

# 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> Viele sagen, dass eine Portion auch für 2 Personen reicht. Dauert ein bisschen! Kaiserschmarrn mit 2 Glas Prädikatswein <sup>0</sup> (à 3 cl)	10,50   20,00
<b>Ottenthaler Topfenknödel</b> in Butter-Nuss-Brösel auf zweierlei Fruchtmark <sup>1,2,5,6,10</sup> (Ca.20 Minuten Zubereitungszeit)	10,50
<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> das österreichisch ungarische Ur-Tiramisu.	11,50
Unser Liebling - gezogener <b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers <sup>1,2,5,6</sup> mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis	6,00 8,00
<b>Ottenthaler Sachertorte</b> mit Schlagobers <sup>1,2,5,6</sup> mit 2 cl Weichselgeist <sup>0</sup> vom Weingut Söllner	6,50 13,50
<b>„Ottenthaler Winter Eisbecher“</b> , selbstgemachtes Bratapfel-Eis, Gewürzbaumkuchen-Eis und Schokolade-Orangen-Eis auf Amarena-Kirschen und Schlagobers <sup>1,2,5,6,10</sup>	10,50
<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> it will take a bit of time, please be patient	10,50
Kaiserschmarrn, 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> (About 20 Minutes of preparation time)	10,50
<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 <b>with homemade</b> 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> with one scoop of vanilla ice cream	6,00 8,00
<b>Ottenthaler Sachertorte</b> with whipped cream <sup>1,2,5</sup> our recommendation: with 2 cl Weichselgeist	6,50 13,50
<b>“Ottenthaler winter cup”</b> 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>	10,50
<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.