

DESSERTS

ALTWIENER MARILLENBUCHTERL ^{A C G}	15
vanillesauce	
AUSTRIAN STYLE SWEET BRIOCHE WITH APRICOT JAM ^{A C G}	
vanilla sauce	
„PINEAPPLE TRUFFLE MILLE FEUILLE“ ^{A P I G H N F}	15
schwarzer sesamkuchen miso karamell genmaicha eis	
PINEAPPLE TRUFFLE MILLE FEUILLE ^{A P I G H N F}	
black sesame cake miso caramel genmaicha ice cream	
„DO & CO'S CHOCOLATE SURPRISE“ ^{A C G H F N}	15
frische mango	
DO & CO'S CHOCOLATE SURPRISE ^{A C G H F N}	
fresh mango	
SCHWEDENFRÜCHTE ^{C G}	12
erdbeeren limetten-sauerrahm vanilleoberseis	
„SCHWEDENFRÜCHTE“ ^{C G}	
strawberries lime sour cream vanilla ice cream	
CREMA CATALANA ^{C G}	12
DREIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT ^{C E F I G H}	12
weiß nougat dunkel	
POTPOURRI OF MOUSSE AU CHOCOLAT ^{C E F I G H}	
white nougat dark	
HIMBEERGRÜTZE ^{O G}	12
vanille crème fraîche	
HIMBEERGRÜTZE ^{O G}	
our special raspberry ragout vanilla creme fraiche	

A-Glutenhaltiges Getreide | C-Eier | E-Erdnuss | F-Soja | G-Milch
 H-Schalenfrüchte | N-Sesam | O-Sulfite
 A-cereals containing gluten | C-egg | E-peanut | F-soy | G-milk
 H-nuts | N-sesame | O-sulfites

V vegetarisch | vegetarian



RESTAURANTS
HOTELS
LOUNGES
CATERING

KÄSETELLER | CHEESE

17

CRAVANZINA ^g

kuh | schaf | weickkäse | pasteurisiert | piemont
cow | sheep | soft cheese | pasteurised | piedmont

WÄLDER EDELZIEGE ROTKULTUR ^g

ziege | rotkultur | thermisiert | vorarlberg
goat | red mould | thermised | vorarlberg

FOURME D'AMBERT ^g

kuh | blauschimmel | pasteurisiert | auvergne
cow | blue mould | pasteurised | auvergne

BERGKÄSE ^g

kuh | hartkäse | rohmilch | tirol
cow | hard cheese | raw milk | tyrol

PARMIGIANO REGGIANO ^{c | g}

kuh | hartkäse | rohmilch | emilia romagna
cow | hard cheese | raw milk | emilia romagna

SCHNÄPSE | REISETBAUER

4 cl

MARILLE | APRICOT

9

WILLIAMS | PEAR

9

INGWER | GINGER

15

KAROTTE | CARROT

12

ELSBEERE | ALICIER

2 cl

21

SÜSSWEINE | ALOIS KRACHER

1/16 l

2015 TBA ROSENMUSKATELLER ^o

7,8

2017 CUVÉE BEERENAUSLESE ^o

6,8

2015 SCHEUREBE ^o

8,6

