



## 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
Diplomatico Reserva	8,00

### 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	2018	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	2017	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
Topfen-Nougat-Knödel mit Himbeeren und Sorbet	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, Himbeere, 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
Apfel mal Zwei Sorbet & Schnaps	8,20

## Käse

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

## Süßweine

Auslese Rotgipfler, J. Reinisch	2016	4,90
Eiswein, Martin Nigl	2016	5,50
Roter Eiswein, J. Reinisch	2017	5,90
Cuvée Beerenauslese, Kracher	2017	5,90
Portwein, LBV, Quinta do Crasto	2012	5,90