



Zum Abschluss

Cocktails

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

Gin (4cl)

Hendricks	9,50
Blue Gin Reisetbauer	9,00
Hayman's London Dry	9,00

Grappe & Cognac (2 cl)

Grappa Jermann	6,50
Solo per Gaian von Berta	9,80
Delamain Cognac XO	10,00

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)

Arette Silver 100% Agave	6,00
Clase Azul Plata	13,00
Clase Azul Reposado	17,00



Weinempfehlungen

Glasweise 0,125 l:

Grüner Veltliner „Aigensinn“ Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau	7,50
Gumpoldskirchner Tradition Rotgipfler-Zierfandler Johanneshof Reinisch, Thermenregion	7,50
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark	7,50
Grauburgunder „Spiegel“ Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	9,90
Chardonnay „Bourgogne Blanc“ Domaine Bouchard Père & Fils, Cote d'Or	9,80
Cuvée „Redmont“ (ZW,BF,ME) Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	8,90
Cuvée „Aigenart“ (BF, M) Uwe Schiefer, Südburgenland	7,50
Pinot Noir Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	8,90
Rioja Reserva Bodegas Marques de Murrieta, Logrono, Rioja	10,90
Grand Vin de Bordeaux Chateau Lousteauneuf, Medoc	9,80



Unsere Nachspeisen

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer	11,50
Hausgemachte Topfenknödel mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Eis	13,80
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	14,80
Weißer Pfirsich mit Pistazie und Amaretto-Vanillecreme	16,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	29,80
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	9,80
dazu empfehlen wir: Eiswein, Martin Nigl	8,80

Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Himbeere, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm	4,20
Pistazie	4,80



Dessert Gourmand

Tahiti-Vanilleeis mit Schlag und PX-Sherry, Montilla-Moriles	2002	9,00
oder Don PX-Sherry, Montilla-Moriles	1968	16,00
oder Eierlikör		9,00
Valrhona-Schokolade & Weichsel mit Illy-Espresso		9,00
Sauerrahmeis & frische Beeren mit Grand Manier		11,80
Schokobrownie mit Frischkäsecreme und rotem Port, Ramos Pinto		10,80
Reblochon mit rotem Tropea Zwiebel-Confit und Auslese G. Muskateller, Ehmoser		12,80
Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Ramandolo, Giovanni Dri		11,50
Zwetschke mal Zwei Sorbet & Schnaps		9,80

Käse

Käsequartett	17,50
Gorgonzola Dolce, Comte, Brillat Savarin, Reblochon	

Süßweine

Auslese G. Muskateller, Ehmoser	8,80
Eiswein, Martin Nigl	8,80
Portwein, LBV, Ramos Pinto	6,80
Ramandolo, Giovanni Dri	6,80