



## SÜSSES & KÄSE

<b>Somlauer Nockerln</b>	8,90
Biskuit x3 – Rosinen & Walnüsse – Schlagobers – warme Schokolade	
<b>Warmer Schoko-Nusskuchen</b>	8,90
flüssiger Kern – hausgemachtes Vanilleeis – Schlagobers	
<b>Variation von hausgemachten Minidesserts</b>	9,60
lassen Sie sich überraschen...	
<b>Klassische Creme brûlée</b>	8,60
hausgemachtes Orangen-Schokoladeneis ...ein bisschen wie Messino	
<b>Stasta frisch gebackene Palatschinken nach Omas Rezept</b>	4,60
pro Stück mit hausgemachter Marmelade Ihrer Wahl:	
Himbeer – Powidl – Marille – Orangen-Whiskey	
<b>Hausgemachtes Eis</b>	2,90
Schokolade-Orange – Vanille – Himbeer & Joghurt – Zitrone p.Kugel	

### Mohnnudeln aus Topfenteig

hausgemachter Zwetschkenröster – reichlich Mohn – braune Butter

8,90

## KÄSE

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



## EDELBRÄNDE

<b>Guglhof aus Salzburg</b>		<b>Stainer aus Eisenstadt</b>	
Marille Reserve 2014	5,80	Apfel aus dem Eichenfass	4,90
Zwetschke Reserve 2007	5,90	<b>Klassische Digestife</b>	
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
<b>Herzog aus Saalfelden</b> Zirbe	4,90		
Alle Preise beziehen sich auf 2cl Ausschankmenge			