

JRE ROULETTE

Am 10. Oktober findet das Jeunes Restaurateur Europe (JRE) Chefs Roulette, eines der aufregendsten kulinarischen Events Österreichs, hier bei uns im Schlossstern statt.

Im Rahmen des exklusiven Netzwerks der JRE tauscht unser Küchenchef Thomas Gruber für einen Abend seine Küche mit einem Kollegen der JRE.

Wer an diesem Abend in unserer Küche steht, bleibt bis zum Hauptgang ein Geheimnis.

BIO RÖMERSALAT _radicchio mayo nuart schafsmozzarella feige	€ 10,00
SEEROSE _rote ronen oxsenherz nektarine buttermilch hollunderessig	€ 10,00
S SAIBLING _sicher kaviar wacholder ponzu gurke	€ 14,00
FLUSSKREBSE _‘royal’ kohlrabi estragon	€ 16,00
CARINTHIAN WAGUE BEEF _tartare apfelkren rapunzel	€ 18,00
OXENMARKBROT _sauerteigbrot senf petersil kapern salat	€ 10,00
W FISCH SUPPE _salzitrone gerstenporridge paprika rouille	€ 10,00
BEEF TEA INFUSION _wiesenkräuter dinkelvermicelli fake tofu beef shabu	€ 10,00
RAHM RAVIOLI _olga crème fraîche nussbutter steinpilze	€ 18,00

CARTA BIANCA

Tauchen Sie ein in die Welt des Slow-Foods, genießen Sie ein 6-Gang Menü voller kulinarischer Überraschungen und Highlights. Was es gibt wird nicht verraten, vorab erfahren Sie nur welche Grundprodukte verwendet werden.

€ 98,00 pro Person

STEINPILZE _stundenei palmkohl topinamburöl hühnerhaut	€ 18,00
WIENER SCHNECKEN _carbonara petersil geräucherter knoblauch	€ 14,00
S-SAIBLING _liebstöckel-dashi brokkolisprossen pickled rhabarber	€ 16,00
BRANZINO _aus piran maroni steinpilz ribisel	€ 18,00
REHWURST _molesenf kürbiskraut rotkrautjus	€ 15,00
KALBSBUTTERSCHNITZEL FASCHIERT _kohlrabi erdäpfelpüree	€ 15,00
LAVANTTALER ENTE _karotten freche fritzi ronensaft	€ 18,00
CARINTHIAN WAGUE BEEF _getreide senfsalat saurer schmorsud	€ 20,00
MOLKESCHWEIN _teryaki rettich shiso	€ 17,00

COOKING IS FUN.

FOOD IS SOMETHING SERIOUS,

BECAUSE WE ARE WHAT WE EAT.

Jeder hat eine andere Wahrnehmung von Geschmack. Für uns, beginnt Kochen und Geschmack nicht in der Küche. Geschmack beginnt auf den Feldern und Wiesen, in den Ställen und in den Gärten, in den Köpfen und Herzen unserer Slow-Food Lieferanten. Sie sind es, die ihre positive Energie und Lebenslust in einmalige Produkte stecken.

Wir wissen woher unsere Zutaten kommen und von wem. Dieses Wissen und die Verantwortung gegenüber unserer Heimat und Natur ist der erste Schritt unverfälschten Geschmack auf unsere Teller zu bringen. Wir kochen mit guten und ehrlichen Zutaten, nachhaltig und im Kreis der Jahreszeiten.

Es ist uns wichtig, dass auf unseren Tellern die Zutaten erkannt und erschmeckt werden. Unser Essen, soll mehr als nur satt machen. Es soll sich einen Schritt vom alltäglichen entfernen sowie dazu in der Lage sein Emotionen, Gefühle und Gedanken frei zu setzen.

Thomas Gruber
Küchenchef Schlossstern

SCHLOSSSTERN