

## DESSERTS

### WEIßE SCHOKOLADEN CREME BRULEE

brombeersorbet // quitten-crepe // schokoladenhippe // 7,50

### KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mandeln // hauseingekochte preiselbeeren // 8,90

### ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLAT

frische früchte // pistazien // 7,80

kleinere portion // 5,20

### APFELKÜCHLE MIT ZIMT & ZUCKER

frische früchte // bourbon-vanille-eis // 7,50

### KÜHNERS-DESSERT-VARIATION

mousse au chocolat // apfelküchle // sorbet // frische früchte // 7,80



### EIS & SORBETS:

bourbon-vanille // schokolade // erdbeere // walnuss // zitronensorbet // je kugel 2,30

## DIGESTIVES

### JOSEPH LANTENHAMMER, SCHLIERSEE

vogelbeerbrand // mirabellenbrand // schlehenbrand // zwetschgenbrand

williamslikör // wildhimbeerlikör // heidelbeerlikör 2cl // 5,90

### „SLYRS“ WHISKEY

single malt // alpine herbs // edition no. 3 pedro ximénez (sherry-fass) //

slyrs-likör 2cl // 5,90

### ZIEGLER

zwetschge & wildpflaumenbrand 2cl // 5,90

### HANS WIRSCHING IPHOFEN, UNTERFRANKEN

tresterbrand aus dem eichenfass 2cl // 5,50

### THOMAS PRINZ, TIROL

alte marille // haselnuss 2cl // 5,90

### MORAND, MARTIGNY / SCHWEIZ

williamine 2cl // 5,90

### ROCHELT, TIROL

schwarzer holunder 2cl // 26,00

