

# Desserts:

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

*MET – Honigwein, Imkerei Lechner, Matzendorf, NÖ*

*2021 Spätlese Cuvee, WG Kracher, Illmitz, Bgld.*

*2022 Sweet Muskat, Weingut Kehringer, Mönchhof, Bgld.*

\*\*\*\*\*

*Erdäpfel-Mohntorte nach altem Hausrezept (sehr saftig!)*

*mit Fruchtemark und Schlagobers* 5,90

\*

*Somlauer Nockerl mit Schokoladensauce und Schlagobers* 8,90

\*

*Orangenschokolade-Bananenmoussetörtchen*

*auf Mangomark mit Nougatparfait* 9,80

\*

*Lebkuchenmoussetörtchen im Valrhona-Schokolademantel*

*mit fruchtigem Mandarinenparfait und Himbeermark* 9,80

*(Eine Komposition von Rolf Mürner, mehrfacher Konditorweltmeister)*

\*

*Vanillekipferlparfait mit Amaretto-Orangenreduktion,*

*Schokolade-Espuma und fruchtiger Waldbeersauce* 9,80

*(Eine Kreation von Haubenkoch Ossi Topf)*

\*

*Variation von hausgemachten Sorbets (Mango-Maracuja//Waldbeer//Banane-Kokos)*

*mit zweierlei Fruchtemark und frischen Beeren* 9,80

\*

*Früchteisbecher (Vanilleeis, Früchteis, frische Früchte, Schlagobers)* 8,90

\*

*Joghurteisbecher (Vanilleeis, Früchteis, Joghurteis, frische Früchte, Joghurt, Schlagobers)* 9,50

\*

*2 Stück Eispalatschinken (Vanilleeis, Früchteis) mit zweierlei*

*Fruchtemark und frischen Beeren* 9,80

\*

*Knusprige Schokoladepralinen mit Waldv. Graumohnfülle auf*

*Zwetschken-Rumröster und hausgemachtem Bio-Joghurteis* 11,90

*(Eine Kreation von Haubenkoch Ossi Topf)*

\*

*Waldv. Käsevariation* 11,80

*(Schaf- und Ziegenkäse, Die Käsemacher, Vitis)*

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