



## Zum Abschluss

### Grappe (2 cl)

Grappa di Brunello von Frescobaldi	5,80
Tre Soli Tre oder Bric del Gaian von Berta	8,80
Solopergian von Berta	9,50

### Digestif- Cocktails

Schiefer Sour Tresterbrand, Zitrone, Zucker	7,80
--	------

Espresso-Martini Espresso, Kahlua, Vodka	7,80
---	------

### Rum (2 cl)

Ron Zacapa 23y	6,00
Ron Zacapa 25y	8,80

### Cognac (2 cl)

Cognac, Pierre Ferrand, Reserve, Grande Champagne	7,80
--	------

### Calvados (2 cl)

Calvados Pays d'Auge, Daron	7,80
-----------------------------	------

### Whiskey single malt (4 cl)

Bowmore, Isley	8,80
Auchentoshan, Lowland	8,80
Glenmorangie, Highland	8,80
Ardbeg, Isley	8,80



## Weinempfehlungen

### Glasweise 0,125 l:

Grüner Veltliner „Freiheit“ Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	2016	5,00
Riesling vom Urgestein Schloss Gobelsburg, Kamptal	2016	5,50
Grüner Veltliner „Aigensinn“ Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau	2016	5,80
Sauvignon Blanc Original „Eichberg“ Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	2016	5,90
Grauburgunder „Spiegel“ Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	2015	6,90
Zweigelt Classic Philipp Grassl, Göttlesbrunn	2016	4,90
Blaufränkisch „Johanneshöhe“ Prieler, Schützen am Gebirge	2015	5,50
Cuvée „Aigenart“ (BF, M) Uwe Schiefer, Südburgenland	2014	5,80
Pinot Noir Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	2012	6,50
Cabernet Merlot Schlumberger Privatkeller	2013	6,80



## Unsere Nachspeisen

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer oder Pedro Ximénez Sherry	9,50
Kalte-Topfen-Nockerl mit Hollerröster und Sauerrahm-Sorbet	10,80
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	11,80
Hausgemachte Topfenknödel mit zweierlei Zwetschke	10,80
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	21,80
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	6,80

## Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Zwetschke, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm	3,20
---	------



## Dessert Gourmand

Tahiti-Vanilleeis mit Schlag und Eierlikör	6,20
Valrhona-Schokolade & Weichsel mit Illy-Espresso	7,80
Schokobrownie mit Frischkäsecreme und rotem Port, Niepoort	8,80
Reblochon mit rotem Tropea Zwiebel-Confit und Auslese Rotgipfler, J. Reinisch	8,80
Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Cuvée Beerenauslese, Kracher	9,50
Zwetschke mal zwei Sorbet & Schnaps	8,20

## Käse

Käsevariation vom Tölzer Käseladen	12,80
------------------------------------	-------

## Süßweine

Riesling „IKON“, Ludwig Neumayer	2011	4,90
Auslese Rotgipfler, J. Reinisch	2015	4,90
Eiswein, Martin Nigl	2015	5,40
Cuvée Beerenauslese, Kracher	2015	5,80
Portwein, LBV, Niepoort	2011	5,80