



Zum Abschluss

Cocktails

| | |
|--------------------|-------|
| Margarita Classico | 13,00 |
| Aperol Sour | 12,50 |
| Whiskey Sour | 12,50 |
| Amaretto Sour | 12,50 |
| Averna Sour | 12,50 |
| Espresso Martini | 13,00 |

Gin (4cl)

| | |
|----------------------|------|
| Hendricks | 9,50 |
| Blue Gin Reisetbauer | 9,50 |
| 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 „Cuvee Saint-Vincent“ Domaine Vincent Girardin, Meursault | 11,80 |
| 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 |
| Rosso di Cupano Cantina di Cupano, Montalcino, Toscana | 9,90 |



Unsere Nachspeisen

| | |
|--|-------|
| Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer | 11,50 |
| Hausgemachte Topfenknödel mit Erdbeerragout 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 | 32,00 |
| 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 |
|--|------|



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 | | 9,50 |
| 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 |
| Himbeer 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 |