



Desserts

Chef Pâtissière: Noemi Krondorfer

Team – Magdalena Schauer & Iris Nothnagl

Rhabarber, Mascarpone & Kokos

Mascarpone-Kokos-Cremeaux, junge Kokosnuss, Mandel-Biskuit,
Kokuto-Zucker-Streusel & Rhabarbereis € 29,-

„Kardinalschnitte“, Dirndl „Kornelkirsche“ & Arabica-Kaffee

Krokant-Biskuit, Zitrone Volcameriana, Dulce de Lèche Creme
Muskovado-Crumble & Dirndl-Preiselbeer-Joghurteis € 29,-

Beni Wild Schokolade (66% Bolivien), Toffee & Pinien

Diplomatencreme, Grapefruit Baiser, Molke-Apfeltoffee
soufflierte Schokolade & Madagaskar-Vanilleeis € 33,-

Kokossorbet, Birnenlimone „Lumie“ & Szechuan

Rambutan, kalabrische Kiwi & Zitronengras € 22,-

Berg-Kaspressknödel

Obere/Untere Alp „Sommer 2023“

Roskoff-Zwiebel-Preiselbeersud, Krautsalat & Pfeffercreme € 29,-

Sauerrahmschmarrn ab 2 Personen (Wartezeit ca. 30 Minuten)

Wachauer-Marillen Röster & Vanille-Krokant-Eis p.P € 26,-

Tagessorbet € 15,-

Auswahl von gereiftem Käse € 25,-

Wachauer Kaffee € 17,-

„Irish Coffee“ € 17,-

Inklusivpreise