

Zum Abschluss

Ein Stück Palatschinke

mit hausgemachter Marillenmarmelade € 4,00

Karamellisierter Apfel-Nuss-Schmarren

mit Bio-Mohn-Eis

für 2 Personen € 22,00

Grißknödel auf Schwarzeer-Ragout

mit hausgemachtem weißen Schoko-Eierlikör-Eis € 11,00

Schokoladen-Mousse

auf Passionsfrucht-Püree € 10,00

Eispalatschinke mit Bio-Vanille-Eis

mit Schokosauce und Schlagobers € 9,00

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

Portion frisches Baguette € 2,00

Bio-Schafmilch-Eisspezialitäten handwerklich hergestellt am Seegut Eisl



SCHAFMILCH MACHT
DAS LEBEN CREMIG.

BIO-Kürbiskern-Becher

*Vanille-Eis, Schlagobers,
Kürbiskernkrokant und Kernöl € 9,00*

BIO-Vanilleeis mit Eierlikör

und Schlagobers € 9,00

BIO-Honig-Zimt-Becher mit Äpfel

*Walnuss, Vanille und Honig-Zimt-Eis,
Krokant, Schlagobers € 9,50*

**Unsere Eis-Sorten: Vanille, Schoko, Walnuss,
Mohn**

**Joghurt-Himbeer, Heidelbeer-Rosmarin,
Honig-Zimt
€ 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 € 4,50

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: Montag, Dienstag

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