



Süßweine „glasweise“ 5 cl Vini da dessert "a bicchiere" 5 cl

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2021 Magnum
Muri Gries
Acht Euro otto

Moscato d'Asti 2023
Saracco
Fünf Euro achtzig | Cinque Euro

Graves 2022
La Fleur des Pins
Fünf Euro fünfzig | Cinque 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 auch und vor allem über die Produktherkunft. Im Bedarfsfalle verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.

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 anche in riferimento alla derivazione dei nostri prodotti. In caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.



Kleine Desserts für den "Gluscht" Piccoli ma buoni

Kurtatscher Spargel-Kreme-Eis | Rhabarberkompott 
Gelato agli asparagi nostrani | Composta di rabarbaro
Neun Euro Fünfzig | Nove Euro cinquanta

Schokolade Kreme Brûlée 
Creme brûlée al cioccolato
Neun Euro Fünfzig | Nove Euro cinquanta

Tradition

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

Kaiserschmarrn | Preiselbeeren | Apfelmuas
Kaiserschmarrn (Frittata dolce) | Mirtilli rossi | Composta di mele
Acht Euro Achtzig | Otto Euro ottanta

"Topfen*"–Knödel (*Südtirol) Nougatfüllung | Zimtbrösel | Vanillesoße
Canederli di ricotta (Alto Adige) | Gianduia | Pangrattato
alla cannella | Salsa alla vaniglia
Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta