



...zum Abschluß

Süße Gaumenfreuden

Hausgemachte Süßspeisen

<i>Apfelschmarrn</i>	
<i>Crepes gefüllt mit Vanilleeis</i>	
<i>Apfelkücherl á la Bier-Adam in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Eierlikör serviert</i>	
<i>Mousse au chocolat</i>	
<i>Dreierlei vom hausgemachten Parfait auf Früchtespiegel</i>	

Gemischter Dessertteller „Nach Art des Hauses“

<i>Tiroler Apfelstrudl</i>	
<i>mit Sahne oder Vanillesauce</i>	
<i>mit Vanilleeis</i>	
<i>Topfenstrudl</i>	
<i>mit Sahne oder Vanillesauce</i>	
<i>mit Vanilleeis</i>	
<i>Marillenknödl auf Früchtespiegel (dauert ca. 15 Minuten)</i>	
<i>Germknödl mit Butter und Mohn</i>	
<i>Germknödl mit Vanillesauce und Mohn</i>	

Eisspezialitäten

<i>Gemischtes Eis (4 Kugeln)</i>	
<i>Gemichtetes Eis mit Sahne</i>	
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
<i>„Coup Denmark“ Vanilleeis m.heißer Schokosauce</i>	
<i>Creme Walnuss Eisbecher</i>	
<i>Eiskaffee „Wiener Art“</i>	
<i>Früchtebecher</i>	
<i>Früchtebecher mit Sahne</i>	
<i>Adam – Spezialeisbecher</i>	<i>für eine Person</i>
	<i>..... für zwei Personen</i>