

## AZUBI-GOURMETMENÜ

*Gourmet menu presented by our kitchen trainees*

### **Stracciatella di Bufala**

Tomatenfocaccia | Rosmarin- Thymianeis

*Stracciatella di Bufala* | *tomato focaccia* | *rosemary and thyme ice cream*

---

### **Geeiste Gemüsesuppe**

Gebratene Riesengarnele

*Iced vegetable soup* | *fried king prawns*

---

### **Maispoularde gefüllt mit Steinpilzen**

Trüffelrahm-Jus | Vanillekarotten | Herzoginkartoffeln

*Corn-fed pollard stuffed with porcini mushrooms* | *truffle cream gravy* | *vanilla carrots* | *duchess potatoes*

---

### **Lavendelschnitte**

Pistazie | Orangensorbet

*Lavender cake slice* | *pistachio* | *orange sorbet*

EUR 59

## WEINEMPFEHLUNG

*Wine recommendation*

2017

Königsegg Schloss Halbturn

*Pinot Noir*

*Neusiedler See, Österreich*

0.1 L EUR 11,50

0.2 L EUR 22

0.75 L EUR 79

2023

Sourgal DOC

*Moscato d'Asti*

*Piemont, Italien*

0.1 L EUR 7,50

0.2 L EUR 14

0.75 L EUR 49