

*Griechisches
Restaurant Olympia*



Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 1. Oliven mit Peperoni (2) | 4,90 € |
| 2. Dolmadakia (3)
Weinblätter mit Reis gefüllt, kalt oder warm | 6,10 € |
| 5. Zaziki (g)
aus feinsten Zutaten wie Spezial Joghurt, frischen Gurken,
frischen Knoblauch und Gewürzgurken hergestellt | 5,90 € |
| 6. Feta mit Brot (3, g) | 7,10 € |
| 8. Taramas (1, 3, d)
Fischeiersalat | 5,90 € |
| 9. Tirokafteri (g) | 6,50 € |
| 10. Bauernzaziki
Frischkäse mit Kräutern | 5,90 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 11. Bougourdi (2, 3, g)
Feta, Peperoni, Oliven, frische Kräuter, Olivenöl mit Käse überbacken | 8,50 € |
| 12. Tiropitakia Käse in Teig (a, g) | 6,50 € |
| 14. Blattspinat (1, 3)
mit Käse überbacken | 7,20 € |
| 15. Knoblauchbrot | 4,70 € |
| 16. Saganaki (3, a, c, g)
Feta aus der Pfanne, paniert | 7,90 € |
| 17. Feta (3, g)
Feta im Ofen gebacken | 7,70 € |
| 18. Warme Platte (3, g)
Auberginen, Paprika, Feta & grüne Bohnen | 11,90 € |
| 19. Gegrillte Peperoni
mit frischem Kräuter Knoblauch | 5,50 € |
| 20. Spezial- Auberginen (a, j)
gebraten mit Knoblauch, Tomatensauce und Brot | 7,90 € |
| 21. Spezial - Paprika (a, j)
gebraten mit Knoblauch, Tomatensauce und Brot | 7,90 € |

Suppen

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 25. Bohnensuppe mit Brot (3) | 6,50 € |
| 26. Hühnersuppe mit Brot (3) | 6,50 € |
| 29. Tagessuppe mit Brot (a) | 6,70 € |



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Frische Salate mit Brot

- | | |
|---|----------------|
| 31. Bauernsalat (2, 3, g)
Krautsalat, grüner Salat, Tomaten, Gurken,
Peperoni, Oliven, Feta & Zwiebeln | 10,50 € |
| 32. Vorspeisen-Platte (1, 2, 3, g)
Zaziki, Taramas, Krautsalat,
Weinblätter, Feta, Tomaten, Gurken | 12,90 € |
| 33. Griechischer Salat - Choriatiki (2, 3, g)
Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,
Zwiebeln, Feta | 11,50 € |
| 34. OLYMPIA-Salat (3, 5, 6, c, d, g, n)
Thunfisch, Eier, Schinken, Feta, Bauernzaziki, Eisbergsalat | 11,90 € |

Beilagen

- | | |
|--|---------------|
| 35. Knoblauchkartoffeln (g, c) | 4,50 € |
| 36. Reis | 3,50 € |
| 37. Pommes | 3,90 € |
| 38. Kritharaki (Reisnudeln) | 5,50 € |
| 39. Folienkartoffel mit Sauerrahm (g) | 5,70 € |
| 40. Metaxa - Sauce (6, 9, g) | 3,40 € |
| 41. Pikante Rote Sauce | 3,20 € |
| 42. Sauce Hollandaise (9, a, c, g, i) | 3,50 € |
| 43. Kretanische Kartoffeln (c, g) | 5,90 € |



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Fleischgerichte vom Grill

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|--|----------------|
| 44. Gyros - nach besonderer Art des Hauses - | 15,50 € |
| Gyros ist ein Fleischspieß, der mit ausgefallenen Gewürzen bestreut wird, dazu Reis und Pommes | |
| 45. Suflaki | 15,30 € |
| 2 Fleischspieße, Reis und Pommes | |
| 46. Suzuki | 15,30 € |
| 4 Mettröllchen mit pikanter Sauce, Reis und Pommes | |
| 47. Bifteki (g) | 16,20 € |
| mit Käse gefüllt, pikante Sauce, Reis und Pommes | |
| 48. Leber vom Schwein | 15,20 € |
| mit Reis und Pommes | |
| 49. Hackplatte | 18,20 € |
| Gyros, Bifteki, Rote Sauce und Knoblauchkartoffeln | |
| 53. Gyros-Platte | 16,90 € |
| Gyros, Suflaki, Reis und Pommes | |
| 54. Parga-Teller (g) | 16,90 € |
| Gyros mit Zaziki, Reis und Pommes | |
| 55. Filet-Teller | 18,30 € |
| Schweinefilet, Gyros mit pikanter Sauce, Reis und Pommes | |
| 56. Grill-Teller | 19,10 € |
| Suzuki, Steak, Lammkotelett, Gyros, Reis und Pommes | |
| 58. Bauern-Teller | 17,50 € |
| 1 Suflaki, Gyros, Leber, Reis und Pommes | |
| 59. Ouzo-Platte | 18,50 € |
| 2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Reis, Pommes & 1 Ouzo | |
| 62. Spezial-Teller (g) | 21,10 € |
| Gyros, Steak, Lammkotelett, Suzuki, Suflaki, Zaziki, Reis und Pommes | |
| 67. Kreta-Teller (g) | 20,10 € |
| 1 Fleischspieß, Gyros, Bifteki mit Käse gefüllt, pikante rote Sauce, Reis und Pommes | |
| 68. Gyros | 16,90 € |
| mit Röstzwiebeln, Reis und Pommes | |
| 69. Schweineleber | 16,50 € |
| mit Röstzwiebeln, Reis und Pommes | |
| 71. Teos-Teller (g) | 16,90 € |
| Steak, Gyros mit Zaziki, Reis und Pommes | |
| 72. Christina-Platte | 18,30 € |
| 1 Fleischspieß vom Schweinefilet, 1 Steak, Gyros, Reis und Pommes | |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Filet

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|---|----------------|
| 73. Schweinefilet (g) | 21,10 € |
| mit Blattspinat und Käse überbacken,
dazu Kretanische Kartoffeln | |
| 74. Meteora Teller (g) | 21,50 € |
| gefülltes Schweinefilet mit Tomaten, Feta,
Paprika und Zwiebeln, dazu Metaxasauce
und Knoblauchkartoffeln | |
| 75. Schweinefilet | 19,10 € |
| mit Reis, Pommes und frischen Salat | |
| 76. Aphrodite-Teller Cordon bleu (3, a, c, i, j) | 21,90 € |
| Schweinefilet gefüllt mit Käse und Schinken,
Sauce Hollandaise und Pommes | |
| 77. Helena-Teller (a, c, g, i) | 19,90 € |
| Schweinefilet in Sauce Hollandaise und Pommes | |
| 63. Alexandra-Teller (g) | 19,90 € |
| 2 Schweinefiletspieße in Metaxasauce, Reis und Pommes | |

Rumpsteaks

Zu allen Rumpsteak-Gerichten servieren wir
eine Folienkartoffel und frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|--|----------------|
| 78. Rumpsteak 230g mit Röstzwiebeln | 25,50 € |
| 79. Rumpsteak 230g mit Pfeffersauce | 25,50 € |
| 80. Rumpsteak 230g mit Kräuterbutter | 24,50 € |
| 81. Rumpsteak 230g mit Hollandaise (3, a, c, i) | 25,50 € |

Rinderfilet-Steaks

Zu allen Rinderfilet Gerichten servieren wir
eine Folienkartoffel und frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|---|----------------|
| 83. Filet vom Rind 230g mit Kräuterbutter | 27,20 € |
| 84. Filet vom Rind 230g mit Hollandaise (3, a, c, i) | 27,40 € |
| 86. Filet vom Rind 230g in Pfeffersauce (g) | 27,40 € |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Überbackene Gerichte

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|---|----------------|
| 87. Suflaki überbacken (g)
mit Metaxasauce und Käse überbacken,
dazu Reis und Pommes | 18,50 € |
| 88. Hydrapfanne (g)
Puten & Schweinefilet mit Metaxasauce
und Käse überbacken und Kroketten | 19,90 € |
| 89. Bifteki (g)
mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Reis
und Pommes | 18,90 € |
| 90. Gyros (g)
mit Metaxasauce und Käse überbacken,
dazu Reis und Pommes | 18,90 € |
| 91. Zwei kleine Steaks (g)
mit Metaxasauce und Käse überbacken,
dazu Reis und Pommes | 17,90 € |
| 92. Schweinefilet (g)
mit Metaxasauce und Käse überbacken,
dazu Reis und Pommes | 22,50 € |
| 94. Choriatico-Suflaki (g)
überbackener Fleischspieß mit Fetakäse, Tomaten und Zwiebeln
dazu Reis und Pommes | 18,90 € |
| 95. Schweinefilet (a, c, i)
mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken
dazu Kroketten | 21,90 € |
| 98. Anna-Teller (g)
Suflaki, Suzuki, Gyros mit Metaxasauce und Käse
überbacken und Pommes | 20,10 € |



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Tiganaki

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|---|----------------|
| 100. Gyros-Pfännchen (g) | 18,70 € |
| geschnitztes Fleisch mit Metaxasauce,
dazu Reis und Pommes | |
| 102. Metaxa-Filetpfännchen (6, a g) | 21,10 € |
| Schweinefilet in pikanter Metaxasauce,
zubereitet mit frischen Paprika und Zwiebeln,
dazu Kroketten | |
| 104. Corfu-Pfanne (6, a, g, j) | 22,10 € |
| Schweinefiletmedaillons in Spezial Sauce
als Beilage Kroketten | |
| 106. Spezial Schweinefiletpfanne (6, a, g) | 22,10 € |
| in pikanter heller Sauce, zubereitet mit frischen Paprika
und Champignons dazu Kroketten | |
| 107. Spezial Lammfiletpfanne (6, a, g) | 25,50 € |
| in pikanter heller Sauce, zubereitet mit
frischen Paprika und Champignons
dazu Kroketten | |
| 109. Leberpfanne (g) | 17,50 € |
| Leber in Metaxasauce, dazu Reis
und Pommes | |
| 110. Thassos Pfanne (g) | 19,50 € |
| Schweinefilet mit frischem Gemüse in Tomatensoße
dazu Knoblauchkartoffeln | |

Schnitzel

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|---|----------------|
| 301. Schnitzel Wiener Art (c, g) | 15,90 € |
| mit Reis und Pommes | |
| 302. Metaxaschnitzel (g, c) | 16,90 € |
| mit Reis und Pommes | |



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Platte für 2 Personen

Gerne bereiten wir diese Platten auch für drei, vier, fünf oder mehr Personen zu!

- 111. Plaka-Platte** (2, g, j) **46,50 €**
2 Suflaki, 2 Suzuki, 2 Hühnerbrust,
Gyros, Reis, Pommes, dazu reichen wir
Bauernsalat und Zaziki als Vorspeise
- 112. Diogenes-Platte** (2, g, j) **47,90 €**
2 Suflaki, 2 Lammkoteletts, 2 Steaks, 2 Suzuki,
Leber, Gyros, Reis, Pommes und Bauernsalat

Platte für 4 Personen

- 114. Koroni-Platte** (2, g, j) **79,50 €**
4 Suflaki, 4 Steaks, 4 Schweineleber und Gyros,
dazu Zaziki, Reis, Pommes und Bauernsalat

Platte für 5 Personen

- 115. Spezial-Platte OLYMPIA** (2, g, j) **112,50 €**
5 Schweinefilets, 5 Steaks, 5 Suzuki,
5 Suflaki und Gyros, dazu Zaziki, Reis, Pommes und
Bauernsalat sowie 0,7 Liter Hauswein nach Ihrer Wahl



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Geflügel

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|---|---------|
| 127. Putenschnitzel (c, g)
paniert, mit Pommes | 17,50 € |
| 128. Hähnchenbrust
mit Metaxasauce, Käse überbacken und Pommes | 18,50 € |
| 129. Pute und Spaghetti (a, g)
in Metaxasauce, mit Käse überbacken | 18,50 € |
| 130. Hähnchenbrustfilet Spezial (g)
gefüllt mit Käse und Schinken
dazu Metaxasauce und Knoblauchkartoffeln | 19,90 € |
| 131. Putenfilet Pfanne (3, 6, a, g)
in heller, hausgemachter Sauce,
als Beilage und Reis | 18,90 € |

Lamm vom Grill

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- | | |
|---|---------|
| 120. Lammkoteletts
mit Reis und Pommes | 19,90 € |
| 121. Corfu-Teller (6, a, c, g, i)
Lammfilet mit Sauce Hollandaise
und Krokette | 24,10 € |
| 122. Lammfilet Samos (6, a, g)
Lammfilet mit Pfeffersauce
und Krokette | 24,10 € |

Lammfleisch im Steinguttopf serviert

- | | |
|---|---------|
| 126. als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise | 21,50 € |
|---|---------|

- Auberginen
- Langkornnudeln mit Fetakäse überbacken (a, g)
- grünen Bohnen (3)
- Spaghetti mit Fetakäse überbacken (a, g)
- dicke Bohnen (3)

Zu allen Lammgerichten servieren wir frisches Brot

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Fischgerichte

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- 155. Kalamaria** (n) 18,90 €
Tintenfischringe mit Pommes und Zaziki
- 157. Scampis in Tomaten-Knoblauch-Sauce** (n) 21,80 €
und Kroketten
- 158. Schollenfilet** (d) 18,50 €
mit Kroketten
- 160. Fischteller** (n, d) 23,50 €
gemischte Fischplatte mit Reis

Unsere Spezialitäten

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen gemischten Salat (g, j)

- 139. Spezialität des Hauses** 20,90 €
Gyros mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und verschiedenen Kräutern mit Schafskäse überbacken dazu Knoblauchkartoffeln
- 140. Juwezi-Spezial** (a, g) 20,90 €
Lammkoteletts vom Grill mit Kritharaki und einer pikanten Sauce, überbacken und Fetakäse Spezialität des Hauses
- 150. Moussaka** (a, c, g) 18,90 €
Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln, Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Reis

Nur für unsere kleinen Gäste

Kinder bis 12 Jahre erhalten ein kleines Eis mit Sahne

- A. Gyros mit Pommes, Reis und Salat** (g, j) 9,80 €
- B. Suflaki mit Pommes, Reis und Salat** (g, j) 9,60 €
- C. Schweinefilet mit Pommes, Reis und Salat** (g, j) 11,50 €
- D. Suzuki mit Pommes, Reis und Salat** (g, j) 9,50 €
- E. Spaghetti mit Tomatensauce** (a) 6,80 €

Senioren Teller

- 133. Gyros, Suflaki** (6, a, g) 13,70 €
mit Tomatensauce, Kroketten und Salat
- 134. Steak, Suzuki** 13,20 €
mit Tomatensauce, Reis und Salat
- 135. Gyros** 12,70 €
mit Pommes und Salat
- 136. Putenfilet** (6, a, c, g, i) 13,90 €
mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat
- 137. Paniertes Hühnerbrustfilet** (6, a, c, g, i) 14,50 €
mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Longdrinks

180. Ouzo mit Eiswürfeln		4,50 €
182. Campari mit Orangensaft (1)	25%vol.	6,50 €
198. Bacardi Cola (1, 9)		6,50 €
201. Metaxa - Cola (1, 9)		6,50 €
203. Whiskey - Cola (1, 9)		6,50 €

Spirituosen 2cl

184. Gin	40%vol.	4,20 €
194. Doppelkorn	38%vol.	3,50 €
197. Rum	42%vol.	3,90 €
199. Wodka	40%vol.	3,50 €
200. Whiskey	40%vol.	5,30 €

Griechische Spezialitäten 2cl

187. Ouzo Pilavas	38%vol.	3,50 €
188. Ouzo	38%vol.	3,20 €
189. Metaxa *****	38%vol.	5,20 €
190. Metaxa *****	40%vol.	5,90 €
191. Metaxa 40 Jahre alt	40%vol.	6,90 €
193. Tsipouro	40%vol.	4,50 €

Liköre 2cl

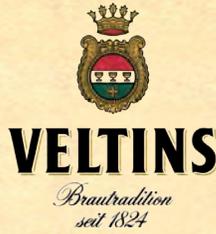
192. Fernet Branca (1)	40%vol.	4,20 €
204. Jägermeister (1)	35%vol.	4,20 €
205. Bailey' s (1, 9)	17%vol.	4,90 €
208. Averna (1)	29%vol.	4,50 €



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Biere

211. Veltins vom Fass	0,3l	3,90 €
212. Veltins vom Fass	0,4l	4,50 €
290. Veltins vom Fass	0,5l	4,90 €
317. Alsterwasser	0,3l	3,90€
318. Alsterwasser	0,4l	4,40 €
214. Weizenbier hell	0,5l	5,20 €
293. Zwick'1 Kellerbier	0,5l	5,20 €
215. Alkoholfrei Bier	0,33l	3,80 €
292. Weizenbier Alkoholfrei	0,5l	5,20 €
216. Malzbier	0,33l	3,80 €



Alkoholfreie Getränke 0,3l

219. Coca-Cola (1, 13)		3,80 €
220. Coca-Cola Light (1, 9, 13)		3,80 €
221. Fanta (1, 6, 9)		3,80 €
222. Sprite (9)		3,80 €
223. Spezi (1, 6, 9)		3,80 €
225. Bitter Lemon (3, 12)		3,80 €
218. Apfelschorle		3,80 €
224. Mineralwasser	0,25l	3,40 €
226. Mineralwasser	0,7l	6,20 €



Säfte 0,2l

226. Bananennektar		3,90 €
227. Orangensaft		3,90 €
228. Apfelsaft		3,90 €
229. Kirschnektar		3,90 €
230. Traubensaft		3,90 €



Heiße Getränke

261. Griechischer Mokka		3,50 €
259. Café Crema		3,50 €
264. Cappuccino (g)		3,80 €
265. Latte Macchiato (g)		4,50 €
260. Glas Tee - verschiedene Sorten		3,30 €
263. Espresso		3,20 €



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Offene Weine

Weißwein

	0,2l	0,5l
236. Moschofilero (trocken) (1)	5,70 €	11,20 €
242. Makedonikos (halbtrocken) (1)	5,50 €	10,80 €
237. Retsina (geharzt) (1)	5,70 €	11,20 €
234. Imiglikos (lieblich) (1)	5,50 €	10,80 €
239. Samos (Likörwein) (1)	6,60 €	13,00 €
238. Rose (trocken, mild) (1)	5,60 €	11,00 €

Rotwein

241. Naoussa (trocken) (1)	6,00 €	11,40 €
244. Makedonikos (halbtrocken) (1)	5,50 €	10,40 €
235. Imiglikos (lieblich) (1)	5,50 €	10,40 €
240. Mavrodaphne (süß) (1)	6,60 €	12,60 €



Unsere Flaschenweine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.
Wir beraten Sie gerne.



- 1 = "Farbstoff"
- 2 = "geschwärzt"
- 3 = "Konservierungsstoff", „konserviert“
- 4 = "geschwefelt"
- 5 = "mit Phosphat"
- 6 = "mit Antioxidationsmittel"
- 7 = "mit Geschmacksverstärker"
- 8 = "gewachst"
- 9 = "mit Süßungsmittel(n)"

- 10 = "mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)"
- 11 = "enthält eine Phenylalaninquelle"
- 12 = "Chininhaltig"
- 13 = "Koffein"
- a = „glutenhaltige Getreide“
- b = „Krebstiere“
- c = „Eier und Eierzeugnisse“
- d = „Fische und Fischerzeugnisse“
- e = „Erdnüsse“

- f = „Sojabohnen“
- g = „Milch und Milcherzeugnisse“
- h = „Schalenfrüchte“
- i = „Sellerie“
- j = „Senf“
- k = „Sesamsamen“
- l = „Schwefeldioxid und Sulfide“
- m = „Lupinen“
- n = „Weichtiere“

Olympia (altgriechisch Ὀλυμπία) war das Heiligtum des Zeus in Elis, im Nordwesten der Halbinsel Peloponnes. Es war der Austragungsort der Olympischen Spiele der Antike.

Bereits im Mittelhelladikum befand sich im Bereich der Altis von Olympia eine Siedlung. Aus mykenischer Zeit stammen hingegen nur einzelne Funde, während auf einer Anhöhe westlich über Olympia in mykenischer Zeit eine kleine Siedlung existierte, welche möglicherweise eine Furt über den Alpheios kontrollierte. Die Kultstätte entstand etwa in der Mitte des 11. Jahrhunderts v. Chr., während der Nachweis für die Abhaltung von regelmäßigen Wettkämpfen nicht lange vor den Beginn des 7. Jahrhundert v. Chr. zu setzen ist. Ihre monumentalen Bauten erhielten ihre endgültige Form im 4. Jahrhundert v. Chr., danach wurden Änderungen vorgenommen, um die Nutzung durch die Römer zu ermöglichen, beispielsweise wurde ein Hippodrom errichtet. Im Jahre 426 n. Chr. ließ der oströmische Kaiser Theodosius II. die dort stattfindenden Spiele und Weihehandlungen nochmals verbieten, um das Heidentum zu bekämpfen, nachdem bereits sein Großvater Theodosius I. 393 ein entsprechendes Verbot erlassen hatte. Offenbar wurde das Zeusheiligtum nun zerstört.

Es gibt allerdings Anzeichen dafür, dass Wettkämpfe noch bis ins 6. Jahrhundert heimlich und auf niedrigerem Niveau fortbestanden, bis ein Erdbeben 551 die Kultstätte zerstörte und unter Schlamm und Geröll verschwinden ließ. Sicher ist jedenfalls, dass Olympia bis in die Mitte des 6. Jahrhunderts eine wirtschaftliche Nachblüte erlebte, die erst mit dem besagten Erdbeben und der Justinianischen Pest ihr Ende fand. Wiederholte Überschwemmungen sorgten dafür, dass die Siedlung im frühen 7. Jahrhundert schließlich ganz aufgegeben wurde.

In den folgenden zwei Jahrhunderten wurde die Stätte durch eine bis zu fünf Meter hohe Sandschicht bedeckt. Erst in der Neuzeit erwachte wieder das Interesse an der antiken Kultstätte. 1766 wurde Olympia wiederentdeckt, 1874 begannen schließlich systematische Ausgrabungen unter deutscher Leitung. Jahrzehnte nach der Freilegung zahlreicher Kultbauten auf dem Gelände wurde Olympia schließlich in die UNESCO-Liste der Weltkulturerbestätten aufgenommen.

Quelle : Wikipedia

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen Sie bald wieder in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

**Restaurant Olympia
Inhaber: Familie Dima Kontos
Heidtorstraße 47
31547 Rehburg**

**Telefon: 05037 / 1813
www.olympia-rehburg.de**

Alle Gerichte aus dieser Karte bieten wir Ihnen auch außer Haus an, ein Anruf genügt und nach kurzer Zeit können Sie alles gut verpackt mitnehmen.

Alle Gerichte inklusive freundlicher Bedienung und der Mehrwertsteuer.

Ihre Familie Dima Kontos

