



Hochheimer Hof • Mainzer Straße 22-26 • 65239 Hochheim am Main
Tel.: (0 61 46) 84 87 160 • www.hochheimer-hof.de



**Raus aus dem Alltag,
rein in den Hofgarten**





Hessen à la carte ist der einladende Name einer gastronomischen Kooperation, die das Besondere der heimischen Küche verdeutlichen will. So kann aus der einfachen traditionellen eine "feine regionale" Küche werden, die höchste Ansprüche befriedigt.

"Hessen à la carte" - das steht für viele kulinarische Erlebnisse

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten, daher ohne Konservierungsstoffe und ohne Glutamat (Geschmacksverstärker).
Unser Fleisch beziehen wir von





Biergasthaus **Hopfen & Malz**

für die Mittagspause,
für die eiligen Gäste,
von

12:00 bis 14:00 Uhr
dienstags bis freitags

“Der schnelle Teller“

Zwei Hauptgerichte zur Wahl,
das Süppchen vorweg und
den Nachtisch empfiehlt
unser Küchenchef

9,90 €

oder wählen Sie aus unserer
reichhaltigen Speisekarte.

APERITIFS		€
Hopfen-Bitter		
Radeberger Pils vom Faß		
verfeinert mit einem Schuß Campari	0,20 l	2,50
<i>Hochheimer Mussie</i>		
100% Hochheimer Riesling Sekt brut, naturkork		
Eine Referenz an Ignatz Schweickardt, den Begründer der		
Hochheimer Sektkultur und Sohn des Besitzers der „Burg Ehrenfels“,		
wie der Hochheimer Hof früher hieß.	0,10 l	3,50
	0,75 l	24,00
Unsere alkoholfreie Alternative		
<i>Sprizz alkoholfrei</i>		
Sekt alkoholfrei		
verfeinert mit einem Schuss San Bitter	0,10 l	2,50
Rosecco Spätburgunder Perlwein rosé	0,10 l	2,90
Martini rosso, bianco oder dry	5 cl	3,90
Sherry medium, dry oder cream	5 cl	3,90
Campari mit Farbstoff	4 cl	5,00
Campari-Orange mit Farbstoff	4 cl	6,50
BIER VOM FASS		
„Hochheimer Hof naturtrüb“ – zum Aperitif oder als Absacker	0,10 l	1,20

LECKEREIEN FÜR VORNEWEG...

Roulade vom Räucherlachs gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatsträußchen	7,20 €
Tomaten-Pfirsich-Salat mit rohem Schinken und Grissini	6,90 €
Ziegenkäseterrine mit Pesto und Ruccola	7,90 €
Carpaccio vom Tafelspitz mit Mangochutney Salatstrauß	7,80 €

Unsere Vorspeisen-Étagère „Hochheimer Hof“

Ziegenkäseterrine mit Pesto und Ruccola
Tomaten-Pfirsich-Salat mit rohem Schinken und Grissini
Carpaccio vom Tafelspitz mit Mangochutney

€ 12,90

...ODER ZWISCHENDURCH

Winzerhandkäs'-Knöpp eingelegt in Riesling mit Trauben und Zwiebeln Bauernbrot und Butter	6,90 €
Rheingauer Spundekäs mit frischer Laugenbrezel	5,80 €
Schweinskopfsülze mit Remouladensauce Bratkartoffeln Probierportion	6,90 €
Hauptgang	9,80 €
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken in Kräuter dressing Bratkartoffeln	8,80 €
Rheingauer Schieferplatte Handkäs', Schweinskopfsülze, Bierfrikadelle und roher Schinken	9,90 €

ETWAS GRÜNES BRAUCHT DER MENSCH

Knackiger, bunter Sommersalatsalat (Beilagenportion)	3,90 €
Großer knackiger, bunter Sommersalat mit Brotkrüstchen	6,80 €
- mit Schinken, Käse und Ei	10,80 €
- Vorspeisenportion	6,50 €
- mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	11,50 €
- Vorspeisenportion	7,20 €
- mit Pfeffermakrele	12,50 €
- Vorspeisenportion	8,20 €

Alle Salate werden wahlweise mit
Pfirsich-, oder Balsamicodressing serviert



AUS DEM DAMPFENDEN SUPPENTOPF

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen	4,50 €
Paprikacremesüppchen mit Basilikumöl	4,90 €

Am 1. Sonntag im Monat 10:00 – 13:00 Uhr

Das **Schmuntzefrühstück** in der Hofbühne.

Es muss ja nicht immer Kaviar sein -
aber ein leckeres Frühstücksbuffet mit allem was dazugehört.

Knusprige Brötchen, leckerer Schinken, Wurst und Käse, Eier, Joghurt,
hausgemachte Marmelade, Obst, Sekt und Saft, duftender Kaffee oder
Tee und... und... und...

Dazu ein Unterhaltsames Bühnenprogramm bekannter oder auch noch
unbekannter Gastkünstler. Erleben Sie hautnah Musik-Comedy, Varieté,
Kabarett, Wortwitz und einfach unendlich viel Spaß!

Besser kann ein Sonntag doch nicht beginnen!

€ 29,50 zzgl. VVK-Gebühr

www.hofbühne-hochheim.de



HAUPTSÄCHLICHES

Linguine mit Oliven und Artischocken in Tomatensauce	9,90 €
Geschnetzelte Kalbsleber in Senfsauce Butternudeln	15,50 €
Streifen von der gebratenen Putenbrust mit roten Bohnen in Pfefferrahm, Butterspätzle	13,80 €
Schweinelendchen im Speckmantel auf einer Rahmsauce verfeinert mit Schmand und Trester Marktgemüse und Schupfnudeln	16,50 €
Rumpsteak vom Grill mit einer rassig-scharfen Pfeffersauce mit rotem und grünem Pfeffer, Schalotten, Kräutern in Crème double Bratkartoffeln oder pommes frites	19,80 €
„Klassiker“ Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Speckbohnen Bratkartoffeln oder pommes frites	19,80 €
Unser Tipp! Krosser Schweinebauch mit Schwarzbier glasiert Paprikagemüse, Kartoffelroulade	13,80 €
Kartoffelroulade mit Paprikagemüse Curryblumenkohl	10,80 €
Roulade von der Scholle Curryblumenkohl, Ruccolarisotto	14,80 €
Buntbarschfilet in Senfrahm Paprikagemüse, Linguine	15,50 €

Für alle die sich nicht entscheiden können
- oder für die besonders Risikofreudigen



Is(s)t mir Egal Teller
Lassen Sie sich von der Kreativität unserer Köche überzeugen
(Nur der Koch weiss, was Sie bekommen....)
€ 14,80

UNSER ANGEBOT NICHT NUR FÜR PILGER, DIE BONIFATIUSPFANNE:

Kaninchenkeule in Rieslingrahm
Marktgemüse und Butterspätzle 16,90 €

Unser Wein-Tipp!

2011 Hochheimer Reichstal
Riesling Spätlese trocken
Pfarrei St. Peter und Paul



0,10 l 2,60 €
0,20 l 5,20 €
0,75 l 18,00 €

Giant Burger (180 gr.)
mit Bacon und Käse überbacken zum „selbst bauen“
Tomate, Zwiebeln, Gurke
„french fries“ 10,80 €

„SCHNITZELEI“

ZWEI SAFTIGE SCHWEINESCHNITZEL IN BROTKRUMEN PANIERT, GOLDGELB GEBACKEN
MIT POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN

- „Wiener Art“ 12,80 €
- mit Riesling-Rahm-Sauce 13,50 €
- mit Zwiebeln 13,50 €
- „Extra scharf“, roter und grüner Pfeffer,
Schalotten und Kräuter in Crème double 13,50 €

Zusätzlich empfehlen wir Ihnen:

- Speckbohnen 3,00 €
- feines Gemüse 3,00 €
- knackiger Beilagensalat 3,90 €

Immer wieder donnerstags
ab 18:00 Uhr

Gambas total!

Der Klassiker, oft kopiert doch nie erreicht:
Gambas, man nennt sie auch Riesengarnelen oder King Prawns,
soviel Sie mögen, gebraten mit etwas Knoblauch,
mit 2 köstlichen Saucen, Salat,
Kartoffelecken und Stangenbrot.

**Zum sensationellen Preis
von nur 19,90 €**

(Reservierung erforderlich)



Hopfen & Malz Wunsch-Menü



Knackiger, bunter Sommersalat
in Pflirsichdressing mit Brotkrüstchen
oder

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Quarkklößchen



Schweinelendchen im Speckmantel
auf einer Rahmsauce verfeinert mit Schmand und Trester
Marktgemüse und Schupfnudeln

oder

Buntbarschfilet in Senfrahm
Paprikagemüse, Linguine



Himbeer-Quark-Mousse
mit Obstsalat

oder

Französischer Edelschimmelkäse
mit Sauerkirschconfit und Stangenbrot

24,50 €

SÜSSE SÜNDEN

Weitere Süßigkeiten finden Sie auf unserer Dessertkarte

Orangen-Campari-Coupe
Zitronensorbet mit Orangenfilets
aufgefüllt mit Campari und Orangensaft 5,50 €

Maxi Kugel Schokoladeneis
mit Eierlikör und Schlagsahne 4,50 €

ALLES KÄSE...



Französischer Edelschimmelkäse
mit Sauerkirschconfit und Baguettebrot 5,50 €

Röschen vom Mönchskopfkäse
mit Walnüssen und Birnensenf 8,80 €

***Auch Wasser wird zu edlem Tropfen,
mischt man es mit Malz & Hopfen***

Unsere frisch gezapften Biere



Hochheimer Hof naturtrüb

Unser unfiltriertes Hausbier

Radeberger Premium Pils

Das weltberühmte Premium Bier
rein – harmonisch – abgerundet – feine Bittere

Krusovice dunkel

Aus der königlichen Brauerei Krusovice
vollmundig, mit zart-süßem Karamelgeschmack und feiner Hopfenbittere

Zum Auftakt oder als Absacker
0,10 l 1,20 €

Die „klassische“ Größe
0,30 l 2,60 €

Für den großen Durst
0,50 l 4,00 €

Unentschieden? Testen Sie doch mal!

Unsere kleine Bierprobe

Hochheimer Hof naturtrüb, Radeberger Premium Pils,
Krusovice dunkel
jeweils im 0,1l Glas
zum Testpreis 3,60 €

FLASCHENBIERE	(Flasche)	
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50 l	3,50
Schöfferhofer Hefeweizen kristall	0,50 l	3,50
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,50 l	3,50
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,50
Schöfferhofer Grapefruit Hefeweizen Mix	0,33 l	2,50
Henninger Radler	0,33 l	2,50
Clausthaler extraherb Premium alkoholfrei	0,33 l	2,50

Unsere Getränkeauswahl

APERITIFS		€
Hochheimer Mussie, Riesling Sekt brut (Naturkork)	0,10 l	3,50
	0,75 l	24,00
Rosecco Spätburgunder Perlwein rosé	0,10 l	2,90
Martini rosso, bianco oder dry	5 cl	3,90
Sherry medium, dry oder cream	5 cl	3,90
Campari mit Farbstoff	4 cl	5,00
Campari-Orange mit Farbstoff	4 cl	6,50
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE	(Flasche)	
Heil's Nr. 1 Eschbacher Apfelwein	0,25 l	1,90
naturtrüb pur oder gespritzt	0,50 l	3,50
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	(Flasche)	€
Hassia Mineralwasser	0,25 l	2,20
Elisabethenquelle Stille Quelle	0,50 l	3,50
Elisabethenquelle medium	0,75 l	5,20
Fanta mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel	0,20 l	2,40
Coca Cola / light mit Farbstoff, koffeinhaltig	0,20 l	2,40
Mezzo Mix mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig	0,20 l	2,40
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water chininhaltig	0,20 l	2,60
SÄFTE	(Flasche)	
Heil Apfelsaftschorle	0,33 l	2,50
Hassia Landapfelschorle	0,50 l	3,50
Heil Orangensaft	0,20 l	2,60
Heil Apfelsaft	0,20 l	2,60
Heil Traubensaft weiß oder rot	0,20 l	2,60
Rapps Traubensaftschorle rot	0,50 l	4,50
HEISSE GETRÄNKE		€
Tasse Kaffee		2,30
Espresso		2,40
Cappuccino		2,60
Latte Macchiato		2,60
Chococcino - heiße Schokolade mit Espresso		2,60
Pott Tee (verschiedene Sorten)		2,00
Pott Schokolade		2,60
SPIRITUOSEN	2 cl	€
Malteserkreuz Aquavit, Wodka Moskowskaya		2,50
Fernet Branca, Ramazzotti, Asbach Uralt		2,50
Ausgesuchte Edelbrände von „Lantenshammer“		4,80

UNSERE SCHOPPENWEINE

2011 Hochheimer Gutswein	0,10 l	3,10
Riesling QbA trocken	0,20 l	6,20
Weingut Künstler	1,00 l	29,50
2011 Hochheimer Gutswein	0,10 l	2,90
Riesling QbA trocken	0,20 l	5,80
Domdechant Werner'sches Weingut	1,00 l	27,50
2011 Hochheimer Gutswein	0,10 l	1,95
Riesling QbA trocken	0,20 l	3,90
Weingut Schreiber	1,00 l	18,00
*als spritzige Weinschorle	0,20 l	2,50
2011 Hochheimer Daubhaus	0,10 l	2,10
Riesling Qualitätswein mild	0,20 l	4,20
Weingut Schreiber	1,00 l	19,50
Hochheimer Daubhaus	0,10 l	2,40
Spätburgunder trocken	0,20 l	4,80
Weingut Bott	1,00 l	22,50
Hochheimer Berg	0,10 l	2,20
Riesling Kabinett halbtrocken	0,20 l	4,40
Weingut Schreiber	0,75 l	15,00
Gutswein	0,10 l	2,45
Grauburgunder trocken	0,20 l	4,90
Weingut Bott	0,75 l	16,90
Hochheimer Gutswein,	0,10 l	3,10
Riesling Classic	0,20 l	6,20
Domdechant Werner'sches Weingut	0,75 l	21,50
Gutswein	0,10 l	2,45
Portugieser Weißherbst halbtrocken	0,20 l	4,90
Weingut Heinz Spohr	0,75 l	16,90
Hochheimer Gutswein	0,10 l	3,10
Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein trocken	0,20 l	6,20
Domdechant Werner'sches Weingut	0,75 l	21,50
Gutswein	0,10 l	2,45
Dornfelder trocken	0,20 l	4,90
Weingut Heinz Spohr	0,75 l	16,90
Hochheimer Gutswein	0,10 l	3,10
Frühburgunder trocken	0,20 l	6,20
Domdechant Werner'sches Weingut	0,75 l	21,50
„Aus der Schatzkammer“		
2008 Hochheimer Gutswein	0,10 l	2,90
Riesling feinherb	0,20 l	5,80
Domdechant Werner'sches Weingut	0,75 l	19,50

Bereits **1514** wurde der Hochheimer Hof erstmals urkundlich erwähnt. Damals allerdings noch als Gasthaus „Burg Ehrenfels“, eine Schilderwirtschaft an der Mainzer Pforte.

1537 verkaufte das Mainzer Stift St. Johann das Haus für 400 rheinische Gulden an Philipp von Cronberg. 1654 erwarb die seit 1595 benachbarte Familie von Dalberg die „Burg Ehrenfels“. Schließlich übernahm der Gastwirt Johann Baptist Schweickardt am 28. April 1809 das Gasthaus und eröffnete am 26. Oktober 1809 feierlich das „neuetablierte Gasthaus“ ohne zu wissen, dass sein Sohn einst „Geschichte“ schreiben würde. Zu seinen Stammgästen zählte Eduard Werle, Sohn des Hattersheimer Thurn- & Taxischen Posthalters und Pächter der Hochheimer Jagd. Er wurde Pate von Ignatz Schweickardt, dem Sohn des Wirtes.

Während Eduard Werle in Reims die Leitung des Champagnerhauses der Witwe Clicquot übernahm und seinen Konkurrenten Georg Christian Kessler ins schwäbische Esslingen zurück schickte, lernte der junge Ignatz das Küferhandwerk. 1828 holte ihn sein Patenonkel nach Reims, wo er in die Herstellung von Schaumwein eingewiesen wurde. Nach Ausbruch der Julirevolution kehrte Ignatz Schweickardt 1830 nach Hochheim zurück und versuchte nun seinerseits die erworbenen Kenntnisse in der Heimatstadt umzusetzen. 1832 beginnt er mit der Produktion von „Mussie“, wie er den schäumenden Wein nannte. 1 Gulden erzielt er für seinen Champagnerwein. Die Schankwirtschaft wurde zu klein und so richtet er sich in der Backstube Kaufmann ein Gärlokal ein. Peter Kaufmann war zugleich der Wirt vom Gasthaus „Zum Taunus“. Den 1833er Mussie verkauft Schweickardt bereits für 1 Gulden 45 Kreuzer. Nur zwei Jahre später muß man für Mussie schon 2 Gulden 24 Kreuzer bezahlen. Doch wie bei allen Existenzgründern war auch hier das Geld knapp, so dass Ignatz Schweickardt nach Geldgebern suchte, um mehr Wein einkaufen zu können

In der „Burg Ehrenfels“ traf man auf manchen später prominenten Zeitgenossen. 1835 lernt Schweickardt dort Johann Burgeff kennen, der am Hochheimer Amtsgericht beschäftigt ist. Burgeff stammt aus einer Eltviller Weinhändlerfamilie und bittet seine verwitwete Mutter um ein Darlehen für Ignatz. Diese gewährt ihm 1.600 Gulden zu 5 % und legte damit 1835 den Grundstein für die erste Firma zur Herstellung von rheinischem Mousseux. Burgeff holt seinen Bruder Carl als kaufmännischen Leiter in die Firma, die ab 1. August 1836 unter der Bezeichnung Burgeff & Schweickardt firmiert.

Carl besorgt das Geld (überwiegend von seiner Mutter) und Ignatz bringt seine Flaschen und Kenntnisse mit ein. Im ersten Jahr bekommt er nur 24 Gulden und 16 Kreuzer. Aber man lebt sparsam. Carl zahlt vierteljährlich 100 Gulden Kostgeld an Frau Schweickardt, und Ignatz muss nach wie vor im elterlichen Betrieb aushelfen. Deshalb wurde in der Champagnerfabrik eine Tür mit Guckloch installiert, durch die Frau Schweickardt nur noch „Ignatz ein Handkäs und eine Flasche Mussie“ rufen musste, um das Gewünschte umgehend zu erhalten. Am Hochheimer Markt im Jahr 1839 verzapft der Wirt „Koch“, der die Schwester von Ignatz Schweickardt ehelichte, allein zum Mittagessen 150 Flaschen moussierenden Wein.

1857 wird die Firma in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und Ignatz Schweickardt mit 252.000 Gulden ausbezahlt. Wie so oft im Leben kann auch er sein Vermögen nicht genießen, denn 1858 stirbt Schweickardt. Der Name Burgeff genießt Weltruhm und Schweickardt hat den Grundstein mit seinem handwerklichen Können dazu gelegt. Doch das ist eine andere Geschichte...

Die Nachkommen der Familie Koch bewirtschaften die Burg Ehrenfels bis 1978 das Haus an die Stadt verkauft wird.

Im 2. Weltkrieg dient das Gasthaus den Amerikanern als Tanzlokal. Gegen Kriegsende sollte das Haus den Vertriebenen als Zwischenstation dienen, doch die Besatzungstruppen beschlagnahmten es am 7. März und nutzten es fortan als Bar, Clubraum und Tanzhalle.

1978, im Rahmen der Altstadtsanierung werden der Dalheimer Klosterhof, das Fachwerkhaus und die Burg Ehrenfels zusammengelegt: der Hochheimer Hof entsteht. 1980 wird der Grundstein in die Hausmauer eingefügt und zeugt fortan von dem städtischen Projekt. 1983 ist die Sanierung beendet. 2006 erwirbt die Familie Vogt-Weiß den Hochheimer Hof, um die gastronomische Tradition fortzusetzen.



Das deutsche Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516 ist die älteste, bis heute gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Nach ihr wird Bier auch heute noch nur aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut.

Das war im Mittelalter noch ganz anders. Damals wurde allerlei „teufliches Zeug“ ins Bier gemischt, um es angeblich schmackhafter und haltbarer zu machen. So wurden beispielsweise Zutaten wie Ochsgalle, giftige und berauschende Kräuter, Pech und Ruß verwendet. Diesem üblen Treiben der Bierpanscher wollte Bayerns Herzog Wilhelm der IV. nicht länger zusehen. Deshalb erließ er am 23. April 1516 das Reinheitsgebot. Und da dieses im deutschen Biersteuergesetz verankert ist, gilt es nach wie vor. Deshalb wurde dem deutschen Bier als einzigem Nahrungsmittel von der Europäischen Union das Zertifikat „traditionelles Lebensmittel“ verliehen. So ist Bier aus Deutschland im Sinne des Verbraucherschutzgesetzes ein sehr modernes Lebensmittel: frei von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln.

Ein hochwertiges Bier – gebraut nach dem Reinheitsgebot – ist oberstes Gebot der deutschen Brauer. Welches Bier Ihnen am besten schmeckt, das müssen Sie selbst entscheiden.

Wenn Du einen Freund hast, dann gebe ihm ein Bier aus.

Wenn Du ihn wirklich liebst, dann lehre ihn das Brauen.

Persisches Sprichwort

Fünf unterschiedliche Räumlichkeiten bieten für jede Laune, jede Gelegenheit, jeden Geldbeutel und jeden Anlass das passende Ambiente. Fünfmal gut Essen und Trinken oder kurz gesagt: der Himmel auf Erden.

- Ratsherrenstuben – das Themenrestaurant
- Hopfen & Malz – der gemütliche Bier-Treffpunkt
- Die Weinwirtschaft – Veranstaltungen im kleinen Kreis
- Die Kellerwelt – Kultur und kulinarische Lebensart
- Der Hofgarten – das romantische Paradies im Innenhof

Hochheimer Hof – Gastlichkeit von A-Z

- Babywickelstation
- Babylätzchen
- Buntstifte
- Fahrradständer
- Flaschenwärmer
- Genuss-Taler
- Geschenkboutique
- Hundebär mit frischem Wasser
- Kinderspielplatz im Freien
- Kinderstühle
- Lesebrille
- Malbögen
- Raucherzone
- Reparatursets für Fahrräder
- Rollstuhlfahrer geeignet
- Schirmüberzieher
- Schuhputzmaschine
- Speisekarten in englisch und französisch
- Spielecke mit Spielzeug für Kinder

Kommt ein Mann mit seiner Frau in die Kneipe. Die beiden gehen an die Theke und er bestellt ein Bier. Sagt der Wirt: "Moment - zuerst die Frau!" Fragt der Mann: "Was ist das hier? Ne Kneipe oder n' Rettungsboot?"



Hochheimer Hof
Mainzer Straße 22-26 * 65239 Hochheim
Fon (0 61 46) 84 87-160
Fax (0 61 46) 84 87-161
E-Mail: info@hochheimer-hof.de
www.hochheimer-hof.de

Öffnungszeiten:

Hopfen und Malz Di - So ab 12:00 Uhr durchgehend warme Küche
Ratsherrenstuben Mi - So ab 18:00 Uhr sonntags auch von 12:00 bis 14:30 Uhr
Montag ist „Wirtesonntag“ → Ruhetag

UNTER GLEICHER LEITUNG:



GOLDENER APFEL
Hessische Gastwirtschaft
Gastronomie in der Stadthalle
Oliver Weiß
Chinonplatz 4 * 65719 Hofheim
Telefon (0 61 92) 2 33 55
Fax (0 61 92) 2 58 34
E-Mail: info@goldenerapfel.de
www.goldenerapfel.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag ab 12:00 Uhr
Samstag ab 17:00 Uhr
Sonntag ab 12:00 Uhr