



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

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2023 Magnum
Muri Gries
Acht Euro otto

Moscato d'Asti 2023 (10 cl)
Saracco
Fünf Euro cinque

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

Küche/Cucina
12.00 - 14.00
19.00 - 21.30
von Dienstag bis Sonntag (Montag Ruhetag)

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

Fichtenhonig-Halbgefrorenes 
Bergpollen | Apfel | Pinienkerne
Semifreddo al miele | Polline di montagna | Mela | Pinoli
Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta

Schokolade-Mousse | Himbeere 
Mousse al cioccolato | Lamponi
Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta

Tradition

Apfelstrudel im Glas
Strudel di mele al bicchiere
Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta

Kaiserschmarrn | Preiselbeeren
Kaiserschmarrn (Frittata dolce) | Mirtilli rossi
Acht Euro Achtzig | Otto Euro ottanta

Zwetschgen-Knödel im „Topfen“-Teig (*Südtirol) | Zimtbrösel | Butter
Canederli di ricotta alle prugne | Pangrattato alla cannella | Burro
Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta