



## Zum Abschluss

### Cocktails

White Lady	10,00
Whiskey Sour	10,00
Amaretto Sour	10,00
Averna Sour	10,00
Espresso Martini	11,00

### Gin (4cl)

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

### Grappe (2 cl)

Grappa Nonino	6,00
Solo per Gaian von Berta	9,50

### 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	6,90
Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“ Magnum Tegernseerhof, Dürnstein, Wachau	9,50
Riesling vom Urgestein Schloss Gobelsburg, Kamptal	6,50
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark	7,00
Grauburgunder „Spiegel“ Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	9,50
Cuvée „Redmont“ (ZW,BF,ME) Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	8,50
Blaufränkisch „Vielfalt“ Gober und Freinbichler, Horitschon	6,50
Cuvée „Aigenart“ (BF, M) Uwe Schiefer, Südburgenland	6,90
Pinot Noir Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	8,50
Rioja Reserva Bodegas Marques de Murrieta, Logrono, Rioja	9,50



## Unsere Nachspeisen

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer	9,80
Hausgemachte Topfenknödel mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout und Eis	12,50
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	13,50
Orangen-Mascarponecreme mit Orangenfilets, Cafe-Crumble und Eis	12,50
dazu empfehlen wir: Eiswein, Martin Nigl	6,80
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	28,00
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	8,00

## Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm	3,80
--	------



## Dessert Gourmand

Tahiti-Vanilleeis mit Schlag und PX-Sherry, Montilla-Moriles	1999	8,00
oder Don PX-Sherry, Montilla-Moriles	1965	16,00
Valrhona-Schokolade & Weichsel mit Illy-Espresso		8,50
Schokobrownie mit Frischkäsecreme und rotem Port, Quinta do Crasto		9,80
Reblochon mit rotem Tropea Zwiebel-Confit und Auslese Rotgipfler, J. Reinisch		9,80
Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Ramandolo, Giovanni Dri		9,80
Himbeer mal Zwei Sorbet & Schnaps		8,80

## Käse

Käsevariation vom Tölzer Käseladen	14,00
------------------------------------	-------

## Süßweine

Auslese Rotgipfler, J. Reinisch	5,80
Eiswein, Martin Nigl	6,80
Portwein, LBV, Ramos Pinto	6,80
Ramandolo, Giovanni Dri	6,80