

# Dessert

DESSERT

**SCHETERHAUFEN MIT QUITTEN NACH PRESULIS' KITCHEN ART**  
**„SCHEITERHAUFEN“ CON MELE COTOGNE À LA PRESULIS' KITCHEN (L, G)**  
€ 10

**BRATÄPFEL | ZIMT-EIS | NUSSCRUMBLE**  
**MELE AL FORNO | GELATO ALLA CANNELLA | CRUMBLE AI NOCI (L, G)<sup>3</sup>**  
€ 8

**BIRNEN-KASTANIEN-KRAPFEN**  
**„KRAPFEN“ RIPIENI DI PERE E CASTAGNE (G)**  
€ 9

**„HINGEFALLENER“ APFELSTRUDEL**  
**STRUDEL DI MELA „CADUTO PER TERRA“ (G, L)**  
€ 9

**EISFRÜCHTE ZUM GENIEßEN (FÜR 2 PERSONEN)**  
**FRUTTINI GELATO (PER 2 PERSONE)**  
€ 16

**AUßERDEM TÄGLICHE FRISCHE STRUDEL- UND KUCHENKREATIONEN AUS DER VITRINE**  
**...IN OLTRE UNA DELIZIOSA SCELTA GIORNALIERA DI DOLCI DALLA NOSTRA VETRINA.**

~~~

<sup>3</sup> auch glutenfrei möglich | *su richiesta anche senza glutine.*

**In unserem Restaurant liegt eine**  
**Allergien-Liste auf.**  
**Bitte fragen Sie einfach danach!**

*Nel nostro ristorante abbiamo una*  
*lista di allergeni.*  
*In caso di necessità vi preghiamo di*  
*chiedere allo staff!*

~~~

**G = glutenhaltig | con glutine**

**L = laktosehaltig | con lattosio**

*Guten Appetit wünschen...*

*Buon appetito augurano...*

*Meinhard & Sylvia*

*Renate & Helmuth*

*Chef de cuisine: Matus Cais*

M