Herzlich Willkommen,
im historischen Gasthaus Alter Krug in Helpup,
einem der ältesten Krüge in der Region Teutoburger Wald.

Nachdem der Möller zum Vogelsange in der Bauernschaft Wellentrup 1596 wegen unerlaubten Ausschanks von Bier und Branntwein eine Strafe von 20 Thalern zahlen musste, wurde ihm am 31. Juli 1596 die Genehmigung einer Krugwirtschaft erteilt.

Der „Krug Helpup“ mit dem Besitzer Johan Helpup tritt das erste Mal im Jahr 1640 auf. Eine Kopie der ersten urkundlichen Nennung hängt im Eingangsbereich unseres Hauses. Der heutige, unter Denkmalschutz stehende, Fachwerkbau wurde schließlich 1829/1830 erbaut und führt seitdem den Namen „Alter Krug“.

In der 14. Generation überzeugen wir heute wie damals mit guter Gastlichkeit in unseren liebevoll und gemütlich eingerichteten Räumlichkeiten. Es ist uns eine Verpflichtung in unserem familiär geführten Betrieb Bewährtes zu erhalten und Neues aufzunehmen.

WLAN

Während Ihres Aufenthaltes bieten wir Ihnen kostenfreies WLAN. Das Zugangspasswort für das Netzwerk AKH_Gast ist >>landgasthausseit1596<< oder Sie scannen mit Ihrem Tablet oder Smartphone den hier abgedruckten QR- Code, der alle nötigen Einstellungen an Ihr Mobilgerät übergibt. Selbstverständlich dürfen Sie den WLAN- Zugang auch nutzen, um uns auf Google oder bei facebook eine Bewertung zu hinterlassen.

Für Ihre Feier

stehen wir Ihnen bei Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen und anderen Familien- oder Betriebsfeiern, gern auch außerhalb unserer Öffnungszeiten, zur Verfügung.

Im Saal mit dem Garten unter der 250 Jahre alten Linde und eigener Theke finden bis zu 100 Gäste Platz. Für Feierlichkeiten im kleinen und mittleren Rahmen stehen Ihnen unser Restaurant für bis zu 40 Gäste und unser Jagdzimmer für bis zu 20 Gäste zur Verfügung.

„HELPUP Catering“ bei Ihnen zu Hause

Selbstverständlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit an, unsere Leistung auch außerhalb unseres Kruges zu genießen. Ob Menü oder Buffet, ob bei Ihnen im Haus, im Garten oder in der Firma. Um Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich zu sein, senden wir Ihnen gern unserer Menü- und Buffetkarte mit Ideen und Anregungen zur Gestaltung Ihrer Feier zu. Zögern Sie nicht! Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir sind für Sie da:

Mittwoch bis Sonntag
17.30 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

Sonntag
11.30 bis 14.00 Uhr „Sonntags-Buffet“
17.30 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

Montag und Dienstag Ruhetag

So erreichen Sie uns:

Alter Krug Helpup
FS Gastronomie UG (haftungsbeschränkt)
Bahnhofstraße 1
33813 Oerlinghausen
T 05202 - 4034
F 05202 - 5038
E-Mail: reservierung@alterkrughelpup.de
Internet: www.alterkrughelpup.de

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

Aperitif- Cocktails

Hugo! Holundersirup, Sekt, frische Minze und Eis	0,2 l	€ 8,00
Aperol Sprizz Aperol, Soda, Sekt und Eis	0,2 l	€ 8,50
Herren Sprizz Aperol, Soda, König Pils und Eis	0,2 l	€ 8,50
Limoncello Sprizz Limoncello, Soda, Sekt und Eis	0,2 l	€ 8,50
Rosato Mio Ramazotti Rosato, Sekt, frisches Basilikum und Eis	0,2 l	€ 8,50
Fresco Tonic Ramazotti Fresco, Tonic Water frische Minze, Zitrone und Eis	0,2 l	€ 8,50
Unser Mäxchen Sonntags Erdbeer- Rhabarberlikör, Sekt, frische Minze und Eis	0,2 l	€ 8,50
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Eis und gefrorenen Beeren	0,2 l	€ 9,00
Kir Weißwein und Crème de Cassis	0,2 l	€ 8,00
Kir Royal Sekt und Crème de Cassis	0,1 l	€ 8,00
Campari mit Orangensaft oder Soda	0,2 l	€ 8,00
Monin Bitter mit Orangensaft oder Soda die alkoholfreie Alternative zum Campari	0,2 l	€ 7,50
Ramazotti Arancja 0,0 & Tonic die alkoholfreie Alternative zum Aperol Sprizz	0,2 l	€ 7,50

Klassische Aperitifs

Sekt Hausmarke trocken	0,1 l 0,75 l	€ 5,50 € 29,00
Martini Bianco oder extra dry	0,05 l	€ 6,00
Gonzales Byass „Tio Pepe“ Palomino fino Sherry	0,05 l	€ 6,00
Sherry Sandeman medium dry oder cream	0,05 l	€ 6,00
2009 Taylor’s Vintage Port	0,05 l	€ 7,50

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 19%

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

Weißweine

2024 Silvaner b.A. feinherb	**0,2 l**	**€ 6,60**
Weinhaus Flick/ Privatkellerei	0,1 l	€ 3,50
Bornheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 16,00
2024 Riesling b.A. trocken	**0,2 l**	**€ 6,60**
Schloss Koblenz	0,1 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 16,00
2024 Grauburgunder b.A. trocken	**0,2 l**	**€ 7,10**
Weingut A.Nollen Erben, Pfalz	0,1 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 16,50
2023 THEODOR Weißburgunder trocken	**0,2 l**	**€ 7,10**
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,80
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 16,50
2025 Rivaner alkoholfrei 0,0	**0,2 l**	**€ 7,10**
Gourmet Edition	0,1 l	€ 3,80
Württembergische Winzergenossenschaft	0,5 l	€ 16,50
2023 Sauvignon blanc	**0,2 l**	**€ 7,90**
Chateau de la Perriere	0,1 l	€ 4,20
Loire AC, Frankreich	0,5 l	€ 18,00
2023 Chardonnay trocken	**0,2 l**	**€ 9,10**
Weingut Meiser	0,1 l	€ 5,80
Gau- Köngernheim	0,5 l	€ 22,00

Roseweine

2023 FELIX Spätburgunder rose	**0,2 l**	**€ 7,10**
Weingut Jacob Neumer	0,1 l	€ 3,80
Uelversheim, Rheinhessen	0,5 l	€ 16,50
2025 Lemberger rosé alkoholfrei 0,0	**0,2 l**	**€ 7,10**
Gourmet Edition	0,1 l	€ 3,80
Württembergische Winzergenossenschaft	0,5 l	€ 16,50

Rotweine

2024 Merlot Casa Dolce	**0,2 l**	**€ 6,60**
Venetien, Italien	0,1 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 16,00
2023 Trollinger feinherb	**0,2 l**	**€ 7,10**
GK Heilbronn e.G./ Württemberg	0,1 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 16,50
2023 Spätburgunder trocken	**0,2 l**	**€ 7,10**
Winzeredition Kaiserstuhl	0,1 l	€ 3,80
Kellerei Weinland Baden	0,5 l	€ 16,50
2025 Lemberger alkoholfrei 0,0	**0,2 l**	**€ 7,10**
Gourmet Edition	0,1 l	€ 3,80
Württembergische Winzergenossenschaft	0,5 l	€ 16,50
2023 Primitivo Puglia IGP	**0,2 l**	**€ 7,90**
Tenuta Novantaceppi	0,1 l	€ 4,20
Latentia, Apulien	0,5 l	€ 18,00
2023 Pago de Circus „Oak Aged“	**0,2 l**	**€ 9,10**
Syrah, Merlot, Tempranillo	0,1 l	€ 5,80
Navarra, Spanien	0,5 l	€ 22,00

Weinschorle	**0,2 l**	**€ 5,40**

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 19%

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

Suppe

Unsere Kraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Ei	€ 7,00
Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnemeerrettich	€ 9,00

Vorspeise

Bunter Antipastiteller	€ 19,00

Champignons in Kräuterbutter gebraten im Salatbett
Mini- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Kartoffelrösti
Geräucherte Gänsebrust auf Spalten vom Hokkaidokürbis
Scalopini vom Schweinefilet mit Brie gefüllt und Preiselbeeren

Gänsezeit

Im November und Dezember gibt es wieder unseren traditionellen Gänsebraten. Vorweg servieren wir einen knackigen Feldsalat mit Croutons und Kernen und im Anschluss gibt es die Gans knusprig frisch aus dem Ofen mit Backobst gefüllt, dazu Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Klöße und Krusteln. Ein Genuss!

pro Person € 50,00

nur auf Vorbestellung
ab 4 Personen



Salat

	Kleine Portion
Bunte Blattsalate Knackige Blattsalate bunt garniert mit unserem Hausdressing, dazu nach Wahl	€ 14,00 € 10,00
Schafskäse	€ 3,00
gebratene Champignons	€ 4,00
gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 5,00
geräuchertes Forellenfilet	€ 6,00

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 7%

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

Kleine Portion

Vegetarisch

Gebratener Hokkaidokürbis € 18,00 € 14,00
mit Schafskäse überbacken und Blattsalat

3 Knödel 2 Knödel
Unser Knödelteller € 18,00 € 14,00
Alle Knödel sind Semmelknödel,
die mit verschiedenen Zutaten verfeinert werden
Bitte wählen Sie Ihre Knödel, mischen ist selbstverständlich erlaubt:
Spinatknödel mit einem Kern aus Bergkäse
in Butter geschwenkt mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan
Rote Bete Knödel mit einem Kern aus Ziegenkäse
mit Petersilien- Gremolata
Kaspressknödel mit 3erlei Käse
mit Rotweinzwiebeln
zu jedem Knödelteller servieren wir einen Blattsalat



Jeden Sonntag von
11.30 Uhr bis14.00 Uhr
vielerlei Leckeres aus der
Landhausküche vom
Buffet

pro Person € 25,00

Reservierung empfohlen!

Fisch

Lachsfilet in Butter gebraten € 28,00
mit Rahmspinat und Bandnudeln

Wild

Geschmorte Wildschweinkeule € 28,00 € 24,00
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Medaillons vom Hirschrücken € 38,00 € 34,00
mit Preiselbeer- Mandelkruste überbacken
Krusteln und Blattsalat

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 7%

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

		Kleine Portion
Heimisch Lippisch		
Gebratene Lippische Kohlwurst mit unserem Grünkohl und Bratkartoffeln	€ 22,00	€ 18,00
Ochsenbäckchen in Portwein geschmort mit Kartoffelstampf und Blattsalat	€ 30,00	€ 26,00
Schwein		
Filetspitzen in Pilzrahmsauce Bandnudeln und Blattsalat	€ 25,00	€ 21,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Apfel- Calvados- Sauce Bandnudeln und gemischter Salat	€ 30,00	€ 26,00



Grünkohlzeit

Wenn es draußen kalt und usselig ist, schmeckt er am besten. Unser Grünkohl, nach traditioneller Art zubereitet und mit Gänsefett verfeinert. Dazu gibt es Kasseler Nacken, frische und geräucherte Kohlwurst von Metzgermeister Jobst aus Pivitsheide, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln. Das alles servieren wir zum Sattessen am Tisch.

pro Person € 25,00

nur auf Vorbestellung ab 4 Personen

	300 g	200 g
Rind		
Rumpsteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 33,00	€ 29,00
Rumpsteak mit Zwiebel- Senfkruste Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 36,00	€ 32,00

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 7%

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

Unsere Schnitzel- Klassiker

Eine Pfanne Schnitzel

Riesen- Schnitzel
so groß wie die Pfanne
mit 2 Spiegeleiern
Bratkartoffeln und Blattsalat

€ 27,00

		Kleine Portion
Schnitzel „Wiener Art“ Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 22,00	€ 18,00
Sahneschnitzel mit frischen Champignons Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 24,00	€ 20,00
Schnitzel „Kutscherinnen Art“ mit Brie gefüllt und Preiselbeeren Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 27,00	€ 23,00
Gefülltes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 27,00	€ 23,00

Wildzeit
November, Dezember & Januar
Wir servieren nach einem knackigen Feldsalat mit Croutons und Kernen unseren Hirschbraten mit Preiselbeerbirne und Pilzen garniert, dazu Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Krusteln und Klöße.
Zum Sattessen am Tisch serviert!

pro Person € 39,00

Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen



Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 7%

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

Weißweine

Deutschland

2022 Silvaner b.A. feinherb 0,75 l € 21,90
Weinhaus Flick/ Privatkellerei
Bornheim, Rheinhessen
Leicht, fruchtig mit wenig Säure ist dieser Silvaner der ideale Begleiter an den ersten warmen Frühlingstagen.

2021 THEODOR Weißburgunder trocken 0,75 l € 24,90
Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen
Sehr erfrischend! Ein rundherum gelungener Weißbugunder, an dem man schmeckt, dass sein Namenspatron gleichzeitig der Winzermeister der Zukunft im Hause Weinmann ist.

2021 Chardonnay trocken 0,75 l € 29,50
Weingut Meiser
Gau- Köngernheim

Frankeich

2023 Sauvignon blanc 0,75 l € 26,90
Chateau de la Perriere
Loire AC
Elegant, frisch, duftig, blumig, fruchtig. Wer einen guten Sancerre liebt wird von diesem „kleinen Bruder" positiv überrascht. Blassgold mit einem hellen Funkeln. Der Geruch explodiert mit den Aromen von reifen gelben und exotischen Früchten.

Rosewein

Deutschland

2021 FELIX Spätburgunder rose 0,75 l € 24,90
Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen
Duftet nach Erdbeeren. Komplex und fruchtig-frisch, macht Laune!

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 7%

Alter Krug Helpup
Landgasthaus seit 1596

Rotweine

Deutschland

2021 PAULUS Dornfelder trocken 0,75 l € 24,90
Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen
Schmeckt wie ein ganzes Körbchen dunkler Beeren.

2021 Spätburgunder Kabinett trocken 0,75 l € 24,90
Winzeredition Kaiserstuhl
Weinland Baden

2012 Pinot Noir Tafelstein 0,75 l € 42,50
Weinmann Black Label, Weingut Jacob Neumer
Uelversheim, Rheinhessen
Trockener Spätburgunder aus der Lage Dienheimer Tafelstein, im Barriquefass vergoren und 12 Monate gereift Jugendlicher, etwas erdiger Duft nach roten Beeren. Geschliffene, feinsaftige, eher kühle rote Frucht im Mund, kräuterig- pflanzliche Noten, im Hintergrund leicht erdige, salzige und kalkige Mineralik, zarter Säurebiss. Nachhaltigkeit, sehr guter Abgang mit Schliff.

Frankreich

2017 Secret de Campagne 0,75 l € 24,90
Camille Cayran
Grenache, Merlot, Carignan und Cinsault
Vin de Pays Méditerranée, Vaucluse

2015 Chateau du Plantier 0,75 l € 32,90
Bordeaux AOC

Italien

2022 Primitivo Puglia IGP 0,75 l € 26,50
Tenuta Novantaceppi
Apulien
Samtige Frucht mit gutem Körper und überraschender Länge. Ein Primitivo wie er im Buche steht. Er ist mit ein wenig mehr Restsüße ausgebaut, um seine wundervolle fruchtige Note zu betonen.

Spanien

2023 Pago de Cirsus «Oak Aged» 0,75 l € 29,90
Tempranillo, Syrah, Merlot
Navarra, Spanien

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 7%

Alter Krug Helpup

Landgasthaus seit 1596

Bier vom Faß

König Pilsener	0,25 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,80
Benediktiner Hell	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 5,90
Benediktiner Hefeweizen	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 5,90

Flaschenbier

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Bitburger Alster 0,0 alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Benediktiner Dunkel Hefeweizen	0,5 l	€ 5,90
Benediktiner alkoholfrei		
Hell	0,33 l	€ 3,70
Hefeweizen	0,5 l	€ 5,90
Radler	0,5 l	€ 5,90
Vita Malz	0,33 l	€ 3,70

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser

Graf Metternich	0,25 l	€ 3,20
medium	0,75 l	€ 6,10
Graf Metternich	0,25 l	€ 3,20
classic	0,75 l	€ 6,10
Graf Metternich	0,25 l	€ 3,20
ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,10

Heimische Säfte aus der Mosterei Wernicke in Helpup

Orangensaft	0,2 l	€ 3,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 3,20
Rhabarbernektar	0,2 l	€ 3,20
Apfelschorle naturtrüb	0,2 l	€ 3,20
oder Rhabarberschorle	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,90

Limonaden

Coca- Cola	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Coca- Cola Light	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Coca Cola Zero	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Fanta	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Sprite	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Spezie	0,3 l	€ 3,90
alle Limonaden	0,5 l	€ 5,90
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic oder Wild Berry	Fl. 0,25 l	€ 3,90

Spirituosen 2cl aus der Region

Wippermann Wacholder	32%	€ 2,30
Weizenkorn	32%	€ 2,30
Verler Heimatwasser		
Schroeders Boonekamp	42%	€ 3,10

Melmsche Apotheke Oerlinghausen

Melmer Magenbitter	38%	€ 3,10
Toens Kräutergeistlikör	56%	€ 3,80

Aatal- Apotheke Bad Wünnenberg

Maikäferflugbenzin	45%	€ 3,50
Likör aus 16 heimischen Kräutern		

Sonstige Spirituosen 2 cl

Hamburger Kümmel	35%	€ 2,30
Malteser Aquavit	40%	€ 3,50
Linie Aquavit	41,5%	€ 3,70
Jubiläums Akvavit	42%	€ 3,70
Fernet Branca	40%	€ 3,10
Ramazzotti	30%	€ 3,10
	4cl auf Eis	€ 5,70
Baileys	30%	€ 3,10
	4cl auf Eis	€ 5,70
Bodensee-Obstler	38%	€ 2,80
Grappa Nonino Riserva	40%	€ 4,50

Obstbrände

Birkenhof Alte Williams	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Himbeere	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Quetsch	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Kirsch	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Marille	40%	€ 4,00
Birkenhof Alte Haselnuss	40%	€ 4,00
Birkenhof Alter Apfel	40%	€ 4,00

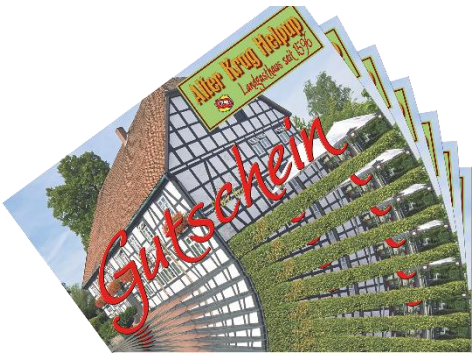
Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	€ 2,80
Becher Kaffee creme	€ 4,90
Espresso	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,90
Glas Tee	€ 2,80
Schwarztee, Grüntee, und verschiedene Kräutertees	
Heiße Schokolade	€ 3,90
schwarz oder weiß	
Whitepresso Macchiato	€ 4,50
Weiße Schokolade mit Espresso	

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. Umsatzsteuer 7%

Die Geschenkidee

Verschenken Sie doch mal Genuss.



Immer wieder die gleiche Frage vor Festtagen, zu Geburtstagen und Jubiläen. Machen Sie es sich einfach und Verschenken Sie einen Gutschein für einen genussvollen Aufenthalt im Alten Krug Helpup. Ob Sie einen Abend für 2 am festlich gedeckten Tisch, einen Gutschein für unser Sonntagsbuffet oder einen Gutschein mit einem freien Betrag verschenken möchten bleibt Ihnen überlassen. Sprechen Sie uns an, wir finden gemeinsam mit Ihnen genau den richtigen Gutschein.

eMail- Newsletter abonnieren

Wir halten Sie auf Wunsch gern mit unseren aktuellen Angeboten und Aktionen per Mail auf dem Laufenden. Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den QR-Code. Dort werden Sie auf unser Anmeldeformular weitergeleitet. Dieses Formular einfach ausfüllen, die Bestätigungsmail beantworten und schon erhalten Sie ab der nächsten Ausgabe unseren Newsletter. Wenn Sie diesen nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich dort jederzeit problemlos wieder abmelden. Sollten Sie kein Smartphone dabei haben lassen Sie sich von uns einfach eine Karte aushändigen, füllen Sie diese aus und wir geben die Daten für Sie ein.



Der Alte Krug im Internet

Unter www.alterkrughelpup.de finden Sie unsere Angebote auch im Internet. Den Alten Krug Helpup finden Sie jetzt auch bei facebook und instagram, tagaktuell mit allen Neuigkeiten und Veranstaltungen. Folgen Sie uns auf unserer facebook- Seite und werden Sie Fan. Einfach rechts den QR- Code mit Ihrem Smartphone scannen, den Like- Button drücken und schon erhalten Sie immer wieder Neuigkeiten rund um den Alten Krug Helpup.