

## Eis und hausgemachte Desserts

<i>Gemischtes Eis (4 Kugeln) / mit Sahne</i>	5,60 / 6,10
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne</i>	6,20
<i>Marinierte Erdbeeren (m. Alkohol) mit Sahne und Vanilleeis</i>	7,80
<i>Walnusseis mit Sahne und Eierlikör</i>	8,20

### Feine Hausgemachte Desserts:

<i>Lauwarmer Apfel-Nussstrudel mit Vanilleeis</i>	7,20
<i>„Gedeck“: 1 Espresso, kleines Gebäck aus unserer Backstube und 1 Stamperl Boscop-Apfelbrand aus dem Eichenfaß von der Destillerie Liedschreiber</i>	7,50
<i>Leichter Topfenschaum mit Rotweinzwetschgen und Cacao-Nusshippen</i>	7,60
<i>Unsere Bayrische Crem nach altem Hausrezept mit echter Bourbon-Vanille, im Weckglas serviert mit Erdbeer-Rhabarberkompott</i>	7,80
<i>Feines Mousse au Chocolat (mit Kirschwasser verfeinert) mit Eierlikör-Sahne und Rhabarber Röster</i>	8,50
<u>vegan</u> : <i>Frischer Obstsalat mit Walnüssen und Zitronencake aus unserer Backstube</i>	7,20