



Ischl, lion@Archäologische Staatssammlung

ASWA XVth International meeting 25-28 May 2025 Munich (Germany)

Schlosswirtschaft Schwaige Nymphenburg

Conference Dinner – 28 May 2025

Aperitif

Winzer Sommerach - Frizzante Valentin weiß

Orange juice

Appetizer

Bärlauchcremesuppe

Creamy wild garlic soup

Main Course

Böfflamott von der Simmentaler Färs aus dem Chiemgau im Reindl geschmort mit Preiselbeer-
Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree

Boeuf à la mode (braised beef), red cabbage with cranberry, and potato puree with braised onions

OR

Schweinsbraten vom Strohschwein Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat und
Kartoffelknödel

Roast pork in dark beer sauce, Bavarian cabbage salad with bacon, and potato dumplings

OR

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingschaum auf gebratenem Spitzkohl und Steinpilz-Ravioli

Fried char fillet with Riesling foam on fried cabbage and porcini mushroom ravioli

Dessert

Königlich bayerischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Traditional Bavarian shredded pancake with apple sauce and plum compote

Drinks

Water

One drink (wine, beer, soft drink etc.)

Wine choice:

2023 Le Petit Noir Chardonnay IGP Pays d'Oc France

2021 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon Pays d'Oc, France