

*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 4,00

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

karotte 5,40

haselnusserl 5,30

edelobstcuvée im eichenfass

obstler 3,70

vom holzer traisental

2cl

marillen-, oder birnenbrand 3,50

muskateller tresterbrand 3,70

sonstige brände

2cl

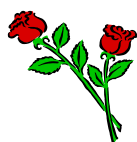
grappa nonino 4,50

vogelbeere od. himbeer hauser 4,00

enzian 4,00

zirbe 4,00

fernet 3,50



mhmmm...schookolade pur...

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

....einfach geniessen....

2stk marmeladepalatschinken 6
mit hausgemachter marillenmarmelade
ACG

weihnachtliche punschtorte 6,40
ACG

sich endlich wieder verwöhnen lassen...

vanille-oberscremeschnitte 5,90
schlagobers & erdbeermark
ACG

immer noch soo gut....

maroni-tiramisu im glas 8,40
ACG

kastanien-oberscremetorte 6,40
schlagobers

cremig gefrorenes....

nougat parfait 8,40
an warmen Beeren und schlagobers
ACFG

Gabergeld 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