



## Zum Abschluss

### Cocktails

Whiskey Sour	9,00
Amaretto Sour	9,00
Espresso Martini	9,00

### 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	6,00
Solo per Gaian von Berta	9,50

### Rum (2 cl)

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

### Whiskey single malt (4 cl)

Bowmore, Isley	10,00
Auchentoshan, Lowland	10,00
Glenmorangie, Highland	10,00



## Weinempfehlungen

### Glasweise 0,125 l:

Grüner Veltliner „Aigensinn“ Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau	6,00
Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“ Magnum Tegernseerhof, Dürnstein, Wachau	7,50
Riesling vom Urgestein Schloss Gobelsburg, Kamptal	5,50
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark	6,50
Grauburgunder „Spiegel“ Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	7,50
Valpolicella Superiore Az. Agr. Tedeschi, Pedemonte, Valpolicella	6,00
Blaufränkisch „Vielfalt“ Gober und Freinbichler, Horitschon	5,50
Cuvée „Aigenart“ (BF, M) Uwe Schiefer, Südburgenland	6,00
Pinot Noir Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	7,00
Cabernet Merlot Schlumberger Privatkeller	7,00



## Unsere Nachspeisen

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer	9,50
Kalte Topfennockerl mit marinierten Erdbeeren und Mandelkrokant	10,80
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	12,80
Hausgemachte Topfenknödel mit Rhabarberragout und Himbeersorbet	11,80
dazu empfehlen wir: Eiswein, Martin Nigl	6,00
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	26,00
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	7,40

## Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm	3,30
--	------



## Dessert Gourmand

Tahiti-Vanilleeis mit Schlag und PX-Sherry, Montilla-Moriles	1990	7,50
oder Don PX-Sherry, Montilla-Moriles	1965	15,00
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 Ramandolo, Giovanni Dri		9,50
Apfel mal Zwei Sorbet & Schnaps		8,20

## Käse

Käsevariation vom Tölzer Käseladen	13,00
------------------------------------	-------

## Süßweine

Auslese Rotgipfler, J. Reinisch	5,00
Eiswein, Martin Nigl	6,00
Portwein, LBV, Ramos Pinto	6,00
Ramandolo, Giovanni Dri	6,00