

# Süßspeisen

Euro

Österreich ist bekannt für sehr gute Prädikatsweine, die wunderbar zu Desserts passen.  
Unser Personal berät Sie gerne.

<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Zwetschkenröster	<sup>1,2,5</sup>	10,50
Viele sagen, dass eine Portion auch für 2 Personen reicht.		
Dauert ein bissel		
<b>Kaiserschmarrn</b> mit 2 Glas Prädikatswein <sup>10</sup> (à 3 cl)		20,00
<b>Ottenthaler Topfenknödel</b> in Butter-Nuss-Brösel auf zweierlei Fruchtmark	<sup>1,2,5,6,10</sup>	10,50
(Ca.20 Minuten Zubereitungszeit)		
<b>Lebkuchen-Parfait</b> mit Valrhona-Schokoladen-Soufflé und Glühweinsauce	<sup>1,2,5,6</sup>	14,50
<b>Ottenthaler Marillenpalatschinken</b> mit hausgemachter, heuriger Marillenmarmelade	<sup>1,2,5,6</sup>	9,50
<b>Somlauer Nockerl</b> mit Schokolade- und Guinea Hochland Vanille-Sauce,	<sup>1,2,5,6,10</sup>	11,50
das österreichisch ungarische Ur-Tiramisu.		
Unser Liebling - gezogener <b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers	<sup>1,2,5,6</sup>	8,00
mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis		8,00
<b>Ottenthaler Sachertorte</b> mit Schlagobers	<sup>1,2,5,6</sup>	6,50
mit 2 cl Weichselgeist <sup>10</sup> vom Weingut Söllner		13,50
<b>„Ottenthaler Winter Eisbecher“</b> ,		10,50
selbstgemachtes Bratapfel-Eis, Gewürzbaumkuchen-Eis und Schokolade-Orangen-Eis		
auf Amarena-Kirschen und Schlagobers	<sup>1,2,5,6,10</sup>	
<b>Ottenthaler Baumkuchen</b> mit Schlagobers	<sup>1,2,5,6,10</sup>	9,50

Liebe Gäste, da wir alles frisch zubereiten, bedenken Sie bitte, dass etwas Zeit  
in Anspruch genommen wird. Danke!

Unseren Speisen wird kein Glutamat zugesetzt.

## Desserts

Euro

Austria is also famous for its great sweet wines – you can find them on the next page!

<b>Kaiserschmarrn</b> - raisin pancake in small pieces with stewed plums	<sup>1,2,5</sup>	10,50
it will take a bit of time, please be patient		
<b>Kaiserschmarrn</b> , with 2 glasses of dessert wine <sup>10</sup> à (3 cl)		20,00
<b>Ottenthaler sweet cheese dumplings</b> rolled in roasted breadcrumbs with nuts on two different fruit purees	<sup>1,2,5,6,10</sup>	10,50
(About 20 Minutes of preparation time)		
<b>Gingerbread-parfait</b> with Valrhona-chocolate-soufflé and hot wine punch sauce	<sup>1,2,5,6,10</sup>	14,50
<b>Ottenthaler Marillenpalatschinken</b> , pancakes filled with homemade apricot marmalade	<sup>1,2,5</sup>	9,50
<b>Somlauer Nockerl</b> , kind of Tiramisu with chocolate- and Guinea highland vanilla sauce	<sup>1,2,5,6,10</sup>	11,50
Our darling, <b>Viennese Apple strudel</b> with whipped cream	<sup>1,2,5,6</sup>	6,00
with one scoop of vanilla ice cream		8,00
<b>Ottenthaler Sachertorte</b> with whipped cream	<sup>1,2,5</sup>	6,50
our recommandation: with 2 cl Weichselgeist		13,50
<b>“Ottenthaler winter cup”</b>		10,50
home made baked marzipan apple-ice cream, spice “Baumkuchen”-ice cream and chocolate-orange-ice cream with amarena cherry and whipped cream	<sup>1,2,5,6,10</sup>	
<b>Ottenthaler „Baumkuchen“</b> with whipped cream	<sup>1,2,5,6,10,11</sup>	9,50

Dear guests, please think that we prepare everything fresh.  
Therefore we need a little bit of time, thank you!

We do not use any glutamate in our food.