

Unser Klassiker

Our Classic

Hausgemachter Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagrahm Hot Apple Strudel with Vanilla Sauce or Whipped Cream	10.50
mit Vanilleglacé with Vanilla Ice Cream	+2.00
Hausgemachter Warmer Apfelstrudel (V+) mit Weichsel- oder Mangosorbet Hot Apple Strudel with Morello Cherry or Mango Sorbet	10.50

Kuchen & Patisserie

Cakes & Pastry

1842-Cheesecake	9.00
Saisonale Petit fours	4.50
Eclairs Vanille, Schoggi oder Saisonal Eclairs Vanilla, Chocolate or Seasonal	7.50
Passionsfrucht-Panna Cotta Passion Fruit Panna Cotta	9.00
Zweifarbige Schoggimousse Chocolate Mousse	9.00
Früchtetarte (V+) Fruit Tarte	9.00
Limettentarte Lime Tarte	9.00
Zitronenkuchen Lemon Cake	6.00
Saisongugelhupf Seasonal Gugelhopf Cake	8.00
Linzerli Gluten free cake with jam	5.00

Glacé

Ice Cream

Schoggi
Chocolate

Vanille
Vanilla

Weichselsorbet (V+)
Morello Cherry Sorbet

Mangosorbet (V+)
Mango Sorbet

1 Kugel/2 Kugeln/3 Kugeln 5.00/9.00/13.00
1 scoop/2 scoops/3 scoops

mit Schlagrahm +2.00
with Whipped Cream

Wiener Eiskaffee mit Glacé und Schlagrahm 16.00
Viennese Iced Coffee with Ice Cream and Whipped Cream

Eis-Schoggi mit Glacé und Schlagrahm 16.00
Iced chocolate with Ice Cream and Whipped Cream

Coupe Dänemark 16.00
Coupe Denmark (Vanilla Ice Cream and
Hot Chocolate Sauce)

Saisonale Frappés 9.50
Seasonal Milkshakes

Affogato al caffè Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé 9.50
Affogato al caffè Espresso with a Scoop of Vanilla Ice Cream