



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

Moscato d'Asti 2023 (10 cl)

Saracco

Fünf Euro cinque

Schokolade-Mousse | Himbeere 

Mousse al cioccolato | Lamponi

Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta

Port Reserva Lote N. 17 (5 cl)

Quinta Vale D. Maria

Sechs Euro sei

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.

Tradition

Apfelstrudel im Glas

Strudel di mele al bicchiere

Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta

Graves Supérieures 2022 (5 cl)

La Fleur des Pins

Fünf Euro fünfzig | Cinque Euro cinquanta

Kaiserschmarrn | Preiselbeeren

Kaiserschmarrn (Frittata dolce) | Mirtilli rossi

Acht Euro Achtzig | Otto Euro ottanta

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2023 (5 cl)

Magnum Muri Gries

Acht Euro otto

Zwetschgen-Knödel im „Topfen“-Teig (*Südtirol) | Zimtbrösel | Butter

Canederli di ricotta alle prugne | Pangrattato alla cannella | Burro

Neun Euro Achtzig | Nove Euro ottanta

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2023 (5 cl)

Magnum Muri Gries

Acht Euro otto

Von Dienstag bis Sonntag (Montag Ruhetag)

Dal martedì alla domenica (lunedì giorno di riposo)

12.00 - 14.00 | 19.00 - 21.30