



SÜSSES & KÄSE

Zitronen Tartelette	8,00
Mürbteigboden – Zitronencreme – Limettengelée – gebrannte Hauben	
Warmer Schoko-Nusskuchen	10,90
flüssiger Kern – hausgemachtes Vanilleeis – Schlagobers	
Variation von hausgemachten Minidesserts	11,00
lassen Sie sich überraschen...	
Klassische Creme brûlée	9,50
Hausgemachtes Schokoladen-Orangeneis	
Stasta frisch gebackene Palatschinken nach Omas Rezept	
pro Stück mit hausgemachter Marmelade Ihrer Wahl:	5,50
Quitte – Powidl – Marille – Orangen-Whiskey	
Hausgemachtes Eis	
Schokolade-Orange – Vanille – Ananas-Limette – Erdbeere p. Kugel	3,20

Erdbeer-Marzipanknödel

Topfenteig – karamellierte Butterbrösel - Erdbeerragout
5,90

KÄSE

Warmes gratiniertes Käsebrot vom Joseph	9,90
Blauschimmelkäse & frische Birnen – Feigensenf	
Kleiner internationaler Käseteller - mit Josephbrot	12,90
Dazu passend- Beerenauslese 2017 Tschida – Illmitz	6,50
Süßweinrarität – TBA 2018 reinsortig „Cabernet Sauvignon – Haidehof	9,60



EDELBRÄNDE

Guglhof aus Salzburg		Herzog aus Saalfelden	
Marille Reserve	5,80	Zirbe	4,90
Zwetschke Reserve	5,90	Klassische Digestifs	
Waldhimbeere	7,20	Diplomático Rum	5,30
Williamsbirne Reserve	6,10	Whiskey „Rye“ – J.Haider	5,50
Vogelbeere	7,90	Wodka Belvedere	4,80
Apfel Reserve	4,90	Cognac Frapin VSOP (4cl)	9,90
Quitte Reserve	5,90	Grappa „Barrique“ 2003	6,10
Hauslikör von grüner Walnuss oder Weichsel			4,90
Alle Preise beziehen sich auf 2cl Ausschankmenge			