

## Kaffee

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| Espresso 2,60   | Verlängerter 2,90   |
| Melange 3,90    | Großer Brauner 3,90 |
| Cappuccino 3,90 | Café Latte 4,00     |

## Süßweine zum Dessert

### Chardonnay Auslese 2011

Platzer, Pichla – Tieschen 1/16 l. 4,50

### Beerenauslese Cuvée 2021

Feiler – Artinger, Rust 1/16 l. 5,80

### Roter Eiswein 2022

Johanneshof Reinisch, Tattendorf 1/16 l. 6,80

## Dessert

### Crème brûlée & Heidelbeere

Tahiti Vanille, Eingelegte Heidelbeeren,  
Heidelbeer – Mascarponeeis  
8,90

### Nougatknödel in Zimt – Butterbrösel

Rum – Weichseln & Frische Früchte  
9,50

### Schokolade trifft Mango

Mousse au Chocolat, Mango Mark,  
Warmer Schokoladenkuchen & Mango Sorbet  
10,90

Bitte umblättern!

## Eisspezialitäten

### Unsere hausgemachten Eissorten:

Schwarze Ribisel    Limette    Williams – Birne  
Waldbeere    Mango    Erdbeere    Sauerrahm – Zimt

per Kugel 1,80

### Eiskaffee

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

### Schwarzwälder Kirschbecher

Vanille Eis & Schokoladen Eis, Kirschragout & Schlagobers  
7,90

### Kindereisbecher

Vanille Eis & Erdbeer Eis & Schlagobers  
4,50

### Gerührte Sorbets mit Prosecco

Wahlweise Schwarze Ribisel/Limette/Mango  
7,50

Portion Schlagobers 1,-

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