



## Süßweine „glasweise“ Vini da dessert "a bicchiere"

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2020 Magnum  
Muri Gries  
Sieben Euro sette

Moscato d'Asti 2021  
Saracco  
Vier Euro Fünfzig | Quattro Euro Cinquanta

Graves 2018  
La Fleur des Pins  
Fünf Euro Cinque

Porto Reserve  
Quinta Vale d. Maria  
Sieben Euro fünfzig | Sette Euro cinquanta

**Küche/Cucina**  
12.00 - 14.00  
19.00 - 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.



## Dessert

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis | Sauerkirschen  
Gelato alla panna acida | Amarena  
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Erdbeer-Halbgefrorenes | Semifreddo alle fragole  
Schokoladesoße | Salsa al cioccolato  
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

## Tradition

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanille-Kreme-Eis  
Strudel di mele fatto in casa | Gelato alla vaniglia  
Fünf Euro achtzig | Cinque Euro ottanta

Marillenknödel im "Topfen"-Teig | Zimtbrösel | Butter  
Canederli dolci di ricotta alle albicocche  
Pangrattato | Cannella | Burro  
Neun Euro achzig | Nove Euro ottanta

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.