

## DESSERTS

### FLAMBIERTE ZIMT-ZWETSCHGEN

walnusseis // 6,90

### KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mandeln // hauseingekochte preiselbeeren // 8,90

### MOCCA CREME BRULÉE

saisonale fruchte // orangensorbet // 6,90

### ZARTBITTER MOUSSE AU CHOCOLAT

fruchte // pistazien // 7,80  
kleinere portion // 5,20

### BRATAPFELKÜCHLE

gebranntes-mandel eis // sahnne // spekulatius-crunch // 7,90

### KÜHNERS-DESSERT-VARIATION

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

### EIS & SORBETS:

bourbon-vanille // schokolade // erdbeere // walnuss  
gebrannte mandel // 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

alte zwetschge 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

