

## Zum Abschluss

*Ein Stück Palatschinke*

*mit hausgemachter Marillenmarmelade € 3,70*

*Crème brûlée*

*mit hausgemachtem Passionsfrucht-Eis € 9,50*

*Grießknödel auf Heidelbeer-Ragout*

*mit hausgemachtem Hollunderblüten-Eis € 10,50*

*Gebackene Apfel-Radl'n*

*mit Vanille-Sauce € 8,50*

*Käseteller mit hausgemachten Chutney's € 12,00*

*1 Stück Ofenfrisches Gebäck € 1,60*

## Eis

### *Eispalatschinke*

*mit Schokosauce und Schlagobers € 8,00*

### *Kürbiskern-Becher mit Schlag,*

*Kürbiskernen und Kernöl € 7,00*

### *Vanilleeis mit Eierlikör*

*und Schlagobers € 7,00*

### *BIO-Heidelbeer-Becher*

*(Schafmilch-Heidelbeer-Rosmarin-Eis,  
Schafmilch-Mohn-Eis vom Eis) und Vanille-Eis*

*€ 8,00*

*Edelbrände von Matthias Gasteiger aus Bad Ischl*

*Marille, Williams, Williams/Holzfaß, Zirbenbrand, Zirbenlikör,  
Vogelbeer, Himbeer, Vogelkirsch, Traubenkirsch, Kriecherl,  
Meisterwurz, Klarapfel, Apfel-Anis, Haselnuß, Golden Gin*

*€ 5,50 bis 6,50*

*Beerenauslese Cuvée 2013 Kracher, Illmitz*

*1/16 € 5,50*

*Late Bottled Vintage Port 2012, Niepoort Vinhos, Portugal*

*1/16 € 4,50*

*Espresso „Il Giorgio“*

*Kaffeerösterei Ebner aus Salzburg*

*€ 3,10*

*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen*

*Unsere Öffnungszeiten:*

*Ruhetag: Montag und Dienstag*

*Mittwoch bis Samstag von 17:00 bis 20:45 Uhr*

*Sonntag 11:30 bis 14:00 und 17:00 bis 20:45 Uhr*

*Telefon: 06131/231*