



Zum Abschluss

Cocktails

Margarita Classico	11,00
Whiskey Sour	11,00
Amaretto Sour	11,00
Averna Sour	11,00
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	11,00
Auchentoshan, Lowland	11,00
Glenmorangie, Highland	11,00



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 Urgestein Leindl (Martin Nigl), Zöbing, 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 Topfen-Mohn-Knödel mit zweierlei Himbeere	12,80
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	13,50
Mascarponecreme mit Zwetschke, Mandelkrokant und Eis	12,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	28,00
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	8,50
dazu empfehlen wir: Eiswein, Martin Nigl	8,20

Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm	3,90
--	------



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		8,80
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
Zwetschke mal Zwei Sorbet & Schnaps		8,80

Käse

Käsequartett	14,00
Gorgonzola Dolce, Comte, Brie de Meaux, Reblochon	

Süßweine

Auslese Rotgipfler, J. Reinisch	5,80
Eiswein, Martin Nigl	8,20
Portwein, LBV, Ramos Pinto	6,80
Ramandolo, Giovanni Dri	6,80