



Zum Abschluss

Gin (4cl)

Hendricks	7,00
Tanqueray Ten	7,00
Gin Amadé	7,00
Gin Mare	8,00
Monkey 47	9,00
Gin Sul	9,00

Feever Tree Tonic Indian/Mediterranean	4,00
--	------

Grappe (2 cl)

Grappa di Brunello von Altesino	5,90
Solopergian von Berta	9,50

Rum (2 cl)

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

Cognac (2 cl)

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

Whiskey single malt (4 cl)

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



Weinempfehlungen

Glasweise 0,125 l:

Grüner Veltliner „Freiheit“ Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	2017	5,20
Riesling vom Urgestein Schloss Gobelsburg, Kamptal	2017	5,50
Grüner Veltliner „Aigensinn“ Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau	2017	5,90
Sauvignon Blanc Original „Eichberg“ Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	2017	5,90
Grauburgunder „Spiegel“ Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	2016	7,00
Zweigelt Classic Philipp Grassl, Göttlesbrunn	2017	4,90
Blaufränkisch „Johanneshöhe“ Prieler, Schützen am Gebirge	2015	5,50
Cuvée „Aigenart“ (BF, M) Uwe Schiefer, Südburgenland	2014	5,90
Pinot Noir Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	2015	6,50
Cabernet Merlot Schlumberger Privatkeller	2015	6,90



Unsere Nachspeisen

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer oder Pedro Ximénez Sherry	9,50
Creme Brulee von der Tonkabohne mit Ragout und Sorbet von der Flugmango	12,50
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	11,80
Topfenknödel mit Zwetschke und Schokolade	10,80
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	22,50
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	6,80

Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, 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, Quinta do Crasto	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, Quinta do Crasto	2012	5,80