



Zum Abschluss

Cocktails

Margarita Classico	13,00
Whiskey Sour	11,00
Amaretto Sour	11,00
Averna Sour	11,00
Espresso Martini	12,00

Gin (4cl)

Hendricks	8,00
Blue Gin Reisetbauer	8,00
Gin Sul	8,00
Monkey 47	9,00

Grappe (2 cl)

Grappa Jermann	6,50
Solo per Gaian von Berta	9,80

Whiskey single malt (4 cl)

Bowmore, Isley	12,00
Auchentoshan, Lowland	12,00
Glenmorangie, Highland	12,00

Rum (4 cl)

Ron Zacapa	12,00
Diplomatico Reserva	12,00

Tequila (2 cl)

Clase Azul Plata	13,00
Clase Azul Reposado	17,00
Clase Azul GOLD	30,00



Weinempfehlungen

Glasweise 0,125 l:

Grüner Veltliner „Aigensinn“ Familie Gattinger, Weissenkirchen, Wachau	7,00
Riesling Urgestein Leindl (Martin Nigl), Zöbing, Kamptal	6,80
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark	7,40
Grauburgunder „Spiegel“ Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	9,90
Chardonnay „Cuvee Saint-Vincent“ Domaine Vincent Girardin, Meursault	11,50
Cuvée „Redmont“ (ZW,BF,ME) Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	8,90
Cuvée „Aigenart“ (BF, M) Uwe Schiefer, Südburgenland	7,00
Pinot Noir Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	8,90
Rioja Reserva Bodegas Marques de Murrieta, Logrono, Rioja	10,90
Pinot Noir „47° N“ Domaine Pascal Marchand, Nuits-Saint-Georges	13,80



Unsere Nachspeisen

Tahiti-Vanilleeis mit Nusskrokant und Aceto Balsamico oder Kürbiskernöl vom Uwe Schiefer	10,80
Hausgemachte Topfen-Mohn-Knödel mit Himbeeren und Sorbet 13,50	
Mille Feuille von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Beeren und Sorbet	14,50
Weißer Pfirsich mit Pistazie und Amaretto-Vanillecreme	16,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Sauerrahm-Sorbet für 2 Personen	29,00
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade	9,50
dazu empfehlen wir: Eiswein, Martin Nigl	8,80

Sorbets & Eis

Mango, Zitrone, Passionsfrucht-Joghurt, Sauerkirsch, Erdbeer, Himbeere, Vanille, Schokolade oder Sauerrahm	4,00
--	------



Dessert Gourmand

Tahiti-Vanilleeis mit Schlag und PX-Sherry, Montilla-Moriles oder Don PX-Sherry, Montilla-Moriles oder Eierlikör	2002 1965	9,00 16,00 9,00
Valrhona-Schokolade & Weichsel mit Illy-Espresso		8,80
Sauerrahmeis & frische Beeren mit Grand Manier		10,80
Schokobrownie mit Frischkäsecreme und rotem Port, Quinta do Crasto		10,80
Reblochon mit rotem Tropea Zwiebel-Confit und Auslese Rotgipfler, J. Reinisch		10,80
Blauschimmelkäse mit Trüffelhonig und Ramandolo, Giovanni Dri		10,80
Zwetschke mal Zwei Sorbet & Schnaps		9,80

Käse

Käsequartett Gorgonzola Dolce, Comte, Brie de Meaux, Reblochon		16,50
---	--	-------

Süßweine

Auslese Rotgipfler, J. Reinisch	5,80
Eiswein, Martin Nigl	8,80
Portwein, LBV, Ramos Pinto	6,80
Ramandolo, Giovanni Dri	6,80