

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>Walnusseis mit Sahne und Eierlikör</i>	8,20
<u>Nach Saison:</u> <i>Schicht-Erdbeeren im Glas, mit Vanilleeis, Crumbles, Sahne und Krokant</i>	9,50
 <u>Feine Hausgemachte Desserts:</u>	
<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>Mascarpone-Rhabarber Dessert im Glas mit Walnusskrokant</i>	10,20
<i>Eierlikör-Eistörtchen mit Rhabarbergrütze und Espresso-Baiser</i>	10,50
<i>Feines Mousse au Chocolat (mit Kirschwasser verfeinert) mit Eierlikör-Sahne und Zwetschgenkompott</i>	9,50
<i>Unsere Bayrische Crem nach altem Hausrezept mit echter Bourbon-Vanille, im Weckglas serviert mit Erdbeersauce</i>	9,80
<i>Cocos-Panna Cotta mit Himbeeren und Hafer-Mandel Crumbles, dazu eingelegte Aprikosen (veganes Dessert)</i>	9,20