

DESSERT

- Hollerkoçh mit Joghurtnockerl *
- Marilleneisparfait im Krokantmantel mit Fruchtspiegel *
- Mohr im Hemd mit Zotter Schokolade & Schokoladesoße *
- Mus von der Zotter (Bio & fair trade) Schokolade mit Weichselragout *
- Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade, Schokoladesoße und Nüssen *
- Topfenknödel in gerösteten Butterbrösel mit Marillenröster (ca. 20 min) *
- Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße (ca. 30 min) *

- Knoll's Cremeschnitte *
- Hausgemachte Wachauer Torte *
- Apfelstrudel von Äpfeln aus unserem Garten *

- Passionsfrucht Sorbet mit Sekt aufgegossen

KÄSE

- Kleine Käsevariation
- Große Käsevariation
- Käsewürferl von verschiedenen Hart- und Schnittkäsesorten

KÄSE aus Österreich

Aus dem Bregenzerwald

- Bregenzerwälder Camembert (Weißschimmel, Kuhmilch) *
- Bergkäse (Schnittkäse, würzig, 12 Monate gereift, Kuhmilch) *
- Backsteiner (Kuhmilch, Halbfester Rotschmierkäse) *
- Hirtenkäse (weicher Schnittkäse aus Schafmilch) *
- Goaskas (weicher Schnittkäse aus Ziegenmilch) *

- Brimsen garniert (Liptauer) *
- Gervais garniert *

Internationaler KÄSE

- Comtè (Hartkäse, kräftig, aromatisch, Kuhmilch F)
- Stilton (mild-würziger, lieblicher Blauschimmelkäse, Kuhmilch aus Leicestershire / GB)
- Münster (Rotschmierkäse, reif, kräftig, Rohmilch F)
- Saint Maure fraiche (Ziegenfrischkäse mit leichtem Außenschimmel, Touraine F)
- Fougerus (zarter, aromatischer Weißschimmel aus Kuhmilch, aus der Île-de France)
- Parmigiano Reggiano (2 jährig gelagerter Hartkäse aus Parma, Italien)