

## Hausgemachtes aus unserer

### Tortenvitrine im Café

Warmer Apfelstrudl „Oma´s Art“  
mit Rosinen

A-C-F-G-H

Schoko-Oberstorte „Trüffel“

A-C-G-H

Biskuit-Schokotorte „Rigo jancsi“

A-C-G-H

Esterhazytorte

A-C-F-G-H

Fruchtschnitte „Mürbteig“

A-C-G

Creemeschnitte „Vanillecreme“

A-C-F-G-H-L

Kirschtorte „Schwarzwälder“

A-C-F-G-H

Malakofftorte „Malakow“

A-C-F-G-H

Schokotorte „Sacher.Art“ Schlagobers

A-C-G-H

Saisontorten aus der Vitrine

### Unsere Eissorten

Mango, Waldfrüchte C-G, Cookies C-F-G,

Kokos G-F-Alkohol,

Vanille C-F-G, Schokolade C-F-G,

Nougat C-F-G-H, Zitrone F,

Blueberry-Marshmallow C-F-G,

Banane F-G, Erdbeer C-F-G,

Salzburger Nockerl Eis C-F-G

#### TIPP:

Sie heiraten, feiern Geburtstag,  
oder ein besonderer Anlass für eine  
besondere Torte, dann lassen Sie uns doch  
Ihr Süßes Stück backen!

Alle angegebenen Preise sind Europreise,  
inklusive aller Steuern & Abgaben!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung/shortcut	Buchstabencode/ letter code
glutenhaltiges Getreide/ Cereals gluten	A
Krebstiere/Crustaceans	B
Ei/Eggs	C
Fisch/fish	D
Erdnuss/peanuts	E
Soja/soybeans	F
Milch oder Laktose/milk products	G
Schalenfrüchte/ nuts	H
Sellerie/celery	L
Senf/mustard	M
Sesam/Sesam seeds	N
Sulfite/Sulphur dioxide	O
Lupinen/Lupin	P
Weichtiere/Molluses	R

## Eis.Karte

**(w)Eis.heit:**

**Ein Leben ohne Eis  
ist denkbar...  
aber sinnlos...deshalb...**



**ALTHAUS EISTEE**  
**hausgemacht**

**LEMON Mint Cooler**  
Fl. 0,5l € drei.neunzig

**CHILLY Wild Berry**  
Fl. 0,5l € drei.neunzig

**INFO:**

Unsere Eistee´s sind ungesüßt!

Info: Die Kennzeichnung der  
14 Hauptallergene erfolgt  
entsprechend den gesetzlichen  
Vorschriften der EU-Lebensmittel-  
Informationsverordnung 1169/2011.  
Es gibt darüber hinaus auch  
noch andere Stoffe, die  
Lebensmittelallergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können!



Eiscreme.Soda

2 Zitroneneis.Himbeersirup.Soda  
vier.null

Sorbet „Alphonso“ 0

0,1l Fassprosecco.1 Mangoeis.Minze  
vier.fünfzig

Soja-Milch-Frucht-Shakes C-F-G

Bananen-Sojamilch  
Waldfrüchte-Sojamilch  
vier.achtzig

*Alle Eis.Coups werden serviert mit:  
Waffel A-C-F-G & Schlagobers G*

Gemischtes Eis „Classic“ C-F-G

1 Erdbeer-, 1 Vanille-, 1 Schokoeis  
ohne Schlagobers            drei.dreissig  
mit Schlagobers               vier.zehn

Eis.Kaffee C-F-G-H

kräftiger schwarzer Kaffee   
2 Kugeln Vanilleeis.Schokostreusl  
vier.fünfzig

Banana.Pot C-F-G-H

1 Banane geschnitten  
1 Bananen-, 1 Vanille-, 1 Schokoeis  
Mandelsplitter.Schokoladesauce  
sechs.null

Coup.Küchenchef A-C-F-G-H-Alkohol

1 Edelnougat-, 1 Schoko-, 1 Kokoseis  
Baileys.Hausmacher Hippe  
Malibu-Obers  
sechs.achtzig

Portion Waffelherzen A-C-F-G

6 Stück eins.zwanzig  
Die Legende zur Allergenverordnung  
finden Sie auf der Rückseite!



Coup.Danmark C-F-G-H

3 Kugeln Vanilleeis  
kalte Schokosauce.Schokostreusl  
fünf.siebzig

Maroni.Schüsserl A-C-F-G-H

1 Vanille-, 1 Schoko-, 1 Nougateis  
Maronipürree.Schokosauce  
sechs.siebzig

Salzburger Nockerl Eis.Schale C-F-G

Lassen Sie sich überraschen...  
sechs.null

Beeren.Sinfonie C-F-G

2 Waldfrüchte-, 1 Erdbeereis  
hausgemachter Beerenröster  
sechs.null

Coup.Tropicana F-G-Alkohol

1 Kokos-, 1 Banane-, 1 Mangoeis  
Fruchtsalat.Ananasspalte  
sechs.null

Cookies vs. Blueberrie.Coup C-F-G

2 Cookies-, 2 Blueberrie-  
Marshmalloweis.Deko  
fünf.siebzig

Eis auch zum Mitnehmen

Styropor-Box (+eins.null)  
Klein 6 Kugeln 0,5l fünf.fünfzig  
Groß 8 Kugeln 0,75l sieben.fünfzig

Waffelstanitzl/Becher +1 Kugel Eis

ab eins.null

1 Kugel Eis serviert im Lokal

ab eins.zehn