

Wirtshaus Rechthaler Hof

Dessertkarte

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Schokoladenherz, fruchtiger Zwetschge, feinem Himbeerspiegel und cremigem Mangoes – ein Dessert zum Dahinschmelzen – 9,6

Goldbraun karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus, hausgemachtem Zwetschgenröster und feinem Vanilleeis – herrlich fluffig und typisch alpenländisch – 12,9

Espresso Affogato – doppelter Espresso trifft auf cremiges Vanilleeis – heiß, kalt, cremig – aromatischer Dessertklassiker mit italienischem Flair – 6,9

Fein ausgebackene Palatschinken mit süßer Marillenfüllung, serviert mit Vanilleeis und luftig geschlagener Sahne – 9,90

Traditioneller Apfelstrudel aus dem Ofen, serviert mit cremiger warmer Vanillesoße – ein echter Wirtshausklassiker – 8,9

Feines Vanilleeis mit heißen Himbeeren – perfekte Mischung aus fruchtig, cremig und herrlich sommerlich – 8,9

Heiß ausgebackene Apfelkücherl im Zimt-Zucker-Mantel mit feinem Vanilleeis – unwiderstehlicher Dessertgenuss mit Wohlfühlfaktor – 6,9

Flüssige, geistreiche Nachspeisen

Eisgekühlter Haselnussschnaps – 2 cl 4,9

Eisgekühlter Marillenschnaps – 2 cl 4,9

Planter's Punch

erfrischend karibischer Rumcocktail 0,4 l – 9,9

Unser Team vom Wirtshaus Rechthaler Hof
wünscht Ihnen einen guten Appetit.