



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