



## Süßweine „glasweise“ 5 cl Vini da dessert "a bicchiere" 5 cl

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2020 Magnum  
Muri Gries  
Acht Euro otto

Moscato d'Asti 2021  
Saracco  
Fünf Euro achtzig | Cinque Euro

Graves 2022  
La Fleur des Pins  
Fünf Euro fünfzig | Cinque Euro cinquanta

Porto LBV  
Quinta Vale d. Maria  
Sechs Euro Sei


**Küche/Cucina**  
**Mittwoch-Sonntag/Mercoledì-Domenica**  
12.00 - 14.00  
19.00 - 21.30

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos auch und vor allem über die Produktherkunft. Im Bedarfsfalle verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni anche in riferimento alla derivazione dei nostri prodotti. In caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.



## Kleine Desserts für den "Gluscht" Piccoli ma buoni

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis | Sauerkirschen   
Gelato alla panna acida | Amarene  
Sieben Euro fünfzig | Sette Euro cinquanta

Schokolademouse | Marinierte Unterölgarthof-Erdbeeren   
Mousse al cioccolato | Fragole Unterölgarthof marinate  
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta

Marillen-Panna Cotta im Glas   
Panna cotta alle albicocche al bicchiere  
Neun Euro fünfzig | Nove Euro cinquanta

## Tradition

Hausgemachter Apfelstrudel (Mürbteig) | Vanille-Kreme-Eis  
Strudel di mele (pasta frolla) fatto in casa | Gelato alla vaniglia  
Sechs Euro | Sei Euro

Vanille-Kreme-Eis | Heiße Himbeeren   
Gelato di vaniglia | Lamponi caldi   
Acht Euro achtzig | Otto Euro ottanta

Marillen-Knödel im Topfenteig (Südtirol) | Zimtbrösel | Butter  
Canederli di ricotta (Alto Adige) alle albicocche  
Pangrattato alla cannella | Burro  
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta