



Süßweine „glasweise“

Vini da dessert “a bicchiere”

Moscato d’Asti 2018
Saracco

Vier Euro Fünfzig – Quattro Euro Cinquanta

Passito Chantus 2016
Schreckbichl - Colterenzio

Acht Euro – Otto EuroAp

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2017

Muri Gries
Sechs Euro Sei

Porto LBV
Quinta Vale d. Maria
Sieben Euro – Sette Euro

Warme Küche von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 19.00 bis 21.30 Uhr
Cucina dalle ore 12.00 alle 14.00 e dalle ore 19.00 alle 21.30

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne
genaue Infos. Im Bedarfsfälle werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze,
si prega di comunicarlo al momento dell’ordinazione.

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
In caso di necessità vengono usati anche prodotti congelati.



Dessert

Apfelstrudel | Vanille-Kreme-Eis
Strudel di mele | Gelato alla vaniglia
Vier Euro fünfzig – Quattro Euro cinquanta

Kastanien-Halbgefrorenes | Schokoladesoße
Semifreddo alle castagne | Salsa al cioccolato

Kastanien-Reis | Schlagobers | Schokosoße
Monte bianco | Panna montata | Salsa al cioccolato

Zwetschgenknödel im „Topfen“-Teig | Zimtbrösel | Zerlassene Butter
“Knödel” di ricotta alle prugne

Kaiserschmarren | Preiselbeeren
Omelette spezzetata | Uvetta sultanina | Mirtilli rossi

Sieben Euro Fünfzig | Sette Euro Cinquanta

Crumble vom Schöner aus Nordhausen Apfel | Vanille-Zimt-Eis
(Gericht zur Aktion Erntedank in den Südtiroler Gasthäusern)
Crumble di mele Schöner v. Nordhausen | Gelato alla vaniglia e cannella
(Piatto in occasione della “Festa del raccolto” nelle Locande Sudtirolesi)

Schokoladetörtchen | Himbeersoße
Torino al cioccolato | Salsa di lamponi

Latschenkiefer-Crème brûlée | Sauerrahm-Eis | Bauernkrapfen
Crème brûlée al pino mugo | Gelato alla panna acida | Crostolo

Neun Euro Nove

Dessertkreation | Creazione di dessert

Zwölf Euro Dodici