Zum Abschluss

Ein StückPalatschinke
mit hausgemachter Marillenmarmelade € 5,00

Grießknödel auf Beeren-Ragout
hausgemachtes Holler-Eis € 15,00

Schokoladen-Mousse mit Passionsfrucht-Sauce€ 13,00

Eispalatschinke mit Bio-Vanille-Eis
Schokosauce und Schlagobers € 12,00

Crème brûlée mit Beeren,
hausgemachtes Ribisel-Eis € 12,00

Käseteller mit hausgemachten Chutney´s € 18,00

Portion frisches Baguette € 2,80

Bio-Schafmilch-Eisspezialitäten
handwerklich hergestellt am Seegut Eisl

EISL EIS
SCHAFMILCH MACHT DAS LEBEN CREMIG.

BIO-Vanilleeis mit Eierlikör
und Schlagobers€ 11,00

BIO-Nuss-Becher
Haselnuss-Eis, Schoko-Eis, Vanille-Eis,
Nusskrokant, Schlagobers € 11,00

BIO-Beeren -Becher
Limette-Topfen-Brombeer-Eis, Joghurt-Himbeer-Eis,
Heidelbeer-Rosmarin-Eis, Schlagobers € 12,00

Unsere Eis-Sorten:
Vanille, Schoko, Haselnuss, Joghurt-Himbeer,
Heidelbeer-Rosmarin, Limette-Topfen-Brombeer,
€ 3,00 je Kugel

Edelbränden von Matthias Gasteiger aus Bad Ischl
€ 6,50 bis 7,50

Beerenauslese Cuvée 2013 Kracher, Illmitz
1/16 € 6,50

LateBottled Vintage Port 2012, Graham's, Portugal
1/16 € 6,50

Espresso „Il Giorgio"
Kaffeerösterei Ebner aus Salzburg € 3,50