



Herzlich willkommen auf dem Stiftsgut Wilhelmsglücksbrunn!  
Wir haben täglich von 12.00- 22.00 Uhr geöffnet. Warme Küche bieten wir  
von 12.00-15.00 Uhr und von 17.00- 20.30 Uhr an.

In unserem Restaurant verwenden wir zu 100 Prozent biologisch erzeugte  
Lebensmittel und Zutaten, die zum Teil auf kürzestem Weg direkt von  
unserer Bioland- Landwirtschaft geliefert werden. Auf der Speisekarte  
werden Sie Galloway-, Lamm- und Wasserbüffel Fleisch, Schafkäse und  
Gerichte aus der vegetarischen und veganen Küche finden. Lassen Sie sich  
überraschen! Wir verzichten ganz bewusst auf Fertigprodukte, Mikrowellen  
und Ähnliches und bereiten jede Speise frisch zu. Daher ist eine  
Zubereitungszeit von 30 Minuten keine Seltenheit. Deklarierungspflichtige  
Inhaltsstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte.

Auf unserem Hof leben eine Milchschaferherde, Wasserbüffel, Galloways,  
Thüringer Kaltblüter, Hühner und Bienen. Der Schafkäse aus der  
Creuzburger Käsemanufaktur auf dem Gut wurde bereits mehrfach national  
und international prämiert. Er ist in verschiedenen Variationen auf der  
Speisekarte vertreten. Ein Einkauf im Biomarkt der Creuzburger  
Käsemanufaktur ist von Montag bis Sonnabend von 10.00-18.00 Uhr  
möglich. Informationen zur Geschichte des Gutes, das 1426 erstmals  
urkundlich erwähnt wurde, finden Sie ebenso am Ende der Speisekarte.  
Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt.



Ökokontrollstelle DE-ÖKO-006



## Suppen und Vorspeisen

Suppe aus grünen Erbsen mit Kokosmilch	6,90 €
Eintopf vom hofeigenen Wasserbüffel mit Wurzelgemüse und Kartoffeln <sup>*2,11</sup>	6,90 €
Drei Kellen Eintopf vom hofeigenen Wasserbüffel mit Wurzelgemüse und Kartoffeln, Brot <sup>*1,2,3,5,11</sup>	13,90 €
Gebackener Schafcamembert aus der Hofkäserei mit Wildpreiselbeeren und Baguette <sup>*1,6,7,10,17</sup>	10,90 €

## Salate

Großer gemischter bunter Salat <sup>*2,9,11,13</sup>	10,80 €
--	---------

### wahlweise mit

- Schafkäse nach Feta- Art von unserem Hof <sup>*10</sup>	14,80 €
- einem Wildlachsfilet* <sup>*1,7</sup>	16,80 €
Beilagensalat <sup>*2,9,11,13</sup>	4,90 €
Kleiner gemischter Salat <sup>*2,9,11,13</sup>	7,90 €

## Hauptgerichte

Kartoffelspalten mit Schafkräuterquark und bunter Salatgarnitur *2,9,10,11	12,80 €
Gemüse- Kokoscurry mit echtem Thai- Curry, frischem Ingwer und Kurkuma mit Basmatireis und Salatgarnitur *2,3,4,7,9,11,13	13,90 €
mit gebratenem Hähnchenfleisch	18,90 €
mit einem Wildlachsfilet* *1,7	18,90 €
Spaghetti mit pikanter hausgemachter Bolognese vom Lamm *1,2,7,11	13,80 €
Bunte Quinoa- Gemüse- Pfanne im Ei- Omelette- Mantel mit Käse überbacken und bunter Salatgarnitur *2,6,9,10,11	14,90 €
„Creuzburger“	
Burger aus Galloway- und Büffelfleisch vom Hof mit Käse überbacken im Burgerbrötchen *1,2,3,6,9,10,11	12,80 €
- zusätzlich mit Kartoffelspalten	16,80 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit Bratkartoffeln, Rotwein- Zwiebel- Konfit und Salatgarnitur *2,9,11	16,80 €
Sülze vom hofeigenen Lamm mit Speck- Bratkartoffeln und bunter Salatgarnitur *2,9,11	16,80 €

Bunter Gemüse- Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>*2,3,9,11,13</sup>	9,80 €
wahlweise mit	
Thüringer Bratwurst (original oder vegan) <sup>*1,2,9,11</sup>	15,80 €
oder einem Wildlachsfilet* <sup>*7</sup>	17,80 €
Geschmortes vom hofeigenen Lamm oder Galloway oder Wasserbüffel- je nachdem, was unsere Landwirtschaft gerade liefern kann- mit hausgemachten Semmelknödeln und wechselnder Gemüsebeilage <sup>*1,2,3,5,6,7,9,10,11</sup>	18,50 €
Bitte fragen Sie unseren Service!	
Filet vom Schwein- kurz gebraten- mit Orangen- Kräuterbutter, gebackener Ofen- Süßkartoffel und bunter Salatgarnitur <sup>*2,7,9,11</sup>	19,50 €
Ossobuco- geschmorte Beinscheibe vom Rind mit drei Kartoffel- Röstitalern und Salatgarnitur <sup>*1,2,7,9,11</sup>	19,90 €

### Kleine Gerichte, Kinderkarte und Beilagen

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße <sup>*1,2,6,7,11</sup>	6,90 €
Zwei Scheiben vom hausgemachten Semmelknödel mit Bratensoße und Salatgarnitur <sup>*1,2,3,5,6,7,10,11</sup>	6,50 €
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>*1,6,16</sup>	6,50 €
Süßkartoffel aus dem Ofen mit einer Kugel Schafkräuterquark auf buntem Salatbett <sup>*2,9,10,11</sup>	9,80 €

Eine Kugel Schafkräuterquark *10,11	3,50 €
Als Vorspeise mit Brot *1,3,5	4,50 €
Extraportion Senf, Ketchup oder Preiselbeeren *9,17	1,00 €
Brotkorb extra *1,3,5	3,00 €
Geriebener Käse *10	3,00 €

## Desserts

Hofkäsevariation aus unserer Schafkäsemanufaktur mit Butter und Brot *1,3,5,10	13,50 €
Vanille- Schafmilcheis trifft Espresso (Affogato) *6,10 -auch vegan möglich mit Vanille- Sojamilcheis *4,13	4,50 €
Vanilleeis mit Schokoladen- Chili- Eierlikör vom Hof *6,10,12	5,90 €
Schokoladeneis mit Schafmilch- Eierlikör vom Hof *6,10,12	5,90 €
Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl *5,6,10	5,90 €
Pfefferminzeis mit Schokoladenflocken *6,10,12	5,90 €
Hausgemachtes veganes Vanilleeis aus Sojamilch *4,13 mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl *5,13 oder mit veganer Schokoladensoße *12,13	5,90 €  5,90 €

## Eiskarte

Das Eis produzieren wir auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn aus frischer Schafmilch selbst. Diese eignet sich aufgrund ihrer natürlichen Eigenschaften ganz besonders für die Eisproduktion. Unser Eis ist frei von jeglichem chemischen Zusatz, natürlich biologisch und selbstgemacht.

Eisschokolade *1,6,10,12	5,80 €
Eiskaffee *1,6,10	5,80 €
Fruchtbecher	7,80 €
2 Kugeln Sauerkirscheis, 1 Kugel Schokoeis, Fruchtsoße, Sahne und Dinkelwaffel *1,6,10,12	
Schwedenbecher	8,80 €
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Schafmilcheierlikör, Sahne und Dinkelwaffel *1,6,10,12	
Schokobecher	7,80 €
2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne und Dinkelwaffel *1,6,10,12	
Portion Sahne *10	1,50 €
Unsere Sorten Schafmilcheis aus eigener Herstellung je Kugel Vanille, Schokolade, Sauerkirsche, Erdbeere, Quitte, Minze, Joghurt und Zitrone *1,6,10,12	1,90 €
Veganes Vanilleeis aus Sojamilch je Kugel *4,13	1,90 €

## Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Pott Kaffee	3,40 €
Milchkaffee * <sup>10</sup>	3,80 €
Cappuccino * <sup>10,12</sup>	3,80 €
Latte Macchiato * <sup>10</sup>	3,80 €
Latte Macchiato mit Karamellsirup * <sup>10</sup>	4,40 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Espresso Macchiato * <sup>10</sup>	2,30 €
Pott heiße oder kalte Milch * <sup>10</sup>	2,80 €
Heiße Schokolade * <sup>10,12</sup>	3,80 €
Chai Latte	3,80 €
Südasiatishes Getränk aus Schwarztee, Milch, Zucker und Gewürzmischung * <sup>10</sup>	



## Tee

Pott

3,20 €

Kräutertee

Holunder- Minze

Rooibos Pur

Ingwer- Orange

Früchteteemischung mit Preiselbeeren

Granatapfel- Orange

Fenchel- Anis- Kümmeltee

Schwarzer Tee- Darjeeling

Grüner Tee- Sencha

Schälchen Honig zum Tee

0,50 €

## Mineralwasser

Spritzig, medium oder naturell	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
	Karaffe 1,0 l	5,50 €

## Limonaden

Alle Bio-Zisch-Limonaden enthalten weder Kristallzucker noch Aromen. Sie sind mit TraubensüÙe gesüÙt und enthalten ausschließlich Quellsäure.

Orange, Zitrone, Ingwer, Bitter Lemon, Rhabarber, Himbeer-Cassis, Holunderblüte und Guarana Cola (Guarana: Samen einer südamerikanischen Pflanze, koffeinhaltig, phosphatfrei und reizstoffarm)

0,2 l	2,40 €
0,4 l	4,40 €

## Apfelschorle

0,2 l	2,40 €
0,4 l	4,40 €

## Säfte

0,2 l	2,80 €
0,4 l	4,80 €

Apfelsaft, Orangensaft,  
Bananensaft, Kirsch- Apfelsaft,  
Kirsch- Bananensaft (KiBa)

Fruchtige Schafmilchmolke mit Joghurt	0,2 l	2,40 €
basisch, mineralisierend, erfrischend *10	0,4 l	4,40 €

## Bier vom Fass

Rother-Bräu, die kleine Familienbrauerei aus der Rhön.

Rother Pilsner * <sup>1</sup>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,60 €
Rother Hefeweizen * <sup>1</sup>	0,5 l	3,60 €
Radler * <sup>1</sup>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €
mit Zitronenlimonade, Himbeerlimonade oder naturtrübem Apfelsaft		
Colaweizen * <sup>1</sup>	0,5 l	3,90 €
Zitronenweizen * <sup>1</sup>	0,5 l	3,90 €
Bananenweizen * <sup>1</sup>	0,5 l	3,90 €

## Flaschenbier

Rother Hefeweizen alkoholfrei * <sup>1</sup>	0,5 l	3,90 €
Lammsbräu dunkel * <sup>1</sup>	0,5 l	3,90 €
Lammsbräu alkoholfrei * <sup>1</sup>	0,3 l	2,90 €

<u>Aperitifs</u> *15	5cl	10cl
Casal dos Jordoos fine Ruby (Portwein)	4,80 €	7,50 €
Veneziano Aperitivo Naturale Aperitif aus den Extrakten von Rhabarber, Enzian, Wermut, Zitrone und Holunder. Fruchtig- frisch mit natürlich schöner Farbe.	3,90 €	5,90 €
L'Osteria Bio Vermouth (weißer, trockener Wermut)	3,90 €	5,90 €

### Unsere Hausweine \*15

Weißwein, Rosé oder Rotwein	0,2l	4,50 €
Weinschorle	0,2l	4,20 €

### Schaumweine \*15

Secco	0,75 l	19,50 €
	0,1l	3,80 €
mit einem Spritzer Holunder- Sirup		4,50 €
mit einem Spritzer Cassis- Sirup		4,50 €

Unsere deutschen Weine und Secco stammen fast alle vom Bioland-Weingut Winfried Seeber in St. Martin - Pfalz. Das Weingut wird seit über 250 Jahren von Familie Seeber bewirtschaftet und zählt zu den ersten Bioland-Weingütern Deutschlands.

### Weißweine \*15

Müller Thurgau, Heiligenberg	1,0l	19,80 €
Halbtrocken	0,2l	4,80 €
Morio Muskat, St. Martiner Baron	1,0l	19,80 €
Halbtrocken	0,2l	4,80 €
Riesling, St. Martiner Baron	1,0l	21,50 €
Trocken	0,2l	5,50 €
Bianco Umbria, Italien		
Trockener, frischer umbrischer Landwein aus	0,75 l	18,50 €
Trebbiano- und Malvasiatrauben gekeltert,	0,2l	5,90 €
gut zu Reis, Pasta, Fisch und mildem Käse.		
Grüner Veltliner, Weingut Diwald, Österreich	0,75 l	19,50 €
Trockener, strahlend gelber Grüner Veltliner	0,2l	6,20 €
mit typischem dezenten Pfefferl.		
Pinot Grigio, Terra Musa, Venezia, Italien	0,75 l	19,50 €
Trocken, glasklarer Duft nach Grapefruit, Apfel	0,2l	6,20 €
und einem würzigen Hauch Haselnuss. Frisch und cremig.		

Verdejo, Bodegas Parra Jeménez, Spanien Frischer trockener Verdejo mit tollen floralen Noten. Ausdrucksstark.	0,75 l	19,50 €
---	--------	---------

Sauvignon Blanc, Weingut Kesselring, Pfalz Ein fruchtig erfrischender Sauvignon Blanc, der es spielend mit der Konkurrenz aus aller Welt aufnimmt.	0,75 l	21,50 €
---	--------	---------

Pinot Grigio Porer, Weingut Lageder, Südtirol Äußerst vielschichtiger, spannender Grau- burgunder mit Noten von Melone, Fenchel und Weinbergpfirsich in Gesellschaft mit feiner Mineralität. Beeindruckend.	0,75 l	32,50 €
---	--------	---------

### Roséwein

La Croix Simon, Bordeaux Rosé, Frankreich Duftig, trockener Rosé aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Gute Balance von Frucht und Würze.	0,75 l	23,50 €
--	--------	---------

### Rotweine <sup>\*15</sup>

Dornfelder, St. Martiner Baron, halbtrocken	0,75 l	18,50 €
	0,2 l	5,90 €

Spätburgunder Maikammer Kapellenberg, trocken	0,75 l	19,50 €
	0,2 l	6,20 €

St. Laurent Maikammer Kapellenberg, trocken	0,75 l	18,50 €
	0,2 l	5,90 €

<b>Cabernet Sauvignon</b> Diedesfelder Paradies, trocken. Kräftiger Cabernet mit dichter Cassis- Note. Kaum zu glauben, dass dieser Cabernet Sauvignon aus Deutschland kommt.	0,75l	26,50 €
<b>Zweigelt</b> , Weingut Diwald, Österreich Leichter, trockener Zweigelt. Sortentypisch. Passt bestens zu Lamm- und Rindfleisch.	0,75 l 0,2 l	19,50 € 6,20 €
<b>Merlot Contro Corrente</b> , Veneto, Italien Rote Früchte, feine Tannine. Gefällig.	0,75 l 0,2 l	19,50 € 6,20 €
<b>Tempranillo</b> , Parra Jimenez, Spanien Trockener, vollmundiger Rotwein	0,75 l 0,2 l	19,50 € 6,20 €
<b>Nero d' Avola Antura</b> , Sizilien, Italien Bodenständig würzig. Reife rote Beeren. Balsamisch.	0,75 l	24,50 €
<b>La Croix Simon</b> , Bordeaux Supérieur, Frankreich Komplexer, geradliniger, klassischer Bordeaux.	0,75 l	26,50 €
<b>„Oppidum“</b> Marche, Ostitalien Rebsorte Montepulciano- sehr dunkle, fast schwarze Farbe mit dem Geschmack nach Pflaumen und dunklen Kirschen mit weich eingebundenen Tanninen. Ein unvergleichlich progressives Kraftpaket.	0,75 l	38,00 €

<u>Edelbrände &amp; Liköre</u>	2 cl	4 cl
Limoncello	2,40 €	3,90 €
Cassis- Likör	2,40 €	3,90 €
Obstbrand von Apfel und Birne	2,40 €	3,90 €
Alter Weinbrand vom Weingut Seeber	2,40 €	3,90 €
Traubenbrand vom Traminer	2,40 €	3,90 €
Eierlikör aus Schafmilch Hell oder Schoko-Chili aus eigener Produktion <sup>*6,10,12</sup>	1,90 €	3,60 €



<u>Spirituosen</u>	2cl	4cl
Weizenkorn, Sasse Gründerzeitkorn	1,90 €	3,60 €
Biostilla- Südtiroler Magenbitter mit 25 Kräuter- und Fruchtauszügen	2,40 €	3,90 €
Aquavit Original von O. P. Anderson, Schweden	2,40 €	3,90 €
Aquavit Klar von O. P. Anderson, Schweden	2,40 €	3,90 €
Wodka „Wodotschka“	2,40 €	3,90 €
Withe Socks Gin	2,40 €	3,90 €
Brick Gin aus Erfurt mit Kubebenpfeffer und viel Wachholder	2,40 €	3,90 €
Ouzo Tsantali	2,40 €	3,90 €
Rum weiß „Guajra Bio Fair Trade Ron Blanco“	2,40 €	3,90 €
Rum braun „Ron de Marinero Bio Fair Trade“	2,40 €	3,90 €
Whisky „Highland Harvest Scotch Whisky“	2,80 €	4,90 €

# Geschichte des Creuzburger Salzwerkes Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn

## Eine Übersicht

- 1426 Erste urkundliche Erwähnung; Vergabe von Siederechten;  
Nutzung der Solequellen vermutlich schon viele Jahrhunderte vorher
- 1525 Zerstörung der Saline im Bauernkrieg
- 1542 Wiederaufbau und Aufgabe der Saline nach fünf profitlosen Jahren
- 1707 Herzog Johann Wilhelm zu Sachsen- Eisenach beginnt, sich für eine  
erneute Salzgewinnung einzusetzen. Die Saline wird später nach ihm  
benannt.
- 1725 Joachim Friedrich Freiherr von Beust (1697-1771) übernimmt die  
Verantwortung für die Solegewinnung.
- 1784 Besuch Goethes in Begleitung der Frau von Herder
- 1800 Wilhelm Schrader übernimmt die Leitung der Saline, ergänzt sie durch  
eine chemische Fabrik und führt sie damit nochmals zum Erfolg
- 1801/1829 Persönlicher Einsatz von J. W. Goethe zur Nutzung der Sole
- 1827 Erste Heilversuche mit der zur Verfügung stehenden Sole, wonach  
ausgezeichnete Heilergebnisse zu verzeichnen waren.
- 1830 Errichtung einer Badeanstalt und zunehmende Nutzung der Quelle zu  
Heilzwecken durch den Creuzburger Amtsarzt Dr. Göring
- 1840 Analyse der Sole durch den bekannten Chemiker Prof. Dr. Döbereiner
- 1842 Erweiterung und Ausbau des Bades Wilhelmglücksbrunn
- 1843 Einstellung der Salzproduktion und Untersuchung der Hauptquelle  
*„Die Wilhelmglücksbrunner Sol- und Mineralquelle habe ich auf  
Veranlassung des Besitzers einer chemischen Untersuchung unterworfen  
und bin durch das Resultat derselben so überrascht worden, daß ich es für  
meine Pflicht halte, die Ärzte aufzufordern, dieser Quelle ihre  
Aufmerksamkeit zu schenken.“* (Hofapotheker Sinnhold aus Eisenach)
- 1874 Anwendung bei rheumatischen Krankheiten, gichtischen Leiden,  
chronischen Hautkrankheiten und Flechten. Der Versuch, Creuzburg zum  
Kurbad zu machen, scheitert.
- 1904 Antrag zur Nutzung der Quellen für den Kurbetrieb in Eisenach
- 1905 Gründung der Kurbad- Eisenach- Gesellschaft und somit eine Überleitung  
der Sole zu Trink- und Badezwecken nach Eisenach in die Wandelhalle,  
das Sophienbad und das Kurhotel
- 1906 Einweihung des Kurbades
- 1917 Übernahme durch die Nahrungsmittelgesellschaft zur Salzherstellung für die  
Viehzucht
- 1938 Auflösung der Brunnenverwaltung; der artesische Überlauf der  
Karolinenquelle ergießt seither die Sole ungenutzt in die Werra.
- 1971 Vollanalyse der Karolinenquelle; Bestätigung als Natrium-Chlorid-Sulfat-  
Wasser. Jede Stunde fließen 2700 Liter Quellsole in die Werra. Die  
Gebäude der Saline wurden von der LPG Creuzburg genutzt und stehen ab  
1990 leer.

- 1997 Übernahme des völlig verfallenen Stiftsgutes und ab 2001 Aufbau einer ökologischen Landwirtschaft (Bioland) mit südfranzösischen Lacaune-Schafen, Wasserbüffeln, Galloways, Hühnern und Bienen als anerkanntem Inklusionsbetrieb
- 2001 Eröffnung des Restaurants & Cafés Saline
- 2003 Beginn der Käseproduktion in der Creuzburger Käsemanufaktur und Einrichtung eines Biomarktes auf dem Gut
- 2006 Eröffnung des Hotels und der Tagungsstätte
- 2008 Bronzemedaille für den Creuzburger Blauen aus der Creuzburger Käsemanufaktur beim Internationalen Käsevergleich BIOCASEUS in Italien
- 2010 Verleihung einer Goldmedaille für den Creuzburger Blauen und einer Bronzemedaille für den Creuzburger Hartkäse im Rahmen des siebten deutschen Käsemarktes in Nieheim durch den VHM Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
- 2011 Hotel und Restaurant werden Mitglied im Biohotel e. V. Ab sofort werden ausnahmslos biologisch erzeugte, viele regionale und saisonale und immer mehr selbst produzierte und fair gehandelte Zutaten verwendet.
- 2013 Partnerbetrieb der IUBH (International University of Applied Sciences), Internationale Hochschule für duales Studium in Erfurt, für den Bachelor-Studiengang „Tourismusmanagement“
- 2015 Als drittes Thüringer Restaurant erhält das Restaurant & Café Saline auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn von Slow Food Deutschland e.V. das Slow Food- Genussführer-Siegel
- 2016 Auch für 2016 und 2017 erhält das Restaurant & Café Saline wieder das Slow Food- Genussführer- Siegel
- 2017 Partnerbetrieb der Dualen Hochschule Eisenach- Gera für das Studium des Tourismusmanagements
- 2018 Auch 2018 erhält das Restaurant & Café Saline wieder das Slow Food- Genussführer- Siegel und erhält als erstes Tagungshotel in Thüringen die Zertifizierung als Green Meeting Hotel für nachhaltiges Tagen
- 2019 Unser Restaurant erscheint erstmals im Falstaff- Guide als einer von den Lesern gewählten besten 500 Gasthöfen Deutschlands. Slow Food Genussführer- Siegel für 2019, 2020 und 2021



Kontrollstelle DE-ÖKO-006

## Inhaltsstoffe:

- \*1 Gluten
- \*2 Sellerie
- \*3 Sesam, Nüsse, Mandeln
- \*4 Soja
- \*5 Kürbiskerne
- \*6 Ei
- \*7 Maisstärke
- \*8 Feigen
- \*9 Senf
- \*10 Laktose
- \*11 Zwiebeln, Knoblauch
- \*12 Kakao
- \*13 vegan
- \*14 Pilze
- \*15 Schwefeldioxid (Wein)
- \*16 Ascorbinsäure
- \*17 Zitronensäure
- \*18 Agar-Agar (Kuchen)
- \*19 Johannisbrotkernmehl (Kuchen)
- \*20 Guarkernmehl (Frühstücksmarmelade, Kuchen)
- \*21 Pektin (Frühstücksmarmelade)

\* Fisch aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei

Biohotel Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn  
SSG Saline Service Gesellschaft mbH  
Wilhelmglücksbrunn 1  
99831 Amt Creuzburg