

Süßes aus unserer Patisserie

Crème Brûlée / zweierlei Sorbets / marinierte Waldbeeren	€ 13,00
Grießflammerie mit Strudelteig / Blaubeeren / Holundergelee / Cassissorbet	€ 13,00
Gebackenes / Geeistes / Cremiges von der Valrhona Schokolade / marinierte Thai-Mango	€ 13,50
„Österreichischer Schmankerlteller“ Mohnbuchteln mit Vanillesauce / Topfenpalatschinken / geeiste Esterhazyschnitte / kleiner Mohr im Hemd (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 14,00
Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster	€ 12,50
Apfelstrudel / Vanillesauce oder Vanilleeis oder Schlagobers	€ 7,20
Käsevariation	klein/groß € 10,00/14,00