



Desserts

Chef Patissière: Noemi Krondorfer

Team – Iris Nothnagl, Marita Pessl & Leni Etz

Tainori-Schokolade (64% Dom. Republik) „Pina Colada“

Ananas-Karamell mit Gegenbauer Bananenessig, Granola, soufflierte Schokolade
weiße Schokoladen-Kokoscreme & Bourbon-Vanille Eis € 33,-

glasierte Zwetschken, Gaufrettes & Salzkaramell

karamellisierte Ofenzwetschken, Powidl, Zwetschkenröstersud
Baklava-Eis & knusprige Gaufrettes € 29,-

Pfirsich « Melba », Salzkaramell & Pistazien

geschmorter Pfirsich, mit Hibiskus marinierte Himbeeren,
Molke Karamell, Himbeertarte & Stracciatella € 29,-

Feigenröstereis, „Sable“ & Joghurt

eingekochter Röster von Feigen & schwarzem Holler, Feigenblatt-Öl € 22,-

Schwarzes Schaf & Wachauer Marille

(schwarzes Schaf, Frischkäse in Asche gereift, Fam. Nuart Mittertrixen)

Marillen Röster & Sonnenblumenkern-Knusper € 29,-

Zwetschkenknödel

(Wartezeit ca. 25 Minuten)

knusprige Brösel & zerlassene Höflmaier Bio-Butter € 10,50

Tagessorbet € 15,-

Auswahl von gereiftem Käse € 25,-

Wachauer Kaffee € 17,-

„Irish Coffee“ € 17,- Inklusivpreise