

*murtingers süße verführungen...
...natürlich hausgemacht*

hochland-arabica-kaffee

häferlkaffee mit schlagobers

capuccino

mit schlagobers

melange mit milchschaum

großer brauner/mocca

kleiner brauner/mocca

früchteteer, kamillentee

schwarztee mit zitrone

*exquisites vom hochkönig
edelbrennerei grünegg*

2cl

marille grünegg

wald-heidelbeer brand

vogelbeere

williamsbirne im eichenfass

karotte

haselnusserl

edelobstcuvée im eichenfass

obstler

vom holzer traisental

2cl

marillen-, oder birnenbrand

muskateller tresterbrand

sonstige brände

grappa nonino

vogelbeere od. himbeer hauser

enzian

zirbe

fernet

österreichischer Rum / reisetbauer

single vitage rime rum 4cl

40,50%



Glutenhaltiges Getreide A Krebstiere B Ei C Erdnuss E Fisch D Soja F Milch/Laktose G
Schalenfrüchte H Sellerie L Senf M Sesam N Sulfite O Lupinen P Weichtiere R

mhmmm...schokolade pur...

hausgemachter halbflüssiger schokokuchen

an erdbeeren, vanilleeis & schlagobers

ACG

...einfach geniessen...

wiener eiskaffee

espresso mit vanilleeis & schlagobers

ACG

maroni-tiramisu im glas

schlagobers

ACG

bananensplit mit schokosauce & schlagobers

ACG

berühmt & legendär

murtingers marillenknödel

in butterbrösel & marillenmark

ACG

immer noch soo gut....

malakofftorte

schlagobers & schokosauce

ACG

kardinalschnitte

ACG

einfach nur nougat....

cremig gefrorenes nougatparfait

an warmer beerenmischung & schlagobers

dazu passend ein süßes glaserl wein

der portwein aus langenlois

1/16 lt "kraftvoll" riesling

winzerfamilie steininger langenlois

1/16lt trockenbeernauslese nobile reserve

weinlaubenhof kracher illmitz bgl'd