



Süßweine

„Glasweise“

Vini da dessert

“a bicchiere”

Ruby Porto
De Zellaer

Fünf Euro – cinque Euro

Rosenmuskateller – Moscato rosa 2008
Klosterkellerei Muri Gries

Fünf Euro fünfzig – cinque Euro cinquanta

Gewürztraminer Passito “Canthus” 2008
Schreckbichl – Colterenzio

Sechs Euro – Sei Euro

Im Bedarfsfalle werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
In caso di necessità vengono usati anche prodotti congelati.

Nachspeisen

Dessert

Apfelstrudel
Strudel di mele

Drei Euro fünfzig – Tre Euro cinquanta

Frische heimische Erdbeeren
Fragole fresche nostrane

Hausgemachte Marillenknödel im „Topfen“-Teig
Canederli di albicocche fatti in casa

Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade
*Omelette spezzettata all’uvetta sultanina
e marmellata di mirtilli rossi*

“Apfelschmarren”
Omelette spezzettata con fette di mele

Palatschinken mit Preiselbeermarmelade
Crepe con marmellata di mirtilli rossi

Erdbeer-Halbgefrorenes
Semifreddo alle fragole

Palatschinken mit Marillenmarmelade und Vanilleeis
Crepe con marmellata di albicocche e gelato alla vaniglia

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Kleine Käseauswahl
mit hausgemachtem Marillen-„Cutney“
*Variazione di formaggi nostrani con
con “cutney” di albicocche fatto in casa*

Sechs Euro – Sei Euro