

## Zum Abschluss

Ein Stück Palatschinke  
mit hausgemachter Marillenmarmelade € 4,00

Grießknödel auf Zwetschken-Ragout,  
hausgemachtes Holler-Eis € 12,00

Schokoladen-Mousse mit Passionsfrucht-Sauce € 10,00

Eispalatschinke mit Bio-Vanille-Eis  
Schokosauce und Schlagobers € 9,50

Crème brûlée mit Beeren,  
hausgemachtes Himbeer-Prosecco-Eis € 10,00

Käseteller mit hausgemachten Chutney's € 14,00

Portion frisches Baguette € 2,20

Bio-Schafmilch-Eisspezialitäten  
handwerklich hergestellt am Seegut Eisl



BIO-Kürbiskern-Becher  
Vanille und Mohn-Eis, Schlagobers,  
Kürbiskernkrokant und Kernöl € 9,50

BIO-Vanilleeis mit Eierlikör  
und Schlagobers € 9,50

BIO-Beerenbecher  
Joghurt-Himbeer, Heidelbeer-Rosmarin und Topfen-  
Marillen-Eis mit frischen Beeren, Schlagobers € 10,00

BIO-Nussbecher  
Schoko, Walnuss und Vanille-Eis mit Nusskrokant,  
Schlagobers € 10,00

Unsere Eis-Sorten: Vanille, Schoko, Walnuss, Mohn  
Joghurt-Himbeer, Heidelbeer-Rosmarin, Topfen-Marille  
€ 2,60 je Kugel

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, Graham's, Portugal

1/16 € 5,50

Espresso „Il Giorgio“

Kaffeerösterei Ebner aus Salzburg € 3,30