



» Hausgemachte Torten 3,80

Mandarine-Quark, Schwarzwälder Kirsch, Sacher⁵, Himbeer-Mascarpone, Rübli

» Hausgemachte Kuchen 3,60

Apfel mit Streusel, Kirsch mit Streusel, Russischer Zupfkuchen, Waldbeer-Vanille, Orange-Mandel⁵, Tiroler-Nuss, Pflaume (saisonal), Erdbeer (saisonal)

Muffin (Schokolade oder Blaubeere) 3,00

Apfelstrudel warm serviert 3,80

Vanillesauce oder Sahne 1,00

Vanilleeis 1,20

Apfelstrudel „komplett“ 6,00
mit Sahne, Vanillesauce und Eis

» Desserts

Kaiserschmarrn (Originalrezept aus Südtirol) 9,90
mit Zwetschgen⁵
(Backzeit im Ofen ca. 30 Min.)

Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis 6,50

2 Sorbets mit Obstsalat 5,80

Panna Cotta mit marinierten Beeren 5,50

Rote Grütze mit Vanillesauce 3,50

» Eisbecher

Gemischtes Eis (3 Kugeln mit Sahne) 3,90
Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere⁵, Pistazie, Stracciatella, Joghurt

Kindereis 2,20

Kindereis mit Sahne 2,50

Fruchtbecher mit Sahne 5,50

Eis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Rhabarber und Sahne 5,50

Krokantbecher mit Sahne 5,50

Nussbecher mit Sahne 5,50

Amarenabecher mit Sahne 5,50

Eis mit heißer Schokolade und Sahne 5,50

Eiskaffee / Eiskakao mit Sahne 4,50

Eis mit frischen Erdbeeren und Sahne 5,50
(saisonal)

1 - mit Farbstoff (en),
2 - mit Konservierungsstoff (en),
3 - Antioxidationsmittel,
4 - Geschmacksverstärker (n),
5 - Säuerungsmittel,
6 - Stabilisatoren,
7 - mit Phosphat,
8 - mit Milcheiweiß,

9 - koffeinhaltig,
10 - chininhaltig,
11 - mit Süßmittel,
12 - enthält eine Phenylalaninquelle,
(bei Süßungsmittel Aspartam),
13 - Sulfite,
14 - mit Taurin,
15 - Brennwert 100 ml = 1,1 KJ
(0,26 kcal)

Haben Sie fragen bezüglich enthaltener Allergene?
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.