

## Desserts

<b>Gemischtes Eis</b>	€ 4,50
<b>Gemischtes Eis/Sahne</b>	€ 4,90
<b>Latte Macciato-Eis</b> im Cappuccino/Schokostreusel/Sahne	€ 6,20
<b>Sorbet</b> Mango/oder Zitrone	€ 2,30
<b>Coconut Kiss</b> Sahne/heiße Schokolade	€ 6,50
<b>Schneeflocke</b> Eis von Joghurt, Mohn und Lavendel Sahne/frische Früchte	€ 6,50
<b>Sonnenstrahl</b> Walnusseis/Eierlikör/Sahne/frische Früchte	€ 6,80
<b>Eiszwerg</b> Vanille/Schoko/Sahne/Smarties	€ 4,50
<b>Donaldtasse</b> Vanille/Erdbeer Tasse zum mitnehmen	€ 4,50
<b>Diabetikereis</b> Vanille-Erdbeer ( 50g – 0,7 BE)/Früchte	€ 6,50

<b>Tobleronemousse mit Nüssen</b> An marinierten Himbeeren	€ 7,90
<b>Eispalatschinken mit cremigem Vanilleoberseis</b> Sahne und heisser Schokosauce	€ 7,90
<b>Kaiserschmarren</b> Mit Zwetschkenröster oder Apfelmus (ca. 20 Wartezeit)	€ 9,20
als Hauptspeise	€ 12,90
<b>Nougatknödel/Butterbrösel/Zwetchkenragout/Zimtsahne</b>	€ 7,50
<b>Hausgemachtes Eis der Woche vom Kolibri</b> wöchentlich neue Sorten	
Kugel	€ 2,30
Eisbecher mit Früchten	€ 8,50
<b>Bregenzerwälder Käsedessert</b> sieben verschiedene Käsesorten mit Butter und Bauernbrot serviert	€ 8,90
<b>Verdauerle</b>	
<b>Gsiberger Regionsvielfalt Gebrüder Bentele</b> 2cl Honig-Williams,Zwetschkenbrand,Wälderbrand ...	€ 3,50
<b>Edelbrände vom prämierten Brenner Kurt Fink Krumbach</b>	
Obstler	€ 2,50
Husbirer	€ 3,50
<b>Spezielles aus der Region</b> Subirer der Firma Pfanner	€ 3,50
<b>Immer wieder ein Genuss</b> Grappa Berta	€ 3,50



**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**  
Winston Churchill