

Zum Abschluss

Ein Stück Palatschinke

mit hausgemachter Marillenmarmelade € 4,00

Grießknödel auf Marillen-Ragout

hausgemachtes weißes Schoko-Eierlikör-Eis € 11,00

Schokoladen-Mousse

mit Ingwer-Kirschen € 10,00

Eispalatschinke mit Bio-Vanille-Eis

Schokosauce und Schlagobers € 9,00

Käseteller mit hausgemachten Chutney's € 14,00

Portion frisches Baguette € 2,00

*Bio-Schafmilch-Eisspezialitäten
handwerklich hergestellt am Seegut Eisl*



*BIO-Kürbiskern-Becher
Vanille und Mohn-Eis, Schlagobers,
Kürbiskernkrokant und Kernöl € 9,00*

*BIO-Vanilleeis mit Eierlikör
und Schlagobers € 9,00*

*BIO-Beerenbecher
Joghurt-Himbeer, Heidelbeer-Rosmarin und Topfen-Marillen-
Eis mit frischen Beeren, Schlagobers € 9,50*

*BIO-Nussbecher
Schoko, Walnuss und Vanille-Eis mit Nusskrokant,
Schlagobers € 9,50*

*Unsere Eis-Sorten: Vanille, Schoko, Walnuss, Mohn
Joghurt-Himbeer, Heidelbeer-Rosmarin, Topfen-Marille
€ 2,50 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

Beerenauslese Zweigelt Landauer, Burgenland, Rust

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

Lieber Gast!

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

Unsere Öffnungszeiten:

Ruhetag: Dienstag

Mittwoch bis Montag von 11:30 bis 20:45 Uhr