

# Desserts:

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

2021 Spätlese Cuvee, WG Kracher, Illmitz, Bgld.

2021 Süsßer Roter, Weingut Dopler, Tattendorf, NÖ

2018 Trockenbeerenauslese Weingut Zantho (Umathum/Peck), Andau, Bgld.

\*\*\*\*\*

**Edle Dessertvariation** 14,90

(Mousse, Parfait, Sorbet, Schokopraline)

\*

Erdäpfel-Mohntorte nach altem Hausrezept (sehr saftig!)

mit Früchtemark und Schlagobers 5,90

\*

Somlauer Nockerl mit Schokoladensauce und Schlagobers 8,90

\*

Fruchtiges Waldbeermoussetörtchen im Ruby-Schokomantel  
mit Weißem Schokoladeparfait und Mangosauce 9,80

(Eine Komposition von Rolf Mürner, mehrfacher Konditorweltmeister)

\*

Maracuja-Ananasparfait 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 Früchtemark und frischen Beeren 9,80

\*

Knusprige Schokoladepraline mit weißer Mohnfülle auf Mango-Physalisröster  
und Bourbon-Vanilleeis 11,90

(Eine Kreation von Haubenkoch Ossi Topf)

\*

**Wählen Sie aus unserer hochwertigen Eiskarte!!**

(Qualität von einem der besten italienischen Eissalons in Österreich/

Paolo Bortolotti/Wien-Mariahilf)

\*

Waldv. Käsevariation 10,80

(Schaf- und Ziegenkäse, Die Käsemacher, Vitis)

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