

## Saisonales

**Winter-Variation**  
Safran- Panna Cotta,  
Blutorangensalat  
und Schokoladenküchlein 15.50

**Glühwein-Zwetschgen**  
mit Zimtglace 10.50

**Vermicelle**  
mit Meringue und Schlagrahm 10.50  
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

**Apfel-Chüechli**  
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

## Glacés & Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition aus den besten Naturprodukten hergestellt.  
Frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

### GLACÉ:

Bourbon-Vanille  
Valrhona-Schokolade  
Café  
Sauerrahm  
Lebkuchen

### SORBET:

Zitrone  
Blutorange

pro Kugel 4.50  
mit Rahm + 1.20

## Klassiker

**Coupe Dänemark**  
Vanilleglacé mit warmer  
Schokoladensauce  
und Rahm 14.00

**Wiener Eiskaffee**  
gerührt Moccaglacé  
mit Mocca-Liqueur  
und Rahm 13.50

**Sorbet Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50

**Kaffee „Hertenstein“**  
Die Krönung nach dem Essen!  
Kaffee mit Amaretto  
und Schlagrahm 12.00