

## Desserts

Crème brûlée faite maison  
4,80

Weißes Schokoladenparfait im Krokant-Mantel mit  
Lauwarmer Chili-Schokoladensauce und Orangenconfit  
5,60

Mille feuille mit Espresso-Mascarpone  
und Beerencoulis  
6,20

Dessertvariation  
8,90

Gemischtes Eis nach Wahl: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,  
Melone und Joghurt-Himbeer  
1 Kugel 1,70 / 2 Kugeln 3,20 / 3 Kugeln 4,70  
mit Sahne 0,40 Aufpreis

## Für unsere „kleinen“ Gäste

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Spätzle  
5,90

Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites oder Spätzle  
6,50

Kinderspätzle mit Rahmsauce  
2,90

Kinderpommes  
2,90

Pfannkuchen mit Zimt und Zucker  
3,20

Pfannkuchen mit hausgemachtem Apfelmus  
3,80

Pfannkuchen mit Vanilleeis, heißer Schokoladensauce und Sahne  
4,20

„Sissi“  
Flammkuchen mit Birnen und Zimt  
5,80