

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

| | |
|---|---------|
| BIO KOPFSALAT _tomatenraritäten salzpfirsich sonnenblumen | € 10,00 |
| MELANZANI _nuart schafsmozzarella holunderessig quinoa | € 10,00 |
| S SAIBLING _sicher kaviar wacholder ponzu gurke | € 14,00 |
| FLUSSKREBSE _royal' kohlrabi estragon | € 16,00 |
| MANGALICA PRSUT _melonen süss sauer hirsecracker | € 14,00 |
| 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 |
| STRUKLI _hadn rohmilchtopfen nussbutter kasnudlkräuter | € 10,00 |

CHEF'S APERITIF

Meet & Greet mit Küchenchef Thomas Gruber | Küchenführung | kleine Köstlichkeiten | Schaumweinbegleitung in den 3 Steigerungsstufen Alpe (lokaler Bio Winzersekt) | Adria (slowenischer oder italienischer Schaumwein) oder Champagner

Alpe € 19,00 | Adria € 26,00 | Champagner € 35,00 pro Person

| | |
|---|---------|
| EIERSCHWAMMERLN _aus dem gurktal hadnsterz verjus carbonara | € 12,00 |
| SELLERIE _sellerie tascherl sellerie beurre blanc alpenstör kaviar | € 16,00 |
| S-SAIBLING _liebstöckel-dashi pickled rhabarber | € 16,00 |
| BRANZINO _aus piran mangold lorbeer ribisel | € 18,00 |
| CURRYWURST _nuart lamm spitzkraut molke bockshornklee | € 15,00 |
| KALBSBUTTERSCHNITZEL FASCHIERT _kohlrabi erdäpfelpüree | € 15,00 |
| LAVANTALER ENTE _karotten freche fritzi ronensaft | € 18,00 |
| CARINTHIAN WAGUE BEEF _getreide senfkohl saurer schmorsud | € 20,00 |
| MOLKESCHWEIN _teryaki lendorfer erbsenschoten 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