



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

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2020 Magnum
Muri Gries
Acht Euro otto

Moscato d'Asti 2021
Saracco
Fünf Euro achtzig | Cinque Euro

Graves 2022
La Fleur des Pins
Fünf Euro fünfzig | Cinque Euro cinquanta

Porto LBV
Quinta Vale d. Maria
Sechs Euro Sei

Küche/Cucina
Mittwoch-Sonntag/Mercoledì-Domenica
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

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis | Sauerkirschen 
Gelato alla panna acida | Amarene
Sieben Euro fünfzig | Sette Euro cinquanta

Schokolademouse | Marinierte Unterölgarthof-Erdbeeren 
Mousse al cioccolato | Fragole Unterölgarthof marinate
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta

Zwetschgen-Panna Cotta im Glas 
Panna cotta alle prugne al bicchiere
Neun Euro fünfzig | Nove Euro cinquanta

Tradition

Hausgemachter Apfelstrudel (Mürbteig) | Vanille-Kreme-Eis
Strudel di mele (pasta frolla) fatto in casa | Gelato alla vaniglia
Sechs Euro | Sei Euro

Vanille-Kreme-Eis | Heiße Himbeeren 
Gelato di vaniglia | Lamponi caldi 
Acht Euro achtzig | Otto Euro ottanta

Zwetschgen-Knödel im Topfenteig (Südtirol) | Zimtbrösel | Butter
Canederli di ricotta (Alto Adige) alle prugne
Pangrattato alla cannella | Burro
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta