

# Desserts:

Unsere Weinempfehlung (1/16 l): 5,90

2021 Rosé Spätlese, WG Kracher, Illmitz, Bgld.

2021 Süsßer Roter, Weingut Dopler, Tattendorf, NÖ

2018 Beerenauslese, Weingut Feiler-Artinger, Bgld

\*\*\*\*\*

**Edle Dessertvariation** 13,90

(Mousse, Parfait, Sorbet, Rhabarberstrudel)

\*

Erdäpfel-Mohntorte nach altem Hausrezept (sehr saftig!)

mit Fruchtemark und Schlagobers 4,90

\*

Somlauer Nockerl mit Schokoladensauce und Schlagobers 7,90

\*

Wachauer Marillenmoussekugel im Ruby-Schokomantel

mit geeister Schokolade und hausgemachtem Bio-Milcheis 9,80

(Eine Komposition von Rolf Mürner, mehrfacher Konditorweltmeister)

\*

Geeistes Waldv. Mohn-Tiramisu mit Espuma von der Williamsbirne,  
weißer Schokosauce und Amaretto-Orangenreduktion 9,80

(Eine Kreation von Haubenkoch Ossi Topf)

\*

Ofenfrischer Rhabarberstrudel auf fruchtigem Marillenragout,  
Mango-Kokossüppchen und Bourbon-Vanilleeis 10,90

\*

Variation von hausgemachten Sorbets

(Mango//Waldbeer // Kalamansi-Ananas)

mit zweierlei Fruchtemark und frischen Beeren 9,80

\*

Wählen Sie aus unserer Eiskarte!!

(Qualität von einem der besten Eissalons in Österreich, Paolo Bortolotti, Wien/Mariahilf)

\*

Waldv. Käsevariation 9,80

(Schaf- und Ziegenkäse, Die Käsemacher, Vitis)

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team vom Landgasthof „Zum Topf“