

Freihaus Brenner

AM TEGERNSEE

Event- Hochzeitsmappe



Alles da für Ihren perfekten Feiertag

Das Freihaus Brenner ist zu jeder Jahreszeit der ideale Ort
für individuelle Feiern in kleinem Rahmen
oder auch für rauschende Feste, die man nie mehr vergessen wird.

Vorausschauend und mit viel Erfahrung
kümmern wir uns, um die perfekte Organisation.

Ob variantenreiches Fingerfood, das mehrgängige Menü oder Büffets in aller Form
– unser eingespieltes Küchenteam kreiert von bodenständig
bis raffiniert kulinarische Leckerbissen ganz nach Ihrem Geschmack.
Unser Service sorgt aufmerksam für den reibungslosen Ablauf,
der dezent aus dem Hintergrund koordiniert wird.

Wir beraten Sie mit all unserer Erfahrung,
stimmen die Räumlichkeiten und deren Gestaltung mit Ihnen ab,
dekorieren mit Liebe zum Detail und schaffen so das einzigartige Ambiente,
wie Sie es sich für diesen Tag wünschen.

Selbstverständlich organisieren wir gern auch alles drum herum,
wie z. B. Live-Musik, Fotograf, Blumendekoration oder Shuttle-Service
– passend zum Anlass und nach Ihren Wünschen.

Nutzen Sie unser Know-how, damit Sie Ihre Gäste begeistern können und
um Ihren ganz persönlichen Festtag unbeschwert genießen zu können.

Für eine persönliche Beratung und ein individuelles Angebot
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



„Stimmige Akzente zu setzen – ist eine Leidenschaft von uns!“



Wie das Freihaus zu seinem Namen kam!

Es ist nun schon 50 Jahre her, dass Christine und Jupp Brenner,
das ehemalige Berggasthaus Freihaus hoch über Bad Wiessee
übernommen haben.

Über die Jahre wurde das Freihaus Brenner
zu einem Restaurant-Betrieb der Spitzenklasse,
bekannt durch seine berühmten und illustren Gäste.

Doch woher kommt der Name Freihaus eigentlich?



Laut Jupp Brenner gibt es zweierlei Versionen.

Zum einen – und dabei handelt es sich um die
allgemein bekannte Erklärung – bezieht sich der Name Freihaus
darauf, dass es sich dabei um ein lehensfreies Anwesen
des Klosters Tegernsee handelte.

Dieses war von Abgaben befreit – daher der Name.

Die zweite Version gründet auf der wunderbaren Lage und vor
allem dem imposanten Ausblick, den man vom Freihaus
aus auf den Tegernsee hat. Die freie Aussicht soll
somit die Namensgebung beeinflusst haben.

Wie dem auch sei:

Den einmaligen Blick auf den See gibt's auch heute
noch und es steht jedem „frei“, diesen bei einem guten Essen zu genießen.



Unsere verschiedenen Räumlichkeiten

Alm - Wintergarten



Unsere verschiedenen Raumlichkeiten

Restaurant



Unsere verschiedenen Räumlichkeiten

Stüberl



Unsere verschiedenen Raumlichkeiten

Hebert Beck Stube



Unsere verschiedenen Räumlichkeiten

Salettl



Unsere verschiedenen Räumlichkeiten

Freisitz



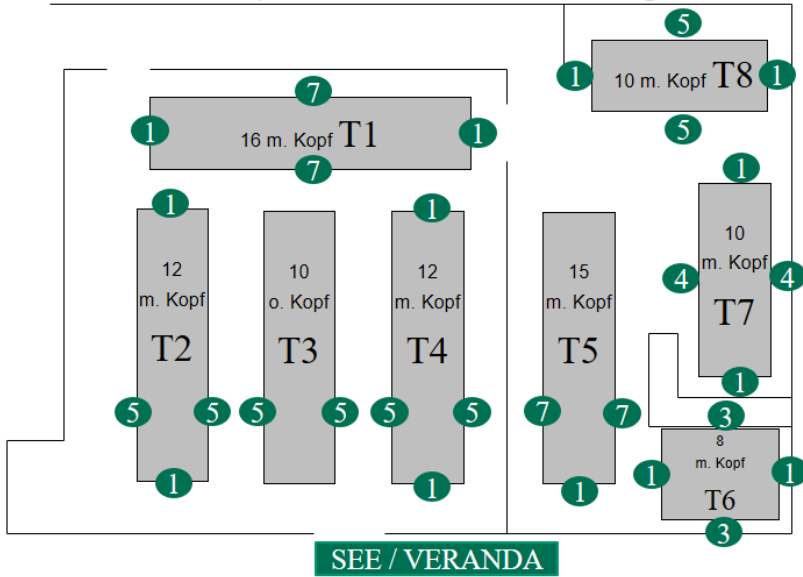
Unsere verschiedenen Räumlichkeiten

Terrasse & Veranda



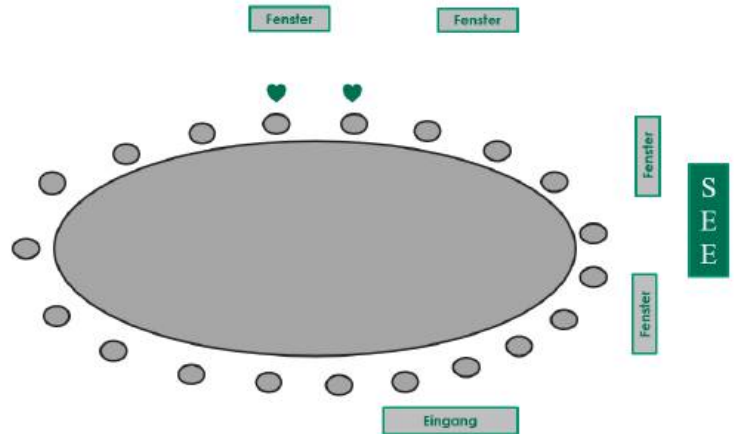
Mustertischpläne

Tischplan mit max. Bestuhlung

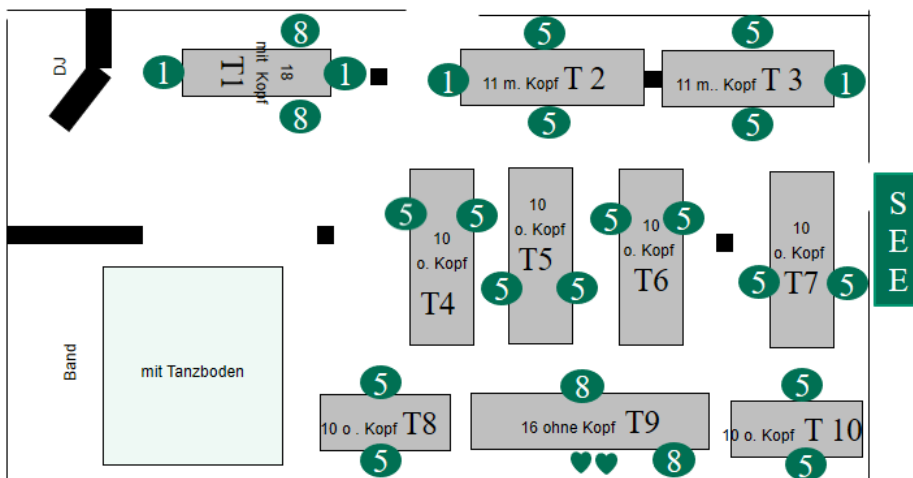


Hebert Beck Stube
mit Salettl

Stüberl max. 20 Personen



Tischplan mit max. Bestuhlung



Alm

Tischplan mit max. Bestuhlung

Unsere Räumlichkeiten

Informationen

Um die Planung Ihrer Veranstaltung zu unterstützen haben wir einen Teil unserer Dienstleistungen für Sie zusammengestellt.

Für eine persönliche Beratung und ein individuelles Angebot stehen wir Ihnen jederzeit gerne im Freihaus Brenner zur Verfügung.
Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit uns.

Unsere Räumlichkeiten erklärt

Maximale Kapazitäten sind angeführt ohne Berücksichtigung des benötigten Platzes für Musik und Tanzfläche:

Wintergarten – max. 160 Personen
Restaurant – max. 75 Personen
Stüberl – max. 20 Personen
Herbert Beck-Stube – max. 55 Personen
(mit Salettl zusammen max. 80 Pers.)
Salettl – max. 48 Personen

Raummieten

Raummiete Wintergarten – Auf- und Abbau 2.000,-
Raummiete Almhütte – nur im Winter verfügbar 2.000,-
(Heizung für Wintergarten / Almhütte nach Bedarf á 50,-/ Std.)
Raummiete Herbert Beck & Salettl – Auf- und Abbau 750,-

Mitarbeiterkosten/ Nachzuschlag im Haus

Servicemitarbeiter ab 24 Uhr nachts 50,- pro Mann / Stunde
Küchenmitarbeiter ab 23 Uhr nachts 50,- pro Mann / Stunde

für Catering außer Haus

Küchenchef und Oberkellner 69,- pro Mann / Stunde + MwSt.
Koch, Servicekraft 55,- pro Mann / Stunde + MwSt.
Hausmeister 46,- pro Mann / Stunde + MwSt.
Hilfskraft 40,- pro Mann / Stunde + MwSt.

Bühne auf Anfrage

Tanzfläche
Tanzboden 7x4 m / Kosten 250,-

Für den Außenbereich
Ölfackeln á 15,-
Offene Feuerstelle á 50,-
Stehtische á 25,- für Innen- und Außenbereich

Unsere Räumlichkeiten

Informationen



Technik vom Freihaus
Mikrofon mit Bose Box 100,-

Dekoration vom Freihaus
Kristallleuchter á 50,- im Wintergarten / Almhütte
Hussen nur auf Anfrage im Wintergarten
Kissen creme á 2,- für den Wintergarten / Almhütte
Individuelle Dekoration nach Absprache und Aufwand

Papeterie vom Freihaus
Menükarten und Namenskärtchen vom Freihaus
Menükarten Büttenpapier DIN A6 mit Einlegeblatt und Kordel á 3,-
Menükarten mit Namenbeschriftung zusätzlich á 2,-
Namenskärtchen á 2,50 (handgeschrieben)
Gästeliste DIN A3 alphabetisch für Aushang 60,-
Tischnummer / Aufsteller mit Wunschbezeichnung laminiert á 10,-



Sprechen Sie uns an!

Gerne organisieren wir für Sie ein individuelles Rahmenprogramm:

vom Alphornbläser, Goaßlschnalzer, Trachtengruppe, Blasmusik, Zitherspieler
Aktivprogramm z. B. Bayrische Olympiade
Veranstaltungstechnik, DJ, Band, Fotografen
Taxiunternehmen, Busunternehmen
bis Kinderbetreuung...



Vorschläge Cocktailempfänge

Häppchen & Canapés

Alpenländisch

Baguette mit Radieserlquark 3,50
Gebackene Weißwurstadl 3,50
Gebackene Schnitzelchen 4,50
Kleine Kalbfleischpflanzerl 4,50
Laugenbrot mit Obazda und roten Zwiebeln 3,50
Roastbeef mit Remoulade im Knuspercup 4,00
½ Butterbreze 2,50
Mini-Leberkäse 3,50
Bauernbrot mit Butter und frischem Schnittlauch 3,50
Schwarzbrot mit Speck-Meerrettichtatar 4,-
Schwarzbrot mit Tiroler Speck und frischem Kren 3,50
Vollkornbrot mit Räucherforellentatar 3,50

Mediterran

Bruschetta mit Tomate
(auch mit Aubergine oder Paprika möglich) 3,50
Ciabatta mit Oliven-Frischkäse 3,50
Grissini mit Parmaschinken 4,00
Minipizza 4,50
Melonenschiffchen mit Parmaschinken 3,50
Speck-Pflaume oder Speck-Datteln 3,50
Tomaten-Mozzarella-Spießchen 3,50

Asiatisch

Frühlingsrollen 4,-
Garnelenspieß mit Gemüse 5,-
Kaltes Mangosüppchen 4,-
Thunfischtatar auf Löffel serviert 5,-
Satespieße mit Lamm, Huhn oder Garnele 4,-

Französisch

Blätterteig-Käsestange 2,50
Brie mit Feigensenf 3,50
Brioche mit Entenleberpastete und Confit 5,-
Gefüllte Champignonköpfe mit Ratatouille 5,-
Lauch-Quiche 4,-

Edel

Balik-Lachs-Spießchen in Meerrettichgelee 8,-
Beefstatar mit Meerrettichmousse in Salzwaffel 7,-
Gänseleberpraline auf Cassis Gelee 10,-
Saiblingstatare mit Avocado in Salzwaffel 7,-
Thunfisch Sashimi 7,- Octopusschaschlik 7,-
Getrüffelt Kalbstatare auf Focaccia 8,-



Menüvorschläge

Menü 1

Bayrische Festtagssuppe

**Knusprig gebratene Bauernente
Blaukraut, Kartoffelknödel**

**Bayrisch Creme
Beeren Coulis**

Pro Person 54,-

Menü 2

**Hausgebeiztes Lachsfilet
Senf-Dillsauce, feiner Salat, Reiberdatschi**

**Geschmorte Ochsenbacken
Wurzelgemüse, cremige Polenta**

**Lemontarte
Brombeeren**

Pro Person 62,-

Menü 3

**Gebratene Riesengarnelen
Tomaten-Basilikumrisotto**

**Sanft gebratene Milchkalbsschulter
Vichy Karotten, Kartoffelstampf**

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
halbgeschlagene Sahne, Tonkabohnen-Eis**

Pro Person 63,-

Menü 4

**Lauwarmes Jakobsmuschelcarpaccio
Karotten-Ingwerpüree, Rucola**

**Gegrilltes weißes Heilbuttfilet
Teriyakisoße, grünes Gemüse, Basmatireis**

**Crème brûlée
Mango-Passionsfrucht**

Pro Person 71,-

Menü 5

**Octopuscarpaccio
Limetten-Kapernvinaigrette**

**Kalbsentrecote am Stück gebraten
Pfefferjus, mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln**

Tiramisu

Pro Person 73,-

Menü 6

**Tegernseer glasiertes Saiblingsfilet
Erbsencreme, Champagnerschaum**

Tomatenschaumsüppchen

**Bayrisches Jungbullenfilet – im Ganzen gebraten –
Sauce Bernaise, glasiertes Gemüse, Kartoffelgratin**

**Karamellisierte Kaiserschmarr'n
Vanilleeis, Apfelmus**

Pro Person 83,-

Menüvorschläge

Frühlings-Menü 7

Spargelschaumsüppchen

Wolfsbarschfilet
– auf der Haut gebraten –
Kräuterrisotto

Panna Cotta
Erdbeer-Waldmeistersalat

Pro Person 60,-

Frühlings-Menü 8

Frühlingssalat
Balsamico, Olivenöl

Rosa gebratene Milchlammkeule
Kräuterjus, junger Blattspinat, Rosmarinkartoffeln

Cheesecake Törtchen
frische Beeren

Pro Person 63,-

Frühlings-Menü 9

Marinierter Spargelsalat
gehacktes Ei, Tomate, Kräuter

Frühlingskräuterschaumsuppe
Tomatenfocaccia

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Frühlingsgemüse, Morchelrahm, Kartoffelgnocchi

Gratinierte Rhabarberlasagne
Erdbeerencoulis

Pro Person 86,-

Sommer-Menü 10

Antipasti
–mediterraner Gemüsesalat–

Medaillons vom Kalbsfilet
sautierte Pfifferlinge, Kräuter-Fettuccine

Topfenmousse mit Erdbeeren

Pro Person 71,-

Sommer-Menü 11

Büffel-Burrata
bunter Tomatensalat, Basilikum

Gegrilltes Rinderfilet
Pfefferrahmsauce, mediteranes Gemüse
Kartoffeldippers

Mandeltarte
Pfirsichsorbet

Pro Person 79,-

Sommer-Menü 12

Sommerlicher Salatteller
gebratene Riesengarnelen

Thai-Gemüse-Curry
Jasmin-Duftreis
Asia Gemüse, Maishähnchenbrust

Melonensalat mit Zitronenverbene
Zitronensorbet

Pro Person 55,-

Menüvorschläge

Herbst-Menü 13

Kürbisschaumsuppe
Schwarzbrotcroûtons, Kernöl

Geschmortes Hirschrahmgulasch
gebratene Pilze
Spätzle

Mousse au Chocolat
Kirschen

Pro Person 49,-

Herbst-Menü 14

Maronensüppchen
Birne, schwarzer Trüffel

Medaillons vom Hirschrücken
Rosenkohl, Schupfnudeln, Hagebuttensauce

Apfelcrumble, Vanilleeis

Pro Person 66,-

Herbst-Menü 15

Entenleberparfait
Orangenmarmelade, Brioche

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn
„Winzerin Art“
Champagnerkraut, Sahnepüree

Topfenknödel
Zwetschgenröster

Pro Person 57,-

Herbst-Menü 16

Junger Feldsalat
Speck, Croûtons

Steinpilzconsommé
Kräuterravioli

Rosa gebratener Rehrücken
Preiselbeersauce, geröstete Pilze
Selleriepüree, Mandelbällchen

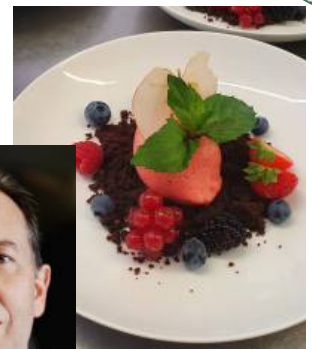
Nougatmousse, Birnenragout

Pro Person 89,-

Wir haben für Sie mit unseren Menüvorschlägen
eine kleine Auswahl – auch saisonal –
an Möglichkeiten zusammengestellt.

Gerne richten wir uns auch nach
Ihren speziellen Wünschen.

Preisänderungen sind vorbehalten,
die Tagespreise variieren je nach Saison.



Kuchen & Hochzeitstorten

aus unser Patisserie



Auszug aus der Getränke- karte

Biere

vom Fass

Bitburger Pils
Tegernseer Helles
Hopf Weißbier

Biere

aus der Flasche

Hopf Weißbier
leicht, dunkel, alk.frei
Clausthaler Helles
Bitburger Pils alkoholfrei

Erfrischungsgetränke

Coca Cola
Coca Cola light
Cola Mix
Fanta Orange
Apfelsaftschorle

Schweppes
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

Wasser

St. Georgs Quelle medium/ still
Gerolsteiner Gourmet/ Naturell
St. Leonhards Quelle medium/ still

Kaffee & Tee

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Tasse Kaffee
Tasse Tee

Info zu unseren Weine Schaumweine & weitere Getränke

Finden Sie immer aktuell auf unser Homepage.
Entsprechende Jahrgänge auf Anfrage.
Preisänderungen sind vorbehalten.



Feriensuite

Seeblick



Info zu unserer Suite

Unsere Feriensuite SEEBLICK (55 qm, für 2 Erwachsene) befindet sich im Dachgeschoss des Restaurants Freihaus Brenner und bietet Ihnen einen wunderschönen Blick über den Tegernsee.

Ausstattung: kombinierter Wohn- und Schlafraum mit Doppelbett, Sofa und Eckbank mit Esstisch, Gästebett im Vorraum, Bad mit Dusche inkl. Handtüchern / Bademäntel, Haartrockner, separates WC, Balkon mit wunderschönem Blick auf den Tegernsee, Flachbild-TV, kostenfreies WLAN, Kaffee-Maschine, Wasserkocher, Kühlschrank mit kostenfreien alkoholfreien Getränken, frisches Obst, Zimmersafe.

Im Zimmerpreis ist Frühstück inklusive.

Preis gilt für 2 Personen, zzgl. Kurtaxe 3,- Euro pro Erwachsener

Hotelpfehlungen

Rund um den See



Tegernsee

Hotel Leeberghof
Tel. +49 8022 18 80 90
www.leeberghof.de

Seehotel Luitpold
Tel. +49 8022 18 77 97 0
www.seehotel-luitpold.de

Das Tegernsee
Tel. +49 8022 18 20
www.dastegernsee.de

Hotel Garni Der Westerhof
Tel. +49 8022 18 89 88
www.derwesterhof.de

Rottach-Egern

Gästehaus Haltmair a.See
Tel. +49 8022 27 50
www.haltmair.de

Hotel Bachmair Weissach
Tel. +49 8022 27 80
www.bachmair-weissach.com

Seehotel Überfahrt
Tel. +49 8022 66 90
www.seehotel-ueberfahrt.com

Park-Hotel Egerner Höfe
Tel. +49 8022 66 60
www.egerner-hoeefe.de

Holzer Ferienwohnungen
Tel. +49 8022 27750
www.holzer-am-tegernsee.de

Hotel Maier zum Kirschner
Tel. +49 8022 67 11 0
www.hotel-maier-kirschner.de

Seehotel Waltershof
Tel. +49 8022 27 70
www.waltershof.de

Bad Wiessee

Landhaus am Stein
Tel. +49 8022 98 47 0
www.landhausamstein.de

Landhaus Christl am See
Tel. +49 8022 18 80 89 0
www.landhauschristl.de

Hotel Villa Lago
Tel. +49 8022 18 81 60
www.villa-lago-tegernsee.de

Hotel Quellenhof
Tel. +49 8022 86 22 0
www.quellenhof-tegernsee.de

Landhaus Marinella
Tel. +49 8022 85 99 990
www.landhaus-marinella.de

Hotel am Sonnenbichl
Tel. +49 8022 98 73 0
www.amsonnenbichl.de

Hotel Bussi Baby
Tel. + 49 8022 86 70
www.bussibaby.com

Landhaus St. Georg
Tel. +49 8022 66 26 10 0
www.stgeorg.net

Hotel Alpengsonne
Tel. +49 8022 509370
www.hotel-alpengsonne-tegernsee.de

Hotel Terrassenhof
Tel. +49 8022 86 30
www.terrassenhof.de

Landhaus Wilhelmy
Tel. +49 8022 98 68 0
www.romantik-hotel.de

Hotel Rex
Tel. +49 8022 86 20 0
www.hotel-rex.de



Stornobedingungen

1. Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungsansprüche des Restaurants auszulösen.

Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Restaurant ausübt.

2. Tritt der Kunde zwischen dem vereinbarten Termin zur kostenlosen Stornierung und dem 4ten Monat vor dem Veranstaltungsbeginn zurück, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Bei Buchung von Räumen mit keiner Raummiete wird ein Betrag von € 400,- angerechnet.

3. Tritt der Kunde erst zwischen dem 3ten und 2ten Monat vor dem Veranstaltungsbeginn zurück, ist das Freihaus Brenner berechtigt zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.

4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:
$$\text{Menüpreis Veranstaltung} \times \text{Teilnehmerzahl}$$

5. War für das Menü noch kein Preis vereinbart oder kein Menü ausgewählt, wird ein Betrag von € 60,- zugrunde gelegt.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wichtige Hinweise & Informationen

für Ihre Veranstaltung im Freihaus Brenner

1. Bankettvertrag

Das Freihaus Brenner fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an das Freihaus Brenner zurückzusenden. Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

2. Mitbringen von Speisen & Getränken

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen von Speisen & Getränken nur nach Absprache mit dem Freihaus Brenner erlaubt ist. (Tellergeld/ Korkgeld)

3. Menü, A la carte

- Menüs bieten wir Ihnen gerne ab einer Personenzahl von 20 Personen an
- A la carte können Sie gerne bis maximal 20 Personen speisen

4. Speisenauswahl und -anzahl

Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Wir möchten Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen.

Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an, sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden und uns vorab die Menge der gewünschten Hauptgänge zu melden.

Am Tag der Veranstaltung kann der Gast nicht mehr a la minute umbestellen.

5. Speisen- und Personenänderungen

Sollte die uns spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung vorliegende verbindliche Gästezahl um mehr als 10% von der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl abweichen, so fallen Stornogebühren an, wenn sich die Personenanzahl verringert.

Wir bitten um Verständnis, dass auch bestellte und am Veranstaltungstag nicht abgenommene Speisen von uns in Rechnung gestellt werden.

Wichtige Hinweise & Informationen

6. Zusätzliche Leistungen / Sonderwünsche

Zusätzliche Leistungen wie Aufbaukosten, Blumen, zusätzliche Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw. werden extra berechnet.

7. Rauchen

Alle Veranstaltungen sind grundsätzlich Nichtraucherveranstaltungen.

8. Ansprachen und Reden

Bei Veranstaltungen müssen Ansprachen bzw. Aufführungen in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau festgelegt sein. Dieser sollte uns 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich vorliegen.

9. Dekoration

Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Gäste beachten Sie bitte, dass aufgrund unserer Räumlichkeiten jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) offenes Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Teelichter ohne Glas, Stumpenkerzen ohne Glasuntersetzer) und Streumaterial (Blütenblätter, Konfetti, Reis o.ä.) nicht erlaubt sind. Etwaige Schäden die dadurch entstehen gehen zu Ihren Lasten.

10. Feuerwerk

Das Freihaus verzichtet in Zukunft auf Feuerwerke. Damit tun wir was Gutes für den Natur-, Tier- und den Umweltschutz. Bitte helfen auch Sie mit und steigen Sie um, auf Lichter-Lasershow's. Wir haben tolle Anbieter für Sie – fragen Sie uns einfach.

11. Tischplan

Dieser wird individuell zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend.

12. Änderungen

Absprachen, egal ob mündlich oder schriftlich, bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

13. Haftung

Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

14. Lärmschutz

Ab Mitternacht müssen aus Lärmschutzgründen Fenster und Türen geschlossen sein. Es darf keine Musik ab 22.00 Uhr mehr auf der Terrasse abgespielt werden.

Wichtige Hinweise & Informationen

15. Preise

Geringfügige Preisänderungen sind vorbehalten, die Tagespreise variieren je nach Saison.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für unsere Mitarbeiter im Service (Aufräumarbeiten) ab 1 Uhr nachts, und für unsere Mitarbeiter in der Küche ab 23 Uhr (falls benötigt) pro Person und Stunde 50,- berechnen.

16. Bankettmappenänderung

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind.

Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe sind alle bisherigen Menüvorschläge & Preise ungültig.



Auf ein schönes Fest im Freihaus Brenner



Bei Rückfragen stehen wir Ihnen sehr gerne unter
der Telefonnummer 08022/ 86 56 0
oder per mail
info@freihaus-brenner.de zur Verfügung.

