

Menüvorschläge für Firmen- und Privatanlässe

Lieber Bruderhausgast

Wir freuen uns, Ihnen unsere kulinarischen Vorschläge vorlegen zu dürfen, mit denen wir Sie gerne verwöhnen möchten.

Das Bruderhaus ist der ideale Ort für alle Arten von Gesellschafts- und Firmenanlässen. Die einzigartigen Lokalitäten umgeben vom Wildtierpark eignen sich auch hervorragend für einen Firmen- oder Hochzeitsaperitif.

Das Menüangebot enthält verschiedene Apero Häppli, ausgesuchte Vorspeisen, feine Hauptgerichte und köstliche Desserts.

Die Menüs können nach Ihren Wünschen abgeändert und zusammengestellt werden. Gerne informieren wir Sie auch über saisonale Gerichte. Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte.

Wir beraten Sie gerne und erwarten Ihre telefonische Terminvereinbarung.

Wir freuen uns, Sie als Gäste im Restaurant Bruderhaus begrüßen zu dürfen und bedanken uns schon im Voraus für Ihr Vertrauen.

Ihre Gastgeber
Ralph Schlup und Beatrice Roth

Inhaltsverzeichnis:

| | | |
|--|-------|-------|
| Das Restaurant Bruderhaus ... - Räumlichkeiten | Seite | 2 |
| Aperitifangebot | Seite | 3 |
| Tellergerichte | Seite | 4 |
| Menüvorschläge | Seite | 5-8 |
| Vegetarische Menüs | Seite | 9 |
| Kindermenüs | Seite | 9 |
| Nützliche Hinweise & Konditionen | Seite | 10-11 |

Donnerstag haben wir Ruhetag

Das Restaurant Bruderhaus . . .

. . . liegt mitten im Herzen vom Eschenberg, umgeben vom Wildpark Bruderhaus. Der Wildpark Bruderhaus ist einer der ältesten der Schweiz. Er besteht bereits seit 1890. Und welche Bewandnis hat es mit seinem Namen? Das ist eine uralte Geschichte: Einst stand hier eine Einsiedlerei. Offenbar fanden wandernde Mönche Gefallen an diesem Ort, denn 1395 pflegte hier oben eine ganze Bruderschaft das klösterliche Leben. Das blieb einige Jahrhunderte so, bis das Bruderhaus zur Zeit der Reformation aufgelöst wurde. 1818 zog dann der Forstmeister von Winterthur ein, und das Bruderhaus verwandelte sich in ein Forsthaus mit einer kleinen Wirtschaft.

Diese Wirtschaft wurde in den vergangenen Jahren umfassend renoviert und ausgebaut. Das Bruderhaus ist heute ein idealer Ort um sich zu treffen, Reisen zu starten, zu beenden oder Feste zu feiern. Für Kinder steht ein großer Spielplatz zur Verfügung. Unsere phantasievoll zubereiteten und präsentierten Spezialitäten aus der Küche, lassen jeden Firmen- und Privatanlass zu einem wahren Fest werden.

Unsere Räume . . .

Restaurant

Der Restaurant-Bereich mit der gemütlichen rustikalen Einrichtung. Hier kann es richtig romantisch sein. Wenn Sie also unsere kreativen, kulinarischen Spezialitäten in prächtiger Stimmung und Aussicht geniessen wollen, sind Sie im Restaurant genau richtig.

Platzangebot Restaurant: bis 60 Personen

Chnusperstübli

Im heimeligen Chnusperstübli mit Kassettendecke und dem Kachelofen geniessen Sie einen herrlichen Blick hinunter auf das Damhirschgehege. Wenn Sie es gerne etwas ruhiger haben, es voll und ganz geniessen, an einem gemütlichen Kachelofen zu sitzen und sich von unseren kulinarischen Angebot verwöhnen zu lassen, dann sind Sie hier genau richtig.

Platzangebot Stübli: bis 40 Personen

Garten

Jahrhundertealtes Holz und viele liebenswürdige Geräusche aus dem Wald. Sich weit weg von den Alltagsorgen und dem stressigen Stadtleben fühlen. Und doch die Gewissheit zu haben, dass alles nicht weit entfernt wäre und man in einem Luchssprung wieder zu Hause ist. In unserem grossen Garten ist vom Aperitif bis zum grossen Fest - auch mit Zelt - alles möglich. Wir organisieren Ihre Grill Party, Fondue oder auch ein Pasta Büfett mit allem, was dazu gehört. Wir beraten Sie gerne.

Platzangebot Garten: bis 400 Personen - davon 100 Plätze bedient

Aperitifangebot

| | | |
|---|------------|------------|
| Erfrischende Apéro - Bowle (Frühling - Herbst) mit Alkohol und Früchten: Ananas, Beeren oder Melone je nach Saison. | pro Liter | Fr. 28.00 |
| Bowle ohne Alkohol | pro Liter | Fr. 24.00 |
| Glühwein (Winter) | pro Liter | Fr. 28.00 |
| Prosecco Val d'Oca | 75 cl | Fr. 51.50 |
| Champagner Taittinger | 75 cl | Fr. 110.00 |
| Chips und Nüssli | pro Person | Fr. 2.50 |

dazu feine kalte Häppli . . .

| | | |
|--|------------------------|-----------|
| Gemüse - Dips verschiedene rohe Gemüsestängel mit Cocktail, Knoblauch und Tartarsauce | pro Teller für 5 Pers. | Fr. 12.00 |
| Antipasti - Variationen Auberginen, Oliven, Tomaten und Zucchini | pro Schale für 5 Pers. | Fr. 18.00 |
| Tapas Variationen mit Crevettencocktail, Tete de Moine Antipasti, Trockenfleisch, gebackene Scampi und Tortillia | pro Platte für 5 Pers. | Fr. 55.00 |
| Trockenfleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken Tete de Moine Röschen garniert mit Essiggemüse | pro Platte für 5 Pers. | Fr. 58.00 |
| Gemischte Baguettescheiben belegt mit Schinken, Rohschinken Bündnerfleisch, Salami, Rauchlachs, Eier, Käse | pro Stück | Fr. 3.20 |
| Crostini unsere feinen Knoblauchbrote mit Tomaten, Zucchini Peperoni und Rucola belegt | | Fr. 9.50 |

warme Häppli . . .

| | | |
|---|-----------|----------|
| Hausgemachte Mini-Pizza, Schinkengipfeli | pro Stück | Fr. 2.50 |
| Hausgemachte Käse- und Spinatküchlein | pro Stück | Fr. 2.50 |
| Meatballs mit scharfen Peperoncini und Kräuterschaum | pro Stück | Fr. 2.00 |
| Satay - Spiessli, pickant marinierte Pouletspiessli mit Erdnussauce | pro Stück | Fr. 3.50 |
| Mini Frühlingsrollen Vegetarisch mit Sweet Chilisauce | pro Stück | Fr. 2.00 |
| Riessencrevetten in Kokosmantel mit Sweet Chilisauce | pro Stück | Fr. 3.00 |
| Eglifilet - Chnusperli mit Tatarsauce | pro Stück | Fr. 2.50 |
| Hausgemachtes Knoblauchbrot | pro Stück | Fr. 7.00 |

Tellergerichte ohne Nachservice

Für Gruppen ab 8 Personen haben wir folgende Menüs.

Nur gültig von Montag - Freitag 11:00 - 14:00 Uhr ausgeschlossen sind Feiertage.

Teller 1 Fr. 24.50

Tagessuppe

*

Pouletbruststreifen an Currysauce
serviert mit Reis und Früchten

Teller 2 Fr. 24.50

Tagessuppe

*

Schweinsgeschnetzeltes mit Saisonalen
Pilzen an Rahmsauce
Butter - Nudeln

Teller 3 Fr. 25.50

Tagessuppe

*

Nasi Goreng indonesisches Reisgericht
mit Poulet, Crevetten und Gemüse

Teller 4 Fr. 26.50

Tagessuppe

*

Hackbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Saisongemüse

Teller 5 Fr. 27.50

Tagessuppe

*

Kalbsragout „Grossmutter Art“
Saisongemüse
Kartoffelstock

Teller 6 Fr. 28.50

Tagessuppe

*

Kaninchenfleischvogel
Blattspinat
Polenta

Teller 7 Fr. 28.50

Tagessuppe

*

Siedfleisch mit Meerrettichschaum
Bohnen
Salzkartoffeln

Teller 8 Fr. 29.50

Tagessuppe

*

Pferdegenschnetzeltes
an Stroganoffsauce
Reis
Broccoli

Eine kleine Erläuterung

Die Tellergerichte und Menüvorschläge sind gedacht für Anlässe, deren Teilnehmerzahl 8 Personen übersteigen. Als Menü verstehen wir ein Essen mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Damit wir die gewählten Speisen einkaufen und im Voraus zubereiten können, ist es unerlässlich, dass für alle Gäste ein einziges Menü ausgewählt wird. Die Vorschläge sind insofern unverbindlich, als einzelne Gänge untereinander ausgetauscht werden

Bruderhausstr.1 8400 Winterthur Tel. 052 232 75 13 Fax 052 232 09 23

www.restaurant-bruderhaus.ch e-mail: restaurant-bruderhaus@bluewin.ch

Gaststube für 60 Personen Chnuserstübli für 40 Personen Grosser Garten für 400 Personen /
Preise inkl. 8% MwSt

Restaurant Bruderhaus

5

Ihre Gastgeber Ralph Schlup und Beatrice Roth

können. Preisänderungen sind in diesem Fall vorbehalten. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Menüvorschläge

Die Nachfolgenden Gerichte servieren wir mit Nachservice. Bei portionierten Fleischgerichten wie Steak und Cordon bleu werden nur die Beilagen nachserviert. Für Gruppen ab 8 Personen haben wir folgende Menüvorschläge:

Menü 1 Fr. 43.00

Broccolicremesuppe

*

Schweinsgeschnetzeltes
an Champignonrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

*

Gebrannte Creme
nach Grossmutter Art

Menü 3 Fr. 49.50

Gemischter Salat mit Kernen

*

Piccata milanese vom Schwein
mit Tomatenspaghetti

*

Panna Cotta (Mär.-Aug.)
mit marinierten Erdbeeren

Menü 5 Fr. 57.50

Ruccolasalat mit Cherrytomaten & Parmesan

*

Schweinsfilet im Blätterteigmantel
Pilzrahmsauce
Nudeln und Saisongemüse

*

Coupe Maison mit Fruchtsalat
Vanille- und Erdbeerglacé

Menü 7 Fr. 56.50

Nüsslisalat mit Ei

*

Kalbs - Cordon bleu
gefüllt mit Sternenbergerkäse und Schinken

Menü 2 Fr. 45.50

Marktfrischer Blattsalat mit Kernen

*

Saltimbocca vom Schwein
mit Rohschinken und Salbei
Safranrisotto und Gratinierte Tomate

*

Tiramisu

Menü 4 Fr. 42.50

Klare Gemüsesuppe

*

Hackbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Saisongemüse

*

Mousse au chocolat

Menü 6 Fr. 55.50

Gemischter Salat mit Kernen

*

Kalbsschnitzel an einer Pilzrahmsauce
Butter - Nudeln
Saisongemüse

*

Frischer Fruchtsalat mit zwei
Kugeln Sorbet je nach Saison

Menü 8 Fr. 53.50

Tomatencremesuppe mit Pestoschaum

*

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce
Butter - Nudeln

Bruderhausstr.1 8400 Winterthur Tel. 052 232 75 13 Fax 052 232 09 23

www.restaurant-bruderhaus.ch e-mail: restaurant-bruderhaus@bluewin.ch

Gaststube für 60 Personen Chnuserstübli für 40 Personen Grosser Garten für 400 Personen /
Preise inkl. 8% MwSt

Restaurant Bruderhaus

Ihre Gastgeber Ralph Schlup und Beatrice Roth

Pommes – frites und Saisongemüse

*

Broccoli mit Mandeln

*

Caramelchöpfli mit Rahm und Früchten

Tiramisu

Für Gruppen ab 8 Personen haben wir folgende Menüvorschläge:

Menü 9 Fr. 56.00

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

*

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Butter – Nudeln

*

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Menü 10 Fr. 65.50

Kraftbrühe mit Portwein und Flädli

*

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce
Kartoffelstock
Saisongemüse

*

Marinierte Beeren (Mär.-Aug.)
mit Sauerrahmglace

Menü 11 Fr. 75.50 **ab 15 Personen**

Lachscarpaccio
mariniert mit Koriander

*

Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten
an Morchelsauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

*

Panna Cotta auf Früchtecoulis

Menü 12 Fr. 70.00

Cäsar Salat mit Baby-Lattich, Speck
Parmesanspänen und Avocado

*

Zartes Kalbsfilet am Stück gebraten
an Calvadosrahmsauce
Butter – Nudeln
Saisongemüse

*

Mousse au chocolat

Menü 13 Fr. 52.50

Hausgemachte Gemüseterrine

*

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“
Kartoffelstock
Saisongemüse

*

Krokanthalbgefrorenes auf Orangensauce

Menü 14 Fr. 63.50

Tomatenmousse mit Scampi

*

Rindsfiletstreifen Stroganoff
mit Butterspätzli

*

Limonensorbet mit Wodka

Menü 15 Fr. 74.00 (ab 12 Personen)

Nüsslisalat mit Pilzen

*

Roastbeef am Stück im Ofen rosé gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menü 16 Fr. 81.00

Lachstatar mit Washabi - Panna Cotta
und kleinem Salatbouquet

*

Trois Filet Bruderhaus (Kalb-Rind-Pferd)
Kartoffelgratin
Gemüsebouquette

*

Bruderhausstr.1 8400 Winterthur Tel. 052 232 75 13 Fax 052 232 09 23

www.restaurant-bruderhaus.ch e-mail: restaurant-bruderhaus@bluewin.ch

Gaststube für 60 Personen Chnuserstübli für 40 Personen Grosser Garten für 400 Personen /
Preise inkl. 8% MwSt

Restaurant Bruderhaus

Ihre Gastgeber Ralph Schlup und Beatrice Roth

7

*

Souffle Glacé Grand Marnier

Exotischer Fruchtsalat
mit Limonensorbet

Für Gruppen ab 8 Personen haben wir folgende Menüvorschläge

Menü 17 Fr. 47.50

Süsskartoffelsuppe mit Chilistreifen

*

Pouletbruststreifen

an Estragon-Senfrahmsauce

Basmatireis und Broccoli mit Mandeln

*

Erdbeeren „Madagaskar“ (Mär.-Aug.)
mit Pfeffer, Sauerrahmglacé
und Rahm

Menü 18 Fr.45.50

Kressecremesuppe

*

Pouletbruststreifen

an einer Thaicurrysauce

serviert im Basmatireisring

*

Ananascarpaccio mariniert mit Ahornsirup
serviert mit Bananenjoghurtglace

Menü 19 Fr. 61.50

Crevettencocktail mit Avocadofächer

*

Lammrücken Provençale

Olivenkartoffelstock

Frisches Saisongemüse

*

Crepes Suzette

mit Vanilleglace und Rahm

Menü 20 Fr. 58.50

Blattsalate mit Pilzen und Speck

*

Pferdefilet an Kräuterpilzrahmsauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

*

Rötelihalbgefrorenes

mit pochierter Weissweibirne

Menü 21 Fr. 65.50 (Sep.-Dez.)

Nüsslisalat „Waidmann's Heil“ mit Rehbäggli-
streifen, Pilzen und Silberzwiebeln

*

Hirschschnitzel mit Steinpilzen (Sep.-Dez.)

auf Portweinjus

serviert auf Sellerie-Meerrettichpüree

Kroketten

*

Rotweinzwetschgen mit Sauerrahmglacé

Menü 22 Fr. 59.50

Kürbiscremesuppe

mit Curry und Ingwer

*

Rehschnitzel Mirza (Sep.-Dez.)

Butter Spätzli, Preiselbeerapfel

Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni

*

Hausgemachtes Marronimousse (Sep.-Dez.)
mit Himbeerencoulis

Menü 23 Fr. 56.50

Randensuppe mit frischem Meerrettich

*

Pochierte Frischlachstranche

auf Dillrahmweissweinsauce

Basmatireis und Broccoli

Menü 24 Fr. 52.50

Eisbergsalat mit Gemüsevinaigrette

*

Wolfsbarsch auf Safransauce

Reis

Spinat

Bruderhausstr.1 8400 Winterthur Tel. 052 232 75 13 Fax 052 232 09 23

www.restaurant-bruderhaus.ch e-mail: restaurant-bruderhaus@bluewin.ch

Gaststube für 60 Personen Chnuserstübli für 40 Personen Grosser Garten für 400 Personen /
Preise inkl. 8% MwSt

Restaurant Bruderhaus

8

Ihre Gastgeber Ralph Schlup und Beatrice Roth

*
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

*
Hausgemachtes Quark Mousse

Für Gruppen ab 8 Personen haben wir folgende Menüvorschläge

Menü 25 Fr. 95.50

Roh marinierter Thunfisch
mit kalter Ratatouille

Menü 26 Fr. 105.50

Graved Lachs mit Dillsenfauce
Toast und Butter

*
Kressecremesuppe mit Kalbsmilken

*
Kartoffel-Frühlingslauchcremesuppe
verfeinert mit Wodka

*
Limonensorbet mit Prosecco

*
Tagliatelle an einer Hummersauce
mit sautierten Black Tiger Scampi

*
Kalbsfilet im Blätterteigmantel
an Estragonsauce
Gemüsebouquette
Williamskartoffeln

*
Chateaubriand rosé gebraten
Sauce Béarnaise
Saisongemüse
Kroketten

*
Süssweinsabayon
mit Vanilleglace

*
Champagnermousse
mit pochierter Weissweibirne

Für Gemütliche Stunden mit Freunden . . . Montag - Samstag ausgeschlossen Feiertage

Menü 27 Fr. 26.50

Spaghetti à discretion
Bolognese-, Carbonara-
und Tomatensauce

Menü 28 Fr. 26.50

Chäsfondue mit Brot, Raclettekartoffeln
Silberzwiebeln, Gurken und Maiskölbchen

Menü 29 Fr. 59.00

Gemischter Saisonsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Danach geht es weiter mit dem **Bruderhaus Feuertopf** dazu servieren wir Ihnen:

Pferdefilet, Pouletstreifen, Rindshuftwürfel und Scampi

Peperoni, Zucchetti und Champignons, Silberzwiebeln und Früchte.
Hausgemachte Saucen Knoblauch, Bananencurry, Barbecue,
und Tartar. Dazu wählen Sie Ihre Beilagen: Butter-Reis oder Pommes frites

*

Hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit einem passenden Schuss . . .

Vegetarische Tellergerichte

Wir empfehlen Ihnen Vorspeise und Dessert von Ihrem ausgewählten Menü zu übernehmen. Wir haben hier ein paar Hauptgänge zur Auswahl oder Fragen Sie uns nach unseren saisonalen vegetarischen Menüs.

Für Gäste mit Laktose- oder Gluten- Allergie stellen wir Ihnen gerne ein entsprechendes Menü zusammen.

Menü 30

Spaghetti

mit frischem Knoblauchscheiben
und scharfen Peperoncini
in Olivenöl sautiert

Menü 31

Breitbandnudeln

mit Pilzragout an Kräuterrahmsauce
Rucola und Parmesanspänen

Menü 32

Thai Curry mit Tofu und Gemüse
Reis

Menü 33

Panzarotti gefüllte Crêpes

mit Spinat und Riccota auf Tomatensauce
mit Parmesan gratiniert

Menü 34

Gemüsespätzli an Kräuterrahmsauce
überbacken mit Käse

Menü 35

Saisonsymphonie je nach Jahreszeit

Kindermenüs

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz und beim Wildtierpark nach Lust, Laune und abseits vom Strassenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle und attraktive Kinderkarte zusammengestellt oder Sie Essen das gleiche wie die Erwachsenen als Kinderportion.

Bugs Bunny Fr. 4.00

Blattsalat und Rüebl

Lion King Fr. 6.00

Pommes frites

Mickey Fr. 9.00

Spaghetti Napoli mit Portion
Basilikum und Parmesan

Winni Pooh Fr.13.50

Pouletgeschnetztes
mit Champignonrahmsauce und Spätzli

Ariel Fr.14.00

Hackbraten
mit Kartoffelstock und Rüebl

Nemo Fr.12.50

Eglifiletchnusperli mit Sauce Tatar
und Basmatireis

Restaurant Bruderhaus

Ihre Gastgeber Ralph Schlup und Beatrice Roth

Dagobert Duck Fr.10.50
Wienerli mit Pommes frites

Daisy Fr. 8.00
Portion Spätzli

Tarzan Fr.12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Nützliche Hinweise

Blumen

Wir können uns gerne um den Blumenschmuck für Ihren Anlass kümmern. Für Schnitt-blumen sollten Sie mit einer Preisklasse ab Fr. 45.00 rechnen. Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Tischdekoration mitbringen oder liefern lassen.

Unterhaltung und Spiele

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (z.B. Wunderkerzen, Feuerwerk und Tischbomben) im Haus sind nicht erlaubt. Dadurch beschädigtes Mobiliar und Tischtücher werden in Rechnung gestellt.

Anfahrt

Wie Sie aus unserem Lageplan ersehen können, liegt das Bruderhaus mitten im Wald. Wir sind von drei Seiten her gut erreichbar. Wir haben vor dem Hause genügend Parkplätze für Autos und Busse. Während dem Busbetrieb von März bis Oktober beachten Sie bitte die Signalisation am Mittwoch, Samstag und Sonntag.

Busverbindung

Nr. 4: Hauptbahnhof - Breite danach 30 Minuten zu Fuss durch den Eschenbergwald
Nr. 12: März bis Ende Oktober Hauptbahnhof - Bruderhaus Samstag und Mittwoch 11:18 - 17:33
Nr. 12: März bis Ende Oktober Hauptbahnhof - Bruderhaus Sonntag + Feiertage 10:18 - 17:33

Konditionen

Menüauswahl und Personenzahl

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung tadellos durchführen zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche mindestens 10 Tage vor dem Anlass bekannt zugeben.

Die definitive Teilnehmerzahl, welche bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden muss, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Wenn Sie mit mehr als 30 Erwachsenen Gästen kommen gehört das Chnuserstübli Ihnen alleine. Ausser Sonntags und in den Monaten Oktober bis Mai - da hat's einfach zu wenig Platz.....

Verlängerung

Gegen einen **Nachmitternachtszuschlag von Fr. 250.– pro Stunde** bedienen wir Sie und Ihre Gäste gerne bis maximal 02:00 Uhr weiter. Zusätzlich fallen pro Verlängerung Fr. 95.– für administrative Kosten an.

Zahlungsarten

Bargeld, Ec Direct oder Postcard

Weine

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine.

Restaurant **Bruderhaus**

Ihre Gastgeber Ralph Schlup und Beatrice Roth

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine verlangen wir für unseren Dienstleistungsaufwand Fr. 25.00 pro 7/10 Flasche. Für Champagner Fr. 30.– pro 7/10 Flasche.

Mitgebrachte Torte

Für mitgebrachte Torte verlangen wir Fr. 3.50 pro Person für Teller, Besteck und Service. Wir präsentieren Ihnen die Torte und schneiden sie anschliessend in der Küche.

Wir behalten uns Jahrgangs- und Preisänderungen vor.