

## Digestif

<b>Obstbrand</b>	<b>Rote Williamsbirne</b> 42 Vol.-%   Brennerei Liebl	4 cl	<b>16</b>
	<b>Rochelt Wachauer Marille</b> 50 Vol.-%   Brennerei Rochelt	2 cl	<b>27</b>
	<b>Rochelt Schwarzer Holunder</b> 50 Vol.-%   Brennerei Rochelt	2 cl	<b>29</b>
	<b>Rochelt Gravensteiner Apfel</b> 52 Vol.-%   Brennerei Rochelt	2 cl	<b>27</b>
	<b>Rochelt Orange</b> 50 Vol.-%   Brennerei Rochelt	2 cl	<b>27</b>
	<b>Rochelt Schwarze Ribisel</b> 50 Vol.-%   Brennerei Rochelt	2 cl	<b>27</b>
<b>Wodka</b>	<b>Stolichnaya</b> 40 Vol.-%	4 cl	<b>16</b>
	<b>Stolichnaya Elite</b> 40 Vol.-%	4 cl	<b>25</b>
<b>Rum</b>	<b>Zacapa Edicion Negra</b> 43 Vol.-%   Ron Zacapa	4 cl	<b>16</b>
<b>Whiskey</b>	<b>Woodford Reserve Double Oak</b> 43,2 Vol.-%	4 cl	<b>12</b>
<b>Cognac</b>	<b>Remy Martin XO</b> 40 Vol.-%	4 cl	<b>37.5</b>

## Dessert

<b>Schokolade</b> Kaffee Panna Cotta   Haselnuss   Kakao		<b>17</b>
<b>Dessertwein dazu - unsere Empfehlung:</b>		
<b>Tawny Port 20 Jahre</b>   aus der 4,5 l-Flasche Grahams, Portugal	5 cl	<b>18</b>
<b>Pochierter Rhabarber</b> Vanillemosse   Erdbeersorbet   Ingwer		<b>15</b>
<b>Dessertwein dazu - unsere Empfehlung:</b>		
<b>2017 TBA Trockenbeerenauslese</b> Weingut Tement, Südsteiermark	5 cl	<b>13</b>
<b>Käse vom Tölzer Kasladen</b> Ziegenkäse   Bleu de Gex   Greyezer   Reblochon Aprikosensenf		<b>18</b>
<b>Dessertwein dazu - unsere Empfehlung:</b>		
<b>Tawny Port 20 Jahre</b>   aus der 4,5 l-Flasche Grahams, Portugal	5 cl	<b>18</b>
<b>Hausgemachte Sorbet-Variation</b> Drei Sorten nach Verfügbarkeit   Marinierte frische Beeren		<b>12</b>
<b>Kaffee</b>		
<b>Espresso</b>		<b>3.5</b>
<b>Espresso Doppio</b>		<b>5.5</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>4.9</b>
<b>Bio-Tee aus der Chiemgauer Tee Manufaktur</b>		<b>6.5</b>