

## hochland-arabica-kaffee

häferlkaffee mit schlagobers 4,00

capuccino 4,20  
mit schlagobers

melange mit milchschaum 3,80

großer brauner/mocca 4,00  
kleiner brauner/mocca 2,80

früchtetee, kamillentee  
schwarztee mit zitrone 2,40

## exquisites vom hochkönig edelbrennerei grünegg

2cl

marille grünegg 5,50

wald-heidelbeer brand 8,40

vogelbeere 7,80

williamsbirne im eichenfass 5,50

karotte 5,40

haselnusserl 5,30

edelobstcuvée im eichenfass 6,50

obstler 3,70

vom holzer traisental 2cl

marillen-, oder birnenbrand 3,50

muskateller tresterbrand 3,70

sonstige brände 2cl

grappa nonino 4,50

vogelbeere od. himbeer hauser 4,00

enzian 4,00

zirbe 4,00

fernet 3,50

## murtingers süße verführungen... ...natürlich hausgemacht

mhmmm...schookolade pur...

hausgemachter halbflüssiger schokokuchen 9,80  
an erdbeeren, vanilleeis & schlagobers  
ACG

das muss man um diese zeit einfach geniessen....

murtingers handgemachte zwetschkenknödel 9,80  
in butterbrösel (2stk)  
ACG

murtingers herbststrudel 5,80  
gefüllt mit nüssen, trauben, äpfel, birnen, zwetschken  
im hausgemachtem & gezogenem strudelteig  
ACEG

mohn-zwetschkentorte 6,40

sich endlich wieder verwöhnen lassen...

herbstliches maroni-tiramisu im glas 8,40  
ACG

immer noch soo gut....

kardinalschnitte 5,50  
schlagobers & erdbeermark  
ACG

malakofftorte garniert mit schlag  
schlagobers & hausgemachter schokosauce 5,70

cremig gefrorenes....

nougat parfait 7,80  
an warmen Beeren und schlagobers  
ACFG

Gaberlgeld bei mitgebrachten Mehlspeisen €2,- pro per.

dazu passend ein süßes glaserl wein

1/16lt spätlese, cuvée 4  
weinlaubenhof kracher illmitz bglä

1/16lt pinot blanc aus dem seewinkel 2,70  
winzerfamilie weiss gols bglä