

## DESSERT

### *Wachauer Marille vom Koppensteiner*

- Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel ( ca.30 min ) \**
- Hausgemachte Marillenbuchteln mit Vanillesoße ( ca. 30 min ) \**
- Strudel & Sorbet von der Wachauer Marille \**
- Tiramisu & Sorbet von der Wachauer Marille \**
- Sorbet von der Wachauer Marille mit Sekt aufgegossen \**

### *Passend zum Marillendessert - 1/16 l- Süßweine vom Weingut Knoll*

- Mus von der Zotter (Bio & fair trade) Schokolade mit marinierten Erdbeeren \**
- Mohr im Hemd mit Zotter Schokolade & Schokoladesoße \**
- Hollerkoich mit Joghurtknackerl \**
- Marilleneisparfait im Krokantmantel mit Fruchtspiegel \**
- Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade, Schokoladesoße und Nüssen \**
  
- Knoll's Cremeschnitte \**
- Hausgemachte Wachauer Torte \**
- Apfelstrudel von Äpfeln aus unserem Garten \**
  
- Birnen Sorbet mit Sekt aufgegossen*

## KÄSE

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

### *KÄSE aus Österreich*

#### *Aus dem Bregenzerwald*

- Bergkäse ( Schnittkäse, würzig, 12 Monate gereift, Kuhmilch ) \**
- Schäfer Laib ( Bregenzer Hartkäse aus Schafsmilch ) \**
- Ziegenhartkäse ( Vorarlberger Hartkäsespezialität ) \**
- Bachensteiner (Halbfester Rotschmierkäse, Kuhmilch , Dorfsennerei Sibratsgfäll) \**
- Camembert ( Weißschimmel, Kuhmilch aus dem Bregenzerwald ) \**

#### *Vom Waldviertler Käsemacher*

- Hirtenkäse ( weicher Schnittkäse aus Schafmilch ) \**
- Goaskas ( weicher Schnittkäse aus Ziegenmilch ) \**
- Gervais garniert \**
- Brimsen garniert (Wachauer Spezialität mit Paprika, Senf, und Zwiebel) \**

- Parmigiano Reggiano ( 2 jährig gelagerter Hartkäse aus Parma, Italien )*