

HEISSGETRÄNKE

Espresso.....	2.30
Espresso Macchiato.....	2.50
Doppio Espresso.....	4.20
Doppio Espresso Macchiato.....	4.40
Cappuccino.....	3.20
Latte Macchiato.....	3.20
Flat White.....	4.20
Café Lungo.....	2.90
Espresso Corretto.....	3.30
Diverse Teesorten.....	4.20
Tasse heiÙe Choco.....	4.20

DIGESTIF

Lantenhammer (Bayern).....	2 cl · 7.00
Williamsbirne, Sauerkirsch, Schlehe, Waldhimbeere, Marille, Haselnuss, Pflaume	
Lantenhammer (Bayern).....	2 cl · 13.50
Williamsbrand Cuvée 43%	
Fassbind Vieille (Schweiz).....	2 cl · 7.50
Apfel, Birne, Himbeer, Aprikose	
Dahlmann (Franken).....	2 cl · 7.50
Obstler, Reneklodenwasser	

SÜSSWEIN

2011 Sämiling Beerenauslese.....	0,375 l · 32.00
Tschida, Neusiedlersee	
2014 Passito di Noto DOC.....	0,5 l · 77.00
Planeta, Sizilien	

^(v) = vegane Gerichte / ^(l) = laktosefreie Gerichte

UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Key Lime Pie.....	5.90
Limonentarte mit Baiser	
Panna Cotta.....	6.50
mit frisch pürierter Erdbeersauce	
⁽¹⁾ Crème Caramel.....	5.50
Klassisch mit Bourbon-Vanilleschote	
Crème Brûlée.....	7.50
klassisch	
brenner-Tiramisu.....	6.50
auf klassische Art zubereitet	
Valrhona Törtchen.....	5.50
Schokoladenkuchen mit eingelegten Himbeeren	
Warmer Crumble.....	7.50
mit Obst der Saison und einer Kugel Vanilleeis	
^(v) halbe Ananas.....	6.00
frisch aufgeschnitten	

EISSPEZIALITÄTEN

Nougatino.....	4.50
Nougateis mit Espresso überzogen	
Nougatino Royal.....	6.60
Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Semifreddo agli Amarettini.....	7.50
Halbgefrorenes mit Mandel-Baiser und warmer Valrhona-Schokoladen-Sauce	
Mango Lassi.....	5.90
geeiste Mangocrème mit Joghurt	
brenner Banana Split.....	7.50
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne, Erdbeer-, Ananas- und Schokolirup, Mandelsplitter und Cocktailkirsche	