



## Zum Abschluss

### Gin (4cl)

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Hendricks                | 7,00 |
| Gin Amadé                | 7,00 |
| Alpin Gin                | 7,00 |
| Gin Mare                 | 8,00 |
| Monkey 47                | 9,00 |
| Gin Sul                  | 9,00 |
| <br>                     |      |
| Feever Tree Tonic Indian | 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,<br>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“<br>Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal            | 2018 | 5,20 |
| Riesling vom Urgestein<br>Schloss Gobelsburg, Kamptal                        | 2018 | 5,50 |
| Grüner Veltliner „Aigensinn“<br>Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau    | 2017 | 5,90 |
| Sauvignon Blanc Original „Eichberg“<br>Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark | 2017 | 5,90 |
| Grauburgunder „Spiegel“<br>Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal            | 2016 | 7,00 |
| <br>   |      |      |
| Zweigelt Classic<br>Philipp Grassl, Göttlesbrunn                             | 2018 | 5,00 |
| Blaufränkisch „Vielfalt“<br>Gober und Freinbichler, Horitschon               | 2017 | 5,50 |
| Cuvée „Aigenart“ (BF, M)<br>Uwe Schiefer, Südburgenland                      | 2014 | 5,90 |
| <br>   |      |      |
| Pinot Noir<br>Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal                             | 2015 | 6,50 |
| <br>   |      |      |
| Cabernet Merlot<br>Schlumberger Privatkeller                                 | 2015 | 6,90 |



## Unsere Nachspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant<br>und Aceto Balsamico<br>oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer | 9,50  |
| Topfenknödel<br>mit zweierlei Wachauer-Marille   | 11,80 |
| Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade<br>mit frischen Beeren und Sorbet              | 11,80 |
| Kalte Topfenockerl<br>mit Hollerröster und Sorbet  | 10,80 |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus<br>und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen                    | 23,80 |
| 2 Stück Palatschinken<br>mit hausgemachter Marmelade   | 6,80  |

## Sorbets & Eis

|  |      |
|--|------|
| Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt,<br>Sauerkirsch, Marille, Vanille,<br>Schokolade oder Sauerrahm | 3,20 |
|--|------|



## Dessert Gourmand

|  |      |      |
|--|------|------|
| Tahiti-Vanilleeis mit Schlag<br>und PX-Sherry, Montilla-Moriles                  | 1988 | 6,20 |
| Valrhona-Schokolade & Weichsel<br>mit Illy-Espresso                              |      | 7,80 |
| Schokobrownie mit Frischkäsecreme<br>und rotem Port, Quinta do Crasto            |      | 8,80 |
| Reblochon mit rotem Tropea Zwiebel-Confit<br>und Auslese Rotgipfler, J. Reinisch |      | 8,80 |
| Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig<br>und Ramandolo, Giovanni Dri                 |      | 9,50 |
| Pfirsich mal Zwei<br>Sorbet & Schnaps  |      | 8,20 |

## Käse

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

## Süßweine

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| Auslese Rotgipfler, J. Reinisch | 2016 | 4,90 |
| Eiswein, Martin Nigl            | 2016 | 5,90 |
| Portwein, LBV, Ramos Pinto      | 2013 | 5,90 |
| Ramandolo, Giovanni Dri         | 2014 | 5,90 |