

## Kaffee

Espresso € 2,60      Verlängerter Brauner € 2,90  
Melange € 3,90      Großer Brauner € 3,90  
Cappuccino € 3,90      Café Latte € 3,90

## Süßweine zum Dessert

### Quartett Cuvée Spätlese 2003

Weissburgunder/Welschriesling/Neuburger/Traminer  
Feiler–Artinger, Rust 1/16 l. € 3,40

### Beerenauslese Cuvée 2017

Chardonnay/Grauburgunder/Gelber Muskateller  
Feiler–Artinger, Rust 1/16 l. € 5,50

### Roter Eiswein BIO 2018

Merlot/Cabernet Sauvignon  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf 1/16 l. € 6,30

## Dessert

### Cheesecake im Glas mit Karamellsauce

Frische Früchte  
€ 8,50

### Topfen–Weichselknödel in Zimt–Butterbrösel

Rum–Weichseln  
€ 9,50

### Schokolade trifft Waldbeeren

Mousse au Chocolat im Glas, Waldbeer–Ragout  
Gefüllter Schokoladekuchen & Joghurt–Waldbeer Eis  
€ 10,90

Bitte umblättern!

## Eisspezialitäten

### Unsere hausgemachten Sorbet–Eissorten:

Joghurt–Waldbeere    Limette    Williams–Birne  
Heidelbeere    Mango    Erdbeere

per Kugel € 1,70

### Eiskaffee

Frischer Deodato–Kaffee mit Vanille Eis & Schlagobers  
€ 7,50

### Coupe Danmark

Vanille Eis, hausgemachte Schokoladensauce & Schlagobers  
€ 7,50

### Joghurt–Erdbeerbecher

Joghurt, Erdbeermark mit Erdbeer Eis & Schlagobers  
€ 7,90

### Kindereisbecher

Vanille Eis & Erdbeer Eis, bunt garniert  
€ 4,50

### Gerührte Sorbets mit Prosecco

Wahlweise

Erdbeere

Limette

Mango

€ 7,50

Portion Schlagobers € 1,-

Packung Eiswaffel € 1,-

In unseren Gerichten können Spuren von Allergenen Stoffen enthalten sein!  
Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.