



## Zum Abschluss

### Cocktails

|                  |      |
|------------------|------|
| Whiskey Sour     | 8,80 |
| Amaretto Sour    | 8,80 |
| Espresso Martini | 8,80 |

### Gin (4cl)

|                      |      |
|----------------------|------|
| Hendricks            | 7,00 |
| Blue Gin Reisetbauer | 8,00 |
| Gin Mare             | 8,00 |
| Gin Sul              | 8,00 |
| Monkey 47            | 9,00 |

### Grappe (2 cl)

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Grappa di Brunello von Frescobaldi | 5,90 |
| Bric del Gaian von Berta           | 9,50 |

### Rum (2 cl)

|                     |      |
|---------------------|------|
| Ron Zacapa 23y      | 6,00 |
| Diplomatico Reserva | 8,00 |

### Whiskey single malt (4 cl)

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



## Weinempfehlungen

### Glasweise 0,125 l:

|  |      |
|--|------|
| Grüner Veltliner „Aigensinn“<br>Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau        | 5,90 |
| Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“ Magnum<br>Tegernseerhof, Dürnstein, Wachau | 7,50 |
| Riesling vom Urgestein<br>Schloss Gobelsburg, Kamptal                            | 5,50 |
| Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC<br>Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark       | 6,40 |
| Grauburgunder „Spiegel“<br>Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal                | 7,40 |
| Valpolicella Superiore<br>Az. Agr. Tedeschi, Pedemonte, Valpolicella             | 5,90 |
| Blaufränkisch „Vielfalt“<br>Gober und Freinbichler, Horitschon                   | 5,50 |
| Cuvée „Aigenart“ (BF, M)<br>Uwe Schiefer, Südburgenland                          | 5,90 |
| Pinot Noir<br>Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal                                 | 6,90 |
| Cabernet Merlot<br>Schlumberger Privatkeller                                     | 6,90 |



## Unsere Nachspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant<br>und Aceto Balsamico<br>oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer | 9,50  |
| Hausgemachte Topfenknödel<br>mit zweierlei Zwetschke   | 11,80 |
| Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade<br>mit frischen Beeren und Sorbet              | 11,80 |
| Creme Brulee von der Tonkabohne<br>mit Erdbeeren und Mangosorbet                               | 9,80  |
| Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus<br>und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen                    | 24,80 |
| 2 Stück Palatschinken<br>mit hausgemachter Marmelade   | 7,20  |

## Sorbets & Eis

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



## Dessert Gourmand

|  |      |      |
|--|------|------|
| Tahiti-Vanilleeis mit Schlag<br>und PX-Sherry, Montilla-Moriles                  | 1990 | 6,90 |
| 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 |
| Zwetschke mal Zwei<br>Sorbet & Schnaps   |      | 8,20 |

## Käse

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

## Süßweine

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