



## 9. Gala der Köche

### **HOTEL HERZOGSPARK** **„Wir kochen für Afrika“**

#### **Vorspeise**

Herbert Hintner „Zur Rose“, Italien

Lauwarmes Nudelblatt vom Birnenmehl  
mit Artischocken und Graukäse

#### **I Zwischengang**

Herrn Valerij Kobrijanov, „Chefkoch der Russischen Botschaft“ Rußland

„Ucha po-zarski“  
Fischsuppe nach Zarenart mit Piroggen und Kohl

#### **II Zwischengang**

Herrn Alfons Schubeck „Südtiroler Stuben“, Bayern

„Schuhbecks Nudelgangerl mit Bärlauch  
und a bisserl Gemüse

#### **Hauptgang**

Herrn Andreas Bockel „Küchendirektor Hotel HerzogsPark“

Surf and Turf  
Milchkalbsfilet, Hummer und Ochsenchwanzpraline

#### **Dessert**

Herrn Rolf Mürner „Pâtissier-Weltmeister“, Schweiz  
Die Dessert Symphonie aus der Schweiz  
vom Weltmeister in Toronto

