



UNSERE SÜSSWEINE OUR DESSERT WINES

pro Glas | per Glass

Gewürztraminer Passito „Juvelo“
2014 | Kellerei Andrian | South Tyrol

Passito di Pantelleria „Ben Ryé“
2015 | Donnafugata, Sizilien | Sicilia

Porto Graham's
2011 | L.B.V. | Portugal

Bouvier TBA
2004 | Weingut Payer Rudolf, Burgenland
Österreich | Austria

KÄSE | CHEESE

Käse-Sortiment mit hausgemachtem Früchtechutney € 12
Assortment of cheeses with homemade fruit chutney

SÜSSE VERSUCHUNG | HOMEMADE DESSERTS

Zitronensorbet € 7
Creamy lemon sorbet  vegan

Sorbet-Variation von Mango, Himbeere & Apfel € 8
Sorbet selection with mango, raspberry and apple


Mousse-Schnitte von weißer und dunkler Schokolade
mit geschichteter Orangenmarmelade € 8,5
Slice of dark and white chocolate mousse with orange sauce

Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly
und hausgemachtem Vanilleeis € 8
Lukewarm Apple tart with Chantilly-Cream
and homemade Vanilla Ice cream

Pistazien-Crème-Brûlée € 8,5
Pistachio flavored Crème-Brûlée

Warmes Schokoladentörtchen
mit zart schmelzendem Kern & hausgemachtem Vanilleeis € 9
Hidalgo's molten heart chocolate cake & vanilla ice cream

Panna Cotta im Glas mit Himbeer-Sauce € 8,5
Panna cotta served in a glass with Raspberry sauce

Triple-Schokoladenkuppel aus Creme von Zartbitter-
Schokolade und Herz aus Aprikose auf Dattel-Mandel-Kakaokruste € 9  vegan
Triple chocolate sphere with heart of apricot
on date-almond-cocoa base

Variation von Lakritze mit Amaretto-Krokant
und Milkschokoladecreme € 8,5
Variation of liquorice with Amaretto-crunch
and cream of milk chocolate