

DESSERTWEIN

2015 Kracher Beerenauslese Cuvée 0,375l 35,00
Exotisch, mit einem Hauch von Mandel

HEISSE GETRÄNKE

Darboven Tasse Kaffee ⁵	3,00
Alfredo Espresso ⁵	2,00
Alfredo doppelter Espresso ⁵	3,50
Alfredo Espresso Macchiato ^{5G}	3,00
Cappuccino ^{5G}	4,00
Latte Macchiato ^{5G}	4,00
Milchkaffee ^{5G}	4,00
Heiße Schokolade ^G	3,00
Grog vom Pott Rum 2 cl	4,00

TEE

Ronnefeldt LeafCup im Glas	3,50
Assam Bari ⁵ , Darjeeling Summer Gold ⁵ , Earl Grey ⁵ , Rooibos Cream Orange, Sweet Berries, Bergkräuter, Refreshing Mint, Morgentau ⁵ , Verneine	

SCHNÄPSE 2 CL

Scheibel Obstler 38%	2,50
Scheibel Mirabelle 43%	3,00
Scheibel Kirschwasser 43%	3,00
Scheibel Altes Pflümle 43%	3,00
Scheibel Himbeere 41%	3,00
Scheibel Williams Birne 40%	3,00
Unterthurner Waldler (Waldhimbeere)	3,00
Unterthurner Bauernusseler	3,00
Lantenhammer Williams unfiltriert	5,50
Lantenhammer Schlehengeist, im Slyrs-Fass gereift	5,50

SPIRITS

Grappa Nonino Chardonnay	4 cl	7,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00

LIKÖRE / BITTER 4 CL

Amaretto	4,00
Baileys ^G	4,00
Sambuca Molinari	4,00
Jägermeister	4,00
Ramazzotti amaro	4,00
Lantenhammer Spezialkräuter	5,00

RUM 4 CL

Havana Club Selección de Maestros	9,00
Ron Zacapa Sistema Solera 23 Gran Reserva	9,00
Matusalem Rum Gran Reserva 23 Years Solera	10,00

ALMGRILL DESSERT

WOS SIASS GED OIWEI

Warmes Schokoladentörtchen^{ACG}

Biskuit ~ Schokolade ~ Vanilleeis ~ Saisonfrüchte

Warm chocolate soufflé

Biscuit ~ chocolate ~ vanilla ice ~ fruits

Tartufo^{ACG}

Schokolade oder Haselnuss ~ Waldbeeren ~ Krokant

Tartufo

Chocolate or hazelnut ~ berries ~ brittle

AlmGrill Kaiserschmarrn^{ACG}

ca. 25min Wartezeit

Mit oder ohne Sultaninen ~ Mandeln ~ Butter ~ Apfel-Tonka-Kompott

AlmGrill Kaiserschmarrn

(waiting time appr. 25 min)

Sugared pancake with or without raisins ~ almonds ~ butter ~
apple-tonka compote

Heiß auf Eis^G

Vanilleeis ~ heiße Beeren ~ Sahne

Icecream with hot berries

Vanilla ice ~ hot berries ~ whipped cream

Nougatino (Minidessert)^{CG}

Nougateis ~ Espresso

Nougatino (mini-dessert)

Nougat ice ~ espresso

Eine Kugel Sorbet der

Bio-Eismanufaktur Bartu München

Saisonale Sorten

A scoop of sorbet

From organic ice manufacture Bartu in Munich

Seasonal varieties

Cheesecake^{ACG}

Frischkäse ~ Quark ~ Erdbeersorbet

Cheesecake

Cream cheese ~ quark ~ strawberry sorbet

Bio-Käseauswahl der

Dorfkäserei Hubert Stadler Glonn^{AGJ}

Feigensenf ~ hausgebackenes Brot

Cheese selection

From organic cheesery Hubert Stadler in Glonn

Figs mustard ~ homemade bread

Alle Preise verstehen sich in € inklusive gesetzlich gültiger MwSt. und Serviceentgelt.

Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Allergene und Zusatzstoffe:

5 - coffeinhaltig, A - Gluten, C - Eier, G - Laktose, J - Senf



WIFI-PASSWORT: GuestErb
INSTAGRAM: #ALMGRILLIMHOTELERB