

LAVANTTALER WEIDEGANS'L

Von 20. Oktober bis 25. Dezember servieren wir Ihnen die Lavanttaler Weidegänse der Familie Taferner vom Lindlhof in Pölling.

Das klassische Martinigans'l.

Empfohlen für 4-6 Personen. Im Ganzen knusprig im Holzofen gebraten.
Gefüllte Erdäpfelknödel | Rotkraut | Maroni | Bratapfel

€ 28,00 pro Person | Reservierung bitte am Vortag

| | |
|--|---------|
| BIO RÖMERSALAT _radicchio mayo nuart schafsmozzarella feige | € 10,00 |
| SEEROSE _rote ronen ochsenherz 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 |
| GOOSE TEA _pastinake ingwer ei | € 10,00 |
| RAHM RAVIOLI _olga crème fraîche nussbutter trüffel | € 18,00 |

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve you our allergen information in details

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 | Dienstag - Samstag ab 18:30 Uhr

| | |
|--|---------|
| WINTERSPARGEL _cassis stundenei hadn | € 18,00 |
| GANSL BEUSCHERL _rotes curry petersil serviettenknödel | € 14,00 |
| S-SAIBLING _liebstöckel-dashi pak choy pickled rhabarber | € 16,00 |
| BRANZINO _aus piran maroni trüffel ribisel | € 18,00 |
| CHORIZO _hausgemacht fenchel fermentierte physalis | € 15,00 |
| KALBSBUTTERSCHNITZEL FASCHIERT _kohlrabi erdäpfelpüree | € 15,00 |
| LAVANTTALER WEIDEGANS'L _apfel freche fritzi ronensaft | € 20,00 |
| CARINTHIAN WAGUE BEEF _getreide topinambur senfsalat saurer schmorsud | € 20,00 |
| MOLKESCHWEIN _teryaki kohlsrossen shiso | € 17,00 |

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve you our allergen information in details

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