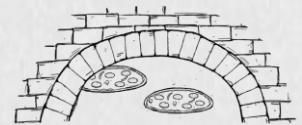
Vegetarisch mit Oliven, frische Paprika, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Champignons 14,90 



Veronika mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4} und frischen Champignons 14,40

Zeus mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 14,90  

Pizzabrot mit Tomatensoße ohne Käse 9,90 plus Knoblauch 10,40 

Weißer Pizza




Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelraspel, Allgäuer Käse, Rucola 15,40  


Ofenwarmer Oregano-Fladen „Paulas Art“ mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola 17,90 


Alle Pizzen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,50 dazu.


Naschkatzen aufgepasst




Kaiserlicher Schmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser – mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,90 
als Hauptgericht für süße 17,90


Oma Lena's Apfelkuchla nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 9,40 


Lauwarmer Apfelstrudel nach Wiener Traditionsrezept mit Vanilleeis 7,90 

Schokoküchlein lauwarm mit Vanilleeis 8,20 

Eierlikörbecher Vanilleeis mit viel Eierlikör¹, Sahne und Waffel 8,90 

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 8,40 nach Lust und Laune 

Vanilleeis 1 Kugel 2,70 oder 2 Kugeln 4,90 

Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör¹ mit Sahnehaube 4,40 


Tartufo (ital. für Trüffel) delikates Zabaione- und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensoße, bestäubt mit Kakao 6,90

Der Trüffel unter dem Eis! Es ist faszinierend zu erfahren, dass diese köstliche Eisspezialität ihren Ursprung in den 1930er Jahren hat und speziell für Prinz Umberto, den späteren König Umberto II., entwickelt wurde.



Für Kinder:

Erdbeer-Experte Fällt euch eine bessere Kombination als Vanille und Erdbeere ein?

Uns auch nicht...Bourbon-Vanille-Eiscreme und Erdbeer-Fruchteiscreme mit Erdbeersauce, zum kinderfreundlichen Preis von 4,20 

Paula begrüßt Sie herzlich in ihrem gemütlichen Wirtshaus am Hopfensee

Ob im lichtdurchfluteten Wintergarten, den gemütlichen Altholz-Stuben und den Flammen im Kamin – oder in Paulas guter alter Stube mit dem großen Kachelofen – es erwartet Sie eine heimelige alpenländische Atmosphäre. Ein Besuch am Abend lohnt sich ganz besonders, wenn bei Tante Paula alle Lichter das Restaurant in ein zauberhaftes Ambiente hüllen.

Täglich geöffnet
Durchgehend gute
warme Küche von
11:30 – ca. 21:30



*Tante Paula und ihre tüchtigen Helfer bedanken sich für
euren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!*

www.tantepaula-hopfensee.de

*Jetzt einfach selbst mit dem eigenen Smartphone am
Tisch bestellen und bezahlen!*

Und so geht's:

1. QR-Code auf dem Tisch scannen
2. Essen auswählen
3. Bezahlart wählen
4. Genießen!