



SÜSSES & KÄSE

Mousse von der Valrhonasschokolade eingekochte Heidelbeeren	6,90
Handgewutzelte Mohnnudeln aus Topfenteig reichlich Mohn – hausgemachter Zwetschkenröster	7,90
Variation von hausgemachten Minidesserts lassen Sie sich überraschen...	8,60
Warmer Schoko-Nusskuchen flüssiger Kern – Sauerrahmsorbet – Schlagobers	7,90
Ischler Zwetschkenfleck Mürbteigboden – gekochte Nussfülle - Schlagobers	5,90
Klassische Creme brûlée hausgemachtes Sorbet von Maracuja-Mango	7,50
Stasta frisch gebackene Palatschinken nach Omas Rezept pro Stück mit hausgemachter Marmelade Ihrer Wahl:	4,20
Erdbeer-Kardamon – Quitte – Powidl – Marille -Orangen-Whiskey	
Gratiniertes Schwarzbrot vom Joseph Blauschimmelkäse & frische Birnen – Zierfandlerchutney	7,00
Kleiner internationaler Käseteller mit Josephbrot	8,90
Süßweinempfehlung - Beerenauslese 2017 Tschida – Illmitz	5,80



EDELBRÄNDE

Guglhof aus Salzburg		Stainer aus Eisenstadt	
Marille Reserve 2014	5,20	Apfel aus dem Eichenfass	4,50
Zwetschke Reserve 2007	5,30		
Waldhimbeere 2015	6,50	Klassische Digestife	
Williamsbirne Reserve	5,50	Whiskey „Rye“ – J.Haider	4,90
Vogelbeere	7,20	Organic Wodka Farthofer	3,90
Grüne Walnuss (Likör)	3,50	Cognac Frapin VSOP (4cl)	8,90
Apfel Reserve 2007	4,50	Grappa „Barrique“ 2003	5,50

Alle Preise beziehen sich auf 2cl Ausschankmenge