

# *Heimisches hinterher*

2cl

## **Weingut Stelzl (St. Johann/Saggautal)**

Steirischer Grappa (20% Vol.) 5,90

## **Brennerei Jöbstl (Wernersdorf)**

Zwetschke-fassgelagert oder Schilchergrappa 5,90

Traubenkirsche 6,50

„Cigar“ Brand Marille oder Alte Zwetschke 8,50

Johannisbeere 4,50

## **Brennerei Pfeifer-Sieber (Mariatrost, Graz)**

„b'soffene Birne“ Birnenlikör (23% Vol.) 4,50

„Breaburn“ Apfelbrand (Sortensieger 2012) 5,50

## **Feindestillerie Hochstrasser (Mooskirchen)**

Zirbenschknaps 6,50

Steirischer Kürbiskern-Cocktail 4,90

Heidelbeer- oder Kirschlikör 4,90

## **Brennerei WeUtz (St. Nikolai/Sausal)**

10-jähriger Single Malt Whisky „St. Nikolaus“ 4cl 9,80

## **Brennerei Rochelt (Fritzens, Tirol)**

Weichsel-Edelbrand (2005) 19,90

Wachauer Marillen-Edelbrand (2009) 17,90

## **Destillerie Peer (Leitring, Leibnitz)**

Himbeer-Fruchtlikör 4,50

Williams- oder Marillen – Fruchtbrand 4,90

Kriecherl 6,90

## **Destillerie HE (Herbert Eisel, Lannach)**

Haselnussgeist 4,50

Honig-Likör 4,90

Wacholder-Likör 4,90

## **Familie Thomann (Lebring)**

Aeijsst – Steirischer Gin 4,90

## ***Wos Süßes...***

### **Dunkles Schokoladenmousse**

mit Baumkuchen auf Zwetschkensaucenspiegel (C,G,O) **8,90**

### **Apfel-Kürbis-Tiramisu**

mit Schafsmilch-Kernöleis (A,C,G,O) **8,90**

### **Crème brûlée**

mit Birnen-Lavendel-Confit (C,G,O) **8,90**

### **Brioche-Apfel-Scheiterhaufen**

mit Vanillesauce (A,C,G,O) **6,80**

## ***und dazua an Süßwein***

### **Glas Moscati d'Asti**

WG Borgo Molino, Italien **4,90**

### **1/16 Schilcher Auslese**

WG Weber, St. Stefan ob Stainz, West-Steiermark **4,20**

### **1/16 2013 Beerenauslese, Sämling 88**

WG Tschida, Neusiedler See, Burgenland **5,20**

## ***...Käse schließt den Magen***

### **Kuh-Heumilch Almenland Rotweinbergkäse**

(Reifung ca 1 Jahr) Arzberg – Steiermark

Hartkäse, mittelkräftig bis kräftig, cremig, zart (G,H) **8,50**

### **Schaf-Rohmilch Bioweichkäse mit Blauschimmel**

Waisenberg – Kärnten

kräftig, würzig, hoher Salzgehalt (G,H) **8,50**

### **Kuh-Rohmilch Rotkulturkäse:**

(Reifung mind. 4 Wochen) Bregenzer Wald – Vorarlberg

perfektes Aroma, salzig, auf der Zunge zergehen lassen (G,H) **8,50**

### **Kuh-Rohmilch Weißschimmelkäse:**

Rohrbach – Steinberg, Steiermark

Weichkäse, fein säuerlich, Champignon Aroma (G,H) **8,50**

vom jüngsten Käsemeister