

## ***Für Süßholzraspler***

<b>Weißes und Dunkles Schokomousse fein Garniert</b>	€	<b>8,90</b>
<b>Mohr im Hemd</b> mit Schokosauce und Vanilleeis	€	<b>6,90</b>
<b>Apfel-oder Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce und Sahne	€	<b>5,50</b>
<b>Cheesecake mit frischen Früchten</b>	€	<b>8,90</b>
<b><i>Coup Romanoff</i></b> Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	€	<b>7,50</b>
	<b>Klein</b> €	<b>6,20</b>

<b>Dessertwein</b>	<b>1/16l</b>	€	<b>5,70</b>
Pineau des Charantes			

## ***Für Eisliebhaber***

<b>Coup Dänemark</b>	€	<b>6,60</b>
Vanilleeis mit Sahne, Haselnuss Krokant und Schokosauce	<b>Klein €</b>	<b>5,30</b>
<b>Früchtetraum</b>	€	<b>7,80</b>
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne garniert		
<b>Heiße Liebe</b>	€	<b>6,60</b>
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	<b>Klein €</b>	<b>5,30</b>
<b>Koko Loko</b>	€	<b>7,00</b>
Haselnuss- und Kokoseis mit Rumkugeln, Sahne Haselnuss Krokant	<b>Klein €</b>	<b>5,60</b>
<b>Schlankmacher-Becher</b>	€	<b>6,60</b>
Naturjoghurteis mit frischen Früchten und feinstem Joghurt verfeinert		
<b>Gerührter Eiskaffee mit Sahne</b>	€	<b>6,80</b>
<b>Eiskaffee Klassisch mit Sahne</b>	€	<b>5,80</b>
<b>Gemischtes mit Sahne</b>	€	<b>4,90</b>
<b>ohne Sahne</b>	€	<b>4,20</b>
<b>1 Kugel Eis nach Wahl</b>	€	<b>1,40</b>
<b>Portion Sahne</b>	€	<b>0,70</b>



## ***Unsere Eissorten sind:***

Schoke, Vanille, Erdbeere, Kokos, Haselnuss, Naturjoghurt, Zitronen-und Mangosorbet

## ***Kaffee und Tee Genuss***

<b>Espresso</b>			€ 2,80
<b>Kaffee Crema</b>			€ 2,80
<b>Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum</b>			€ 3,10
<b>Latte Macchiato</b>			€ 3,30
<b>Ovomaltine mit Sahne oder ohne Sahne</b>			€ 3,10
<b>Affogato</b>			€ 4,10
Espresso mit Vanilleeis			
<b>Tasse Tee</b>			€ 2,30
Grüntee	Kamillentee		
Kräutertee	Schwarztee		
Pfefferminztee	Früchtetee		
<b>Tasse Tee mit Rum</b>			€ 4,60

## ***Edelbrände aus Hohenems von Roland Einspieler 2cl € 4,-***

Haselnuss Geist		Quitten Brand
Williams Christbirne		Hausbirne
Alte Zwetschke		Blutorange
Williams Honig		Mandarine
Kirschbrand		Apfelbrand
Kirschliköre		Johannisbeere Liköre

### ***Digestif 2 c***

<b>Marillenbrand, Familie Mantler aus Niederösterreich</b>	<b>€</b>	<b>3,00</b>
<b>Fernet Branco</b>	<b>€</b>	<b>3,50</b>
<b>Ramazzotti mit Zitrone</b>	<b>€</b>	<b>3,50</b>
<b>Averna</b>	<b>€</b>	<b>3,50</b>

### ***Liköre 2 cl***

<b>Baileys</b>	<b>€</b>	<b>3,10</b>
<b>Amaretto</b>	<b>€</b>	<b>3,10</b>

### ***Grappa 2 cl***

<b>Castagner Leon 3</b>	<b>€</b>	<b>5,70</b>
-------------------------	----------	-------------

Brillantes Bernstein, angenehme weiche Holz Note, komplex und vollmundig

### ***Cognac 2 cl***

<b>Planat Organic VS Cognac 40%</b>	<b>€</b>	<b>4,80</b>
-------------------------------------	----------	-------------

Strahlendes Kupfer mit Nuancen von Bernstein.

Das Bouquet ist üppig und facettenreich.

Finisch: Der anhaltende Ausklang wird von würzigen und rauchigen

Eindrücken begleitet.

## **Whisky 4 cl**

**Arran 10 Jahre-2019er Release** € 7,80

Isle of Arran 46%

In der Nase tolle Noten von gebackenen Äpfeln & Zimt, am Gaumen sehr vielseitig & üppig

Aromen von Vanille, reifer Zitrus & getrockneten Früchten, gefolgt von gerösteten Nüssen,

fein würziges Finish mit Anklängen von dunkler Schokolade & Kirschen



**Kilchoman „Machir Bay“**

€ 8,90

Islay 46%

In der Nase mit Aromen von Zitronenzesten, Vanille & ausgeprägte „Küsten- Noten“, am Gaumen tropische Früchte & getrocknete Rosinen in Kombination mit wärmendem Torfrauch, Meersalz & zerstoßener schwarzer Pfeffer mit maritimen Torfrauch im Finish.

**Glen Scotia 15 Jahre**

€ 10,40

Campbeltown 46%

Mittelkräftige Nase mit Noten von Zitronenschalen & Ingwer- Biskuits, fein süß & mit großer Tiefe

Die Nase suggeriert üppige Früchte, aber der Gaumen präsentiert sich überraschend trocken, etwas Wasser zeigt Aromen von karamellisierten Früchten wunderbar ausbalanciert.

## ***Rum 4 cl***

**Plantaion Barbados XO Extra Old 20 th Anniversary** € **8,20**

Besonders weich und ausgewogen, mit der exotischen Süße von Rohrzucker, fruchtig nach reifer Banane, kandierter Orange und gerösteter Kokosnuss Kakao, Toast und Vanille.

**La Cruz 18 aged Rum, Panama** € **8,10**

Hat ein tiefer Bernsteinton

Sehr ausgewogen , mit Düften von feinstem Karamell, Zimt und etwas Tabak.

Ein wohliger runder Körper, mit holzigen sowie fruchtigen Aromen von reifen Pfirsichen.

**Riise Non Plus Ultra – Very Rare, St. Thomas** € **9,50**

Betörende Düfte nach Tabak, Karamell, Vanille, Melasse, Eichenholz, Sherry und Südfrüchten.

Vollmundiges, rundes und äußerst aromatisches Erlebnis; süße Sherryarmen und

Zederholz bilden ein dichtes Geschmacksportfolio.



### ***Gin 4 cl***

**Master`s Pink London Dry Gin, 40%, Barcelona-Spanien** € **6,10**

Mit dem Master`s Pink kommt eine Fruchtig- berrige Variante aus Spanien ins Glas.

Er besticht durch seine intensiven Aromen von köstlichen Erdbeeren und Himbeeren mit einer Subtilen frischen Zitrusnote und einer angenehmen Süße.

**Master`s London Dry Gin, 40%, Barcelona Spanien** € **6,10**

Alle Botanicals wie Karadamonen, Koriander gemischt mit Wachholder werden beim ersten Brennvorgang hinzugefügt. Im Geschmack ausgewogen, fruchtige Töne, sehr erfrischend und weich.

**Kimerud Wild Grad Gin, 46%, Lier-Norwegen** € **6,70**

Der Kimerud Wild Grad basiert auf 22 verschiedenen Botanicals u.a Wachholder, Walnuss, Ingwer, Minze, Oragne...

Eine sehr interessante Gratwanderung aus Süßen und leicht- bitteren noten, aus Citrusfrüchten Mit kräutig- erdigen Tönen.

**XI Gin Artisanal Dry Gin, 46%, Lochau-Österreich** € **6,90**

Besteht aus 11 erlesenen Botanicals- vorwiegend lokale Alpenkräuter, die zu einer Reise in die Westliche Berglandschaft verführen und dabei von Alpenwiese bis Waldspaziergang riechen.

Augen zumachen, träumen und genießen.

**Dazu servieren wir Ihnen gerne eine Flasche Tonic 0,2l € 3,10**