



steaks, burger & mehr.

THE AMERICAN WAY OF LIFE
IN ST.PÖLTEN



SUPPEN

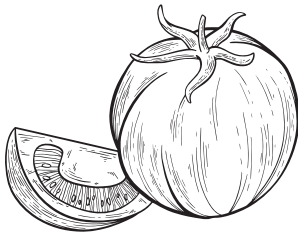
Frittatensuppe	€ 3,90
Zwiebelsuppe <i>mit Käsecroutons</i>	€ 4,80
Mexikanische Bohnensuppe <i>Bohnen, Speck, Chili</i>	€ 4,90
Curry-Mais Suppe <i>vegan!</i> <i>mit Croutons</i>	€ 4,90
Champignoncremesuppe	€ 4,60

Mittags-Angebot
Mi-Fr bis 14 Uhr wird unsere
Tagessuppe zu einer
Hauptspeise pro Person
GRATIS serviert!

CAESAR SALADS

Eisbergsalat mit Caesar-Dressing, Parmesan und Croutons	€ 7,90
- mit gebackenem Hühnerfilet 150g	€ 11,90
- mit Kentucky-Hühnerfilet 125g vom Grill	€ 12,90
- mit saftig, würzigem Pulled Pork 180g	€ 12,90
- mit Roastbeef-Streifen 100g	€ 17,90
- mit Rinderfilet 200g vom Grill	€ 19,90

SALATE *Hausgemacht!*



Coleslaw, amerikanischer Krautsalat	€ 4,90
Caesar Salad <i>als Beilage</i>	€ 4,50
Eisbergsalat <i>mit Essig & Öl, French-Dressing oder Zitronenöl</i>	€ 4,20
Gurkensalat <i>mit Knoblauchrahm</i>	€ 4,20
Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 4,90
Kleiner Salatteller <i>gemischt</i>	€ 5,50
Großer Salatteller <i>gemischt, mit Ei & Himbeer-Balsamicoessig</i>	€ 9,90
Kaltes Roastbeef	€ 13,90

*125g rosa gebratenes Kalbinnen-Beiried, dünn aufgeschnitten, mit
Bernaise-Soße, Dijon-Honig-Senf und getoastetem Weißbrot serviert*

GEBÄCK & CO.

Semmel	€ 1,50
Toastbrot 2 Stk.	€ 1,50
Salzstangerl	€ 1,80
Kornspitz	€ 1,80
Knoblauchbaguette	€ 2,90

**Gebäck wird
ofenfrisch gebacken!**

WARME SCHMANKERL

Club-Sandwich € 14,90
150g gegrilltes Hühnerfilet, Speckstreifen, Grilltomate, Salat und Clubsoße im Toastbrot, mit pochiertem Ei und gebackenen Kartoffelscheiben

Steak-Toast "Der Klassiker" € 19,90
200g mageres Rinderfilet, rosa gebraten, Speckstreifen, Grilltomate, Vogerlsalat und BBQ-Soße im Toastbrot, mit Spiegelei und gebackenen Kartoffelscheiben

Schupfnudeln mit Gemüse € 12,90
Kartoffelnudeln mit Marktgemüse und Champignons frisch angebraten, mit Oberssoße veredelt - optional mit Penne

Kingsize-Fingerfood Platte für zwei € 35,00
kleine Spareribs, Chickenwings, Onionrings, Mozzarellasticks, Spiralerdäpfel, Speckchips, Maiskolben, Coleslaw dazu House-Dip, Knoblauchrahm & Clubsoße

für eine P. € 23,90

Fingerfood im Körbchen € 11,90
Chicken-Wings, gebackenes Hühnerfilet, Jalapeño, Onion Rings, Broccoli-Cheese Nuggets und Wedges

Chicken-Wings im Körbchen € 11,90

Red Hot-Chili Peppers € 7,20

KALTE SCHMANKERL

Beef-Tatar € 17,90
mageres, rohes, frisch gehacktes Rinderfilet mit Zwiebel, Gurkerl, und pasteurisiertem Eidotter, pikant gewürzt, mit Butter und getoastetem Weißbrot serviert

klein € 14,90

Biker Salat € 12,90
kräftiger Salat mit Roastbeef, Bauernschinken, Emmentaler und Extrawurst auf Blattsalaten, mit Zwiebelringe, Gurkerl, Ei, Tomato und French-Dressing

PFANDL & GRILL

Filet-Spitzen mexikanische Art 125g
*mit Zwiebel, bunten Paprikastreifen, Champignons und Mais in
pikanter Soße, dazu Reis*

Rind € 15,90
Schwein € 13,90

Milwaukee Gourmet-Pfanne 200g
*Rumpsteak-Streifen mit Wurzelgemüse in Whiskey-Oberssoße,
dazu Penne und Erdnüsse*

€ 15,90

Spareribs BBQ 800g
*Schweinsripperl, dazu Baked Potato mit Knoblauchrahm, kleiner
Maiskolben, Coleslaw und BBQ-Soße*

€ 22,90

Bohnenpfanne mit Chili
*rote Bohnen, würziger Schinken-Speck und Zwiebel in der
Pfanne mit Serviettenknödel serviert*

€ 11,90

mit Rumpsteak 150g

€ 21,90

mit Rumpsteak 300g

€ 29,90

Whiskey-Obers-Spitzen
*200g frisch tranchiertes Rinderfilet auf Whiskey-Oberssoße, dazu
Erdäpfelkroketten*

€ 22,90

Küchenchef's Filet-Schnitzel 250g
*drei zarte, rosa gebratene Schweinsmedaillons mit feinem
Bauernschinken und Emmentaler in Pfeffersoße, dazu knusprige
Bratkartoffeln*

€ 15,90

Champignon-Schnitzel 250g
*zwei Schweinsfilets vom Grill auf Champignonsoße, dazu
Erdäpfelkroketten*

€ 14,90

Zanderfilet gebraten 200g
*auf würzigem Paprika-Letscho, dazu gebackene
Kartoffelscheiben*

€ 16,90

Lendchen auf indische Art 250g
*drei kleine Schweinsfilets rosa gegrillt, dazu Reis mit Currysoße,
Ananas und Mandelsplitter*

€ 14,90

Vegan Wok
*Räuchertofu, buntes Gemüse, Mandelsplitter, dazu Reis
- nach Wahl mit Sojasoße oder scharfem Curry*

vegan!

€ 13,90

STEAKS & FILETS

Lady-Steak 200g <i>auf Blütenaroma, dazu Preiselbeeren</i>	€ 23,90
Filet-Steak 275g	€ 27,90
Filet-Steak 500g <i>Lungenbraten-Mittelstück vom Jungstier</i>	€ 47,90
Rumpsteak 300g <i>saftiges Steak von der Kalbin, Beiried</i>	€ 28,90
Rib-Eye Steak 400g <i>vom österr. Qualitätsrind, durchgezogen</i>	€ 30,90
T-Bone Steak vom Jungstier 600g <i>Filet und Beiried am T-Knochen, wie gewachsen</i>	€ 44,90
Surf & Turf <i>Filet-Steak 275g und gebratene Riesen-Garnelen 180g</i>	€ 39,90
Buffalo-Steak 220g <i>frisch vom Biohof Edibichl aus dem Wienerwald, verschiedenste Edelteile, von Filet bis Rumpsteak <u>Nicht immer verfügbar!</u></i>	€ 43,90
Lamm Grill-Mix 250g <i>frisch vom Biohof Knoll aus dem Kerschenbach, Kotelett/Schlögel, rosa gebraten <u>Nicht immer verfügbar!</u></i>	€ 21,80
Schweinsmedaillons 250g <i>drei zarte Stücke vom Schweinsfilet, rosa gebraten</i>	€ 12,90
Maishendl-Steak 300g <i>zartes, ausgelöstes Hühnerbrustfilet</i>	€ 16,90

GARSTUFEN

rare: kurz angebraten, innen roh; **medium rare:** blutig-dunkelrot; **medium:** rosa, rosa-rot;
medium well: hellrosa; **well done:** nicht zu empfehlen

GUSTIERPLATTE FÜR ZWEI

2 Räucherlachse
Appetizer,
300g Roastbeef-Steak
warm tranchiert,
200g Pfeffersteak vom
Rinderfilet,
400g Spareribs
dazu:
Steakgemüse,
Bratspeckstreifen,
2 pochierte Eier, Coleslaw,
freie Frittenwahl,
2 Dip-Soßen deiner Wahl,
glasierte Früchte

€ 79,90

auf Vorbestellung
2 Crêpes gratis

BAKED POTATOES



Baked Potato "Kentucky" 150g <i>mit Hühnerfilets, Zwiebel, Knoblauchrahm, im Salatbett</i>	€ 13,90
Baked Potato "Pulled Pork" 180g <i>hausgemacht!</i> <i>zarte Schweinsschulter aus dem eigenen Smoker, mit BBQ-Soße, im Salatbett</i>	€ 14,90
Baked Potato "Bio-Bufferalo" 125g <i>Bisonfilet-Spitzen, mit Pfeffersoße & Caesar Salat <u>Nicht immer verfügbar!</u></i>	€ 22,90
Baked Potato "Veggie" <i>mit Paprika-Pfannengemüse & Knoblauchrahm, im Salatbett</i>	€ 12,90

BEILAGEN

Baked Potato mit Knoblauchrahm	€ 3,90
Bratkartoffeln	€ 2,80
Kroketten	€ 3,70
Steakhouse-Pommes	€ 3,50
Potato Chips	€ 3,50
Süßkartoffel-Pommes	€ 4,60
Spicy Jacket Wedges	€ 3,50
Beer-Battered Onion Rings	€ 4,60
Serviettenknödel	€ 3,10
Penne	€ 2,80
Schupfnudeln, gebacken	€ 3,50
Jasminreis	€ 3,20
Steak-Gemüse, gedämpft <i>Karotten, Karfiol, Zuckererbsen, Mais, Jungzwiebel</i>	€ 3,40
Paprika-Pfannengemüse, gebraten <i>Paprika tricolore, Zucchini, Champignons, Zwiebel</i>	€ 3,90
Maiskolben mit Kräuterbutter	€ 3,90
1 Stk. Riesen-Garnele mit Kräuterbutter	€ 4,50
Speckfisolen	€ 4,20



KALTE DIPS

Clubsoße	€ 1,70
Barbecue-Soße	€ 1,70
Hot-Chili Soße	€ 1,70
Knoblauchrahm	€ 1,70
Curry-Mayo	€ 1,70
Habanero-Mayo	€ 1,70
Bernaise-Soße	€ 1,70

WARME DIPS

Chili-Bohnen mit Speck	€ 2,90
Paprika-Letscho	€ 2,90
Champignon-Oberssoße	€ 2,90
Whiskey-Oberssoße	€ 2,90
Weißer Pfeffersoße "Madagaskar"	€ 2,90
Fruchtige Curry-Soße	€ 2,90

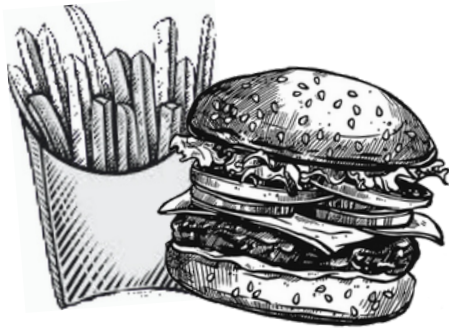


3er Dip-Soßen

€ 4,00

Clubsoße, Knoblauchrahm und BBQ-Soße

BURGER



Auch glutenfrei
möglich!

Wir servieren unsere Burger
im knusprigen Sesamlaibchen
mit Steakhouse-Pommes und
Coleslaw!

Harley Burger € 13,90
*gegrilltes Rinder-Hacksteak 180g, Salat, Tomate, Zwiebelringe,
Clubsoße*

Hot Chili Burger € 13,90
*gegrilltes Rinder-Hacksteak 180g, Salat, Jalapeño & Habanero
"Rings of Fire", BBQ-Soße*

Cheese & Bacon Burger € 15,90
*gegrilltes Rinder-Hacksteak 180g, knuspriger Speck,
Schmelzkäse, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Clubsoße*

Milwaukee Burger € 19,90
*gegrilltes Rinderfilet 200g, knackiger Vogerlsalat, Zwiebelringe,
BBQ-Soße*

Big Triple Burger / Double Burger € 20,90 € 18,90
*homemade Premium Rinder-Hacksteak, Schmelzkäse, Tomate,
Gurkerl, Salat, Dijon-Senf, Speckspieß, dazu Bernaise-Dip*

Pulled Pork Burger € 15,90
*zarte Schweinsschulter 150g aus dem eigenen Smoker, Salat,
Zwiebelringe, BBQ-Soße* *hausgemacht!*

Gyros Burger € 14,90
*geschnetzeltes Schweinsfilet 200g, Salat, Zwiebelringe, dazu
Tzatziki*

Kentucky Burger € 14,90
*mariniertes Hühnerfilet saftig gegrillt 125g, Salat, Zwiebelringe,
BBQ-Soße*

Veggie Burger € 13,90
Paprika-Pfannengemüse, Salat, Knoblauchrahm

Vegan Burger mediterran *vegan!* € 14,90
veganes Burgerpatty, eingelegtes Gemüse, Rucola, Knoblauchrahm

DESSERTS

American Apple Pie <i>warmer Apfelkuchen</i>	€ 5,20
Original Schoko-Brownie <i>warmer Schokoladenkuchen</i>	€ 3,90
Kaiserschmarren	€ 6,20
Mohn- oder Nussnudeln	€ 6,20
Ben & Jerry's	€ 2,90

TOPPINGS

Vanillesoße	€ 1,90
Vanilleeis	€ 2,00
Zwetschkenröster	€ 1,90
Rumrosinen	€ 0,90

PALATSCHINKEN

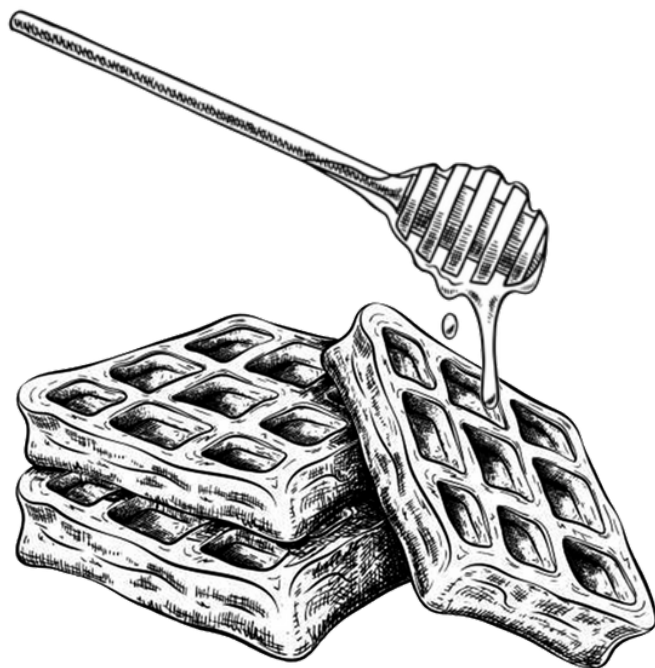
Wachauer Pala <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	pro Stück € 2,90
Nutella Pala <i>mit originalem Nutella</i>	€ 3,50
Eis Pala <i>mit Vanilleeis, Schokosoße und Schlagobers</i>	€ 5,90
Nuss Pala <i>mit Nussfülle, Schokosoße und Schlagobers</i>	€ 4,90
Mohn Pala <i>mit Mohnfülle und Vanilleeis</i>	€ 4,90

CREATE YOUR WAFFERL

Wafferl <i>knusprig gebacken</i>	€ 4,10
-------------------------------------	--------

TOPPINGS

marinierte Himbeeren	€ 1,90
Banane aufgeschnitten	€ 1,50
Zwetschkenröster	€ 1,90
Vanilleeis	€ 2,00
Ahornsirup	€ 0,90
Schokosoße	€ 0,90
Schlagobers	€ 0,90



KAFFEE & CO.

Espresso klein	€ 2,20
Espresso groß	€ 3,40
Espresso verlängert	€ 2,90
Melange <i>mit Milchschaum</i>	€ 3,10
Cappuccino <i>mit Milchschaum</i>	€ 3,50

Coffee – Milwaukee <i>doppelter Espresso mit Jack Daniels, Ahornsirup, Schoko-Cookie und Schlagobers</i>	€ 4,90
---	--------

Eiskaffee	€ 6,90
Heiße Schokolade <i>mit Schlagobers</i>	€ 3,40
Tee	€ 2,90
<i>Schwarzer Tee</i>	
<i>Kräutertee</i>	
<i>Minztee</i>	
<i>Grüner Tee</i>	
<i>Pfefferminztee</i>	
<i>Früchtetee</i>	



KALTGETRÄNKE

	0,25L	0,4L
Orangensaft <i>frisch gepresst!</i>	€ 3,90	€ 6,40
Dirndl-, Holler-, Himbeersaft, prickelnd oder still	€ 2,60	€ 3,80
Apfelsaft 100%	€ 2,70	€ 3,90
Fanta, Almdudler, Eistee Pfirsich, Spezi	€ 2,70	€ 3,90
Coca Cola, Coca Cola Light	€ 2,70	€ 3,90
prickelnd oder still	€ 2,20	€ 3,50
mit Zitrone	€ 3,40	€ 4,60
Sodawasser	€ 2,50	€ 2,90
Soda-Zitrone <i>frisch gepresst!</i>	€ 2,90	€ 3,50
Römerquelle, prickelnd oder still	0,33L	€ 3,40
Schweppes Tonic Water	0,2L	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon		€ 2,90
prickelnd oder still	0,4L	€ 3,50
Pago Johannisbeere, Marille, Erdbeere	0,2L	€ 3,50
prickelnd oder still	0,4L	€ 4,10
FANCY SODA	0,5L	€ 5,20
Erdbeere-Minze		
Ananas-Zitrone		
Limette-Minze		



BIER

	VOM FASS	
	0,3 L	0,5 L
Gösser Märzen	€ 3,50	€ 4,50
Heineken Lager	€ 3,80	€ 4,80
Schwechater Zwickl	€ 3,80	€ 4,80
Kaiser Doppelmalz	€ 3,80	€ 4,80
Gemischtes Bier, Gösser & Doppelmalz	€ 3,30	€ 4,30
Dirndl-Radler, Gösser & Dirndlsaft	€ 3,50	€ 4,50
Natur-Radler, Gösser & Zitrone	€ 3,50	€ 4,50

	AUS DER FLASCHE	
	0,33 L	0,5 L
Edelweiß hefetrüb		€ 4,70
Edelweiß alkoholfrei		€ 4,70
Wieselburger Stammbräu		€ 4,70
Corona	€ 3,50	
Guinness Extra Stout	€ 3,50	
Gösser Naturgold alkoholfrei	€ 3,50	

PITCHER-KRUG

1,6 Liter vom Fass

Gösser Märzen € 14,90
Heineken Lager € 16,90
Schwechater Zwickl € 16,90

Kaiser Doppelmalz € 16,90
Gösser Natur-Radler € 14,90

APERITIF

Aperol-Spritz	1/4 L	€ 5,90
Lillet Berry	1/4 L	€ 6,90
Sherry Lustau Solera Reserva	1/16 L	€ 5,60
Martini Bianco	4 cl	€ 4,80
Campari	4cl	€ 4,80
Campari Orange	4cl	€ 5,90

WEISSWEIN

Weingut Patzl – Kamptal

Grüner Veltliner – Stangl Kamptal DAC	1/8 L	€ 2,40
<i>feinwürziger Duft, verströmt viel Frucht, charmant, ein Wein mit Rückgrat und Finesse, in der Nase sehr reife Aromatik, betont klassische Sortenfrucht, gute Balance</i>	Flasche 0,75	€ 13,90
Sauvignon Blanc	1/8 L	€ 2,80
<i>strahlend klar in der Nase, animierender Duft nach Paprika und reifen Stachelbeeren, feinmaschig, tolle Frucht am Gaumen</i>	Flasche 0,75	€ 16,90
Weißburgunder	1/8 L	€ 2,80
<i>komplexe Burgundernase, bereits im Duft sehr vielschichtig, viel Charakter und elegante Finessen, weich und abgerundet, lang anhaltender Abgang am Gaumen</i>	Flasche 0,75	€ 16,90
Gelber Muskateller	1/8 L	€ 3,70
<i>jugendlich frisch, betont sortentypisch aromatisch und verführerisch, konzentrierte Finesse, feingliedrig</i>	Flasche 0,75	€ 22,90

G'spritzter Veltliner	1/4 L	€ 3,10
Hollunder Spritzer		€ 3,60
Dirndl Spritzer		€ 3,60
Marillen Spritzer		€ 3,60

ROTWEIN

Blauer Zweigelt	1/8 L	€ 2,70
<i>voller, kräftig ausgebauter, samtiger Qualitätswein</i>	Flasche 1 L	€ 17,90

Weingut Faller

Blaufränkisch Premium	1/8 L	€ 3,40
<i>dunkle, rubinrote Farbe, Wacholder und Brombeeren im Geruch, Tannin spürbar integriert</i>	Flasche 0,75	€ 19,90

Weingut MAD – Oggau Burgenland

Blauer Portugieser	1/8 L	€ 3,20
<i>halbtrocken, samtig mild, klassischer Rotwein</i>	Flasche 1 L	€ 23,90

Weingut Faller

Rosé vom Zweigelt	1/8 L	€ 3,60
<i>klassisch ausgebaut, Walderdbeere und Stachelbeere in der Nase, Aroma von Süßkirsche und zartem Tannin</i>	Flasche 0,75	€ 22,90

Biohof David Harm – Krustetten

G'spritzter Zweigelt	1/4 L	€ 3,10
----------------------	-------	--------

FRIZZANTE

Rosé Frizzante	Glas	€ 4,20
<i>strahlend schönes Pink im Glas, vom ersten Augenblick an einladend und erfrischend, gut eingebundene Restsüße, ein aus Zweigelt-Trauben gekelterter Frizzante</i>	Flasche 0,75	€ 22,90

Weingut Patzl – Kamptal

LONGDRINKS

Whiskey Cola	€ 4,90
Captain Cola	€ 3,90
Bacardi Cola	€ 3,90
Gin Tonic	€ 4,20

CREAMS 2 cl

Mozart – Pralinenlikör	€ 2,60
Baileys Irish Whiskey Cream	€ 2,60

BITTERS 2 cl

Averna Kräuterlikör	€ 2,40
Jägermeister	€ 2,60
Underberg	€ 2,90
Unicum Zwack – Zwetschke	€ 2,40
Fernet Branca	€ 2,40

VODKA 2 cl

Stolichnaya Gold – Russland	€ 3,20
Grasovka Bisongrass – Polen	€ 2,60
Chopin Potato – Polen	€ 4,60

GRAPPA NONINO 2 cl

Antica Cuvée	€ 3,90
Riserva 8 years Barrique	€ 8,90
Prosecco di Grappa	€ 3,90

WHISK(E)Y 2 cl

BOURBON WHISKEY

Knob Creek Small Batch 9 years	€ 4,90
Jack Daniel's	€ 2,80
Jack Daniel's Single Barrel	€ 4,80
Four Roses 6 years	€ 2,60

SCOTCH WHISKY

Naked Grouse "Moorhuhn"	€ 3,20
Famous Grouse Blended Scotch	€ 2,60
Highland Park Single Malt 25 years	€ 14,70
Highland Park Single Malt 18 years	€ 7,60
Highland Park Single Malt 12 years	€ 4,20
Chivas Regal 12 years	€ 3,60
Buichladdich "The Classic Laddie"	€ 4,90
Buichladdich "Octomore"	€ 7,80

HIGHLAND PARK "VALHALLA COLLECTION"

für die Liebhaber unter uns

2012 THOR	der Donnergott	2 cl	€ 28,90
2013 LOKI	der Feuergott	2 cl	€ 28,90
2014 FREYA	die Liebesgöttin	2 cl	€ 28,90
2015 ODIN	der Göttervater	2 cl	€ 28,90

IRISH WHISKEY

Tyrconnell Single Malt	€ 3,60
Bushmills Single Malt	€ 4,90
Irishman Single Malt	€ 3,90
Midleton Single Malt	€ 12,70
Jameson	€ 3,20

CANADIAN WHISKY

Crown Royal	€ 3,60
Canadian Club Small Batch	€ 3,60
Old Canada	€ 3,20

AUSTRIAN WHISKY

Original Rye Malt, J. Haider – Waldviertel	€ 3,90
Malt Whisky Pfau Brand – Kärnten	€ 5,40
Single Malt WIESky "Pinot Noir"	€ 4,90
Single Malt WIESky "American Oak"	€ 4,90

COGNAC & BRANDY 2 cl

Remy Martin VSOP	€ 3,60
Remy Martin Coeur de Cognac	€ 5,20
Lepanto Solera Gran Reserva, Sherry-Brandy	€ 4,60
Asbach Spezialbrand 15 years	€ 3,90
El Pisco Muscatel-Brand – Chile	€ 3,20

EDELBRÄNDE 2 cl

AUS ÖSTERREICH

Zwetschke	€ 4,40
Birne	
Marille	
Mehlbeere	
Haselnuss	

RUM

2 cl

Brugal Extra Viejo 15 years - Dom. Rep.	€ 3,90
Matusalem 7 years - Dom. Rep.	€ 3,20
Ron Zacapa Centenario 23 years - Guatemala	€ 5,70
El Dorado 15 years - Guyana	€ 5,20
Appleton Estate 12 years - Jamaica	€ 3,90
Coruba - Jamaica	€ 3,90
Legendario Elixir de Cuba 7 years	€ 3,80
Havana Club 3 years - Cuba	€ 2,90
Bacardi Superior	€ 2,60

TEQUILA

Hornitos Anejo	2 cl	€ 3,70
Sauza "Gold"	2 cl	€ 2,80
Sauza "Silver"	2 cl	€ 2,80
Gusano Rojo "mit Wurm"	5 cl	€ 12,20
El Viejito Gold	2 cl	€ 3,70

GIN

2 cl

Gordon's London Dry	€ 2,60
Broker's Premium London Dry	€ 2,90
Hendrick's - Scotland	€ 3,90

ALLERGIEAUSLÖSER

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über die möglichen Allergieauslöser in unseren Speisen!

UNSERE LIEFERANTEN

Alfons Teufner – Fleisch

Biohof Edibichel – Bison

Biohof Knoll – Waldschaf (alte Rasse)

OK Karner GmbH – Gemüse

Weingut Patzl; Faller; Harm, Winzer Krems – Wein

Metro

HIER FINDEST DU UNS

Website: saloon-milwaukee.at

Instagram: [saloonmilwaukee](https://www.instagram.com/saloonmilwaukee)

Facebook: Saloon Milwaukee

DU SUCHST NACH EINEM GESCHENK?



Saloon Milwaukee-Gutschein zu je €10