

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

hochland-arabica-kaffee

häferlkaffee mit schlagobers 4,00

capuccino 4,20
mit schlagobers

melange mit milchschaum 3,80

großer brauner/mocca 4,20
kleiner brauner/mocca 3,00

früchtetee, kamillentee
schwarztee mit zitrone 3,00

*exquisites vom hochkönig
edelbrennerei grünegg 2cl*

marille grünegg 5,50

wald-heidelbeer brand 8,40

vogelbeere 7,80

williamsbirne im eichenfass 5,70

karotte 5,70

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

österreichischer Rum / reisetbauer

single vitage rime rum 4cl 8,50
40,50%

mhmmm...schookolade pur...

hausgemachter halbflüssiger schokokuchen 10,80
an erdbeeren, vanilleeis & schlagobers

ACG

maroni.....

kastanienreis 7,70

auf schlagobers garniert mit zweschkenmark
ACG

berühmt & legendär

vanille-cremé brulée 9,80
dazu ein cremiges beerenconfit

ACG

malakofftorte 6,20

schlagobers & schokosauce

vanille-oberscremeschnitte 6,40
schlagobers & erdbeersauce

ACG

likör von alter tradition

eierlikör-tiramisu im glas 9,20

einfach nur nougat....

cremig gefrorenes nougatparfait 9,20
an warmer beerenmischung & schlagobers

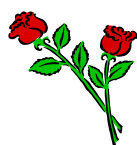
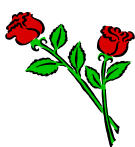
dazu passend ein süßes glaserl wein

der portwein aus langlenois

1/16 lt "kraftvoll" riesling 7

winzerfamilie steininger langlenois

1/16lt trockenbeernauslese nobile reserve 6
weinlaubenhof kracher illmitz bgld



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