

## Süßes...

GenussKaffee Ein Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Süßspeise	9.50
Tagesdessert fragen Sie unsere Mitarbeiter	10.00
Hausgemachter Apfelstrudel Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	14.50
Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Schlagobers	15.00
Marillenknödel Topfenknödel mit Aprikosen gefüllt auf seinem Kompott	15.00
Kaiserschmarren <small>KLASSISCH ! 20 MINUTEN WARTEZEIT</small> Luftiger Kaiserschmarren mit Beerenröster	15.50

## ...was Erfrischendes

Wiener Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis und Kaffee, gerührt mit Schlagrahm	10.50/12.50
Coupe <b>MONTE PRIMERO</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Caramellsauce und Fleur de Sel	11.50
Coupe <b>HOFWIESEN</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	11.50
Sorbetbecher Zitronen-, Aprikosen- und Blutorangensorbet	13.00
Gemischtes Eis Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Aromen	pro Kugel 4.50

## ...oder Salziges

Kleine Käseauswahl	16.50
--------------------	-------

## Obstbrandweine

### Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

Kriecherl Edelbrand	42°	2 cl	9.50
Marille Edelbrand	40°	2 cl	9.50
Williams Edelbrand	40°	2 cl	9.50
Enzian Edelbrand	45°	2 cl	9.50
Subirer Wilde Birne Edelbrand	42°	2 cl	12.00
Mirabell Edelbrand	40°	2 cl	12.00
Vogelbeere Edelbrand	45°	2 cl	12.00
Brombeere Herzstück	42°	2 cl	22.00
Wilder Steinkirsch Herzstück	42°	2 cl	24.00
Traubenkirsche Herzstück	42°	2 cl	28.00
Waldhimbeere Herzstück	42°	2 cl	28.00
Elsbeere Herzstück	42°	2 cl	35.00
Reserve Cuvée 2007	45°	2 cl	28.00
Reserve Bierbrand 7 Jahre	45°	2 cl	28.00

## Für zu Haus...

### ...oder als Geschenk!

Original Semmelbrösel	500 g	4.50
Marmelade vom Haus	190 g	5.00
Hausgemachter Röster	200 g	5.00
Salatsauce vom Haus	500ml	9.50
Liptauer	200 g	12.00
Original Steirer Kernöl	500 ml	36.00