



SÜSSES & KÄSE

Maronireis – Preiselbeer - Schlag	6,40
Gewürztes Maronipüree – Preiselbeeren - Schlagobers	
Warmer Schoko-Nusskuchen	8,90
flüssiger Kern – Zwetschkensorbet – Schlagobers	
Variation von hausgemachten Minidesserts	9,60
lassen Sie sich überraschen...	
Klassische Creme brûlée	8,60
hausgemachtes Orangen-Schokoladeneis ...ein bisschen wie Messino	
Stasta frisch gebackene Palatschinken nach Omas Rezept	
pro Stück mit hausgemachter Marmelade Ihrer Wahl:	4,60
Erdbeer-Kardamon – Powidl – Marille – Orangen-Whiskey	
Hausgemachtes Eis	
Schokolade-Orange – Vanille – Zwetschke – Salzkaramell	p.Kugel 2,90

Ofenfrischer gebackener Apfel-Birnen Crumble
Crumbleteig – Brioche – hausgemachtes Vanilleeis
8,80

KÄSE

Warmes gratiniertes Käsebrod vom Joseph	7,50
Blauschimmelkäse & frische Birnen – Zierfandlerchutney	
Kleiner internationaler Käseteller	9,60
mit Josephbrod	
Süßweinempfehlung - Beerenauslese 2017 Tschida – Illmitz	6,30



EDELBRÄNDE

Guglhof aus Salzburg		Stainer aus Eisenstadt	
Marille Reserve 2014	5,80	Apfel aus dem Eichenfass	4,90
Zwetschke Reserve 2007	5,90	Klassische Digestife	
Waldhimbeere 2015	7,20	Diplomático Rum	5,30
Williamsbirne Reserve	6,10	Whiskey „Rye“ – J.Haider	5,50
Vogelbeere	7,90	Organic Wodka Farthofer	4,40
Grüne Walnuss (Likör)	3,90	Cognac Frapin VSOP (4cl)	9,90
Apfel Reserve 2007	4,90	Grappa „Barrique“ 2003	6,10

Alle Preise beziehen sich auf 2cl Ausschankmenge