



Zum Abschluss

Cocktails

Margarita Classico	13,00
Whiskey Sour	11,00
Amaretto Sour	11,00
Averna Sour	11,00
Espresso Martini	12,00

Gin (4cl)

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

Grappe (2 cl)

Grappa Jermann	6,50
Solo per Gaian von Berta	9,80

Whiskey single malt (4 cl)

Bowmore, Isley	12,00
Auchentoshan, Lowland	12,00
Glenmorangie, Highland	12,00

Rum (4 cl)

Ron Zacapa	12,00
Diplomatico Reserva	12,00

Tequila (2 cl)

Clase Azul Plata	13,00
Clase Azul Reposado	17,00
Clase Azul GOLD	30,00



Weinempfehlungen

Glasweise 0,125 l:

Grüner Veltliner „Aigensinn“ Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau	6,90
Riesling Urgestein Leindl (Martin Nigl), Zöbing, Kamptal	6,70
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark	7,20
Grauburgunder „Spiegel“ Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	9,80
Bourgogne Blanc AC „Givry“ Domaine Faiveley, Nuits-Saint-Georges	11,00
Cuvée „Redmont“ (ZW,BF,ME) Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	8,80
Cuvée „Aigenart“ (BF, M) Uwe Schiefer, Südburgenland	6,90
Pinot Noir Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	8,80
Rioja Reserva Bodegas Marques de Murrieta, Logrono, Rioja	10,80
Chianti „Classico“ Az. Agr. Cigliano di Sopra, Panzano	10,80



Unsere Nachspeisen

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer	10,80
Hausgemachte Topfenknödel mit zweierlei Zwetschke	13,50
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	14,50
Mascarponecreme mit Himbeere und Mandelkrokant	12,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	28,00
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	9,00
dazu empfehlen wir: Eiswein, Martin Nigl	8,80

Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Himbeere, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm	4,00
--	------



Dessert Gourmand

Tahiti-Vanilleeis mit Schlag und PX-Sherry, Montilla-Moriles	2002	8,00
oder Don PX-Sherry, Montilla-Moriles	1965	16,00
Valrhona-Schokolade & Weichsel mit Illy-Espresso		8,80
Heidelbeersorbet & frische Beeren mit Grand Manier		10,80
Schokobrownie mit Frischkäsecreme und rotem Port, Quinta do Crasto		10,80
Reblochon mit rotem Tropea Zwiebel-Confit und Auslese Rotgipfler, J. Reinisch		10,80
Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Ramandolo, Giovanni Dri		10,80
Zwetschke mal Zwei Sorbet & Schnaps		9,80

Käse

Käsequartett	16,50
Gorgonzola Dolce, Comte, Brie de Meaux, Reblochon	

Süßweine

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