

LAVANTTALER WEIDEGANS'L

Von 20. Oktober bis 22. Dezember servieren wir Ihnen die Lavanttaler Weidegänse der Familie Taferner vom Lindlhof in Pölling.

Das klassische Martinigans'l. Für 4-6 Personen.

Im Ganzen knusprig im Holzofen gebraten.

Gefüllte Erdäpfelknödel | Rotkraut | Maroni | Bratapfel

Reservierung bitte am Vortag | pro Person € 28,00

FISCH

S SAIBLING_sicher kaviar | wacholder | ponzu | gurke € 16,00

FLUSSKREBSE_royal' | kohlrabi | estragon € 18,00

W FISCH SUPPE_salzitrone | gerstenporridge | paprika rouille € 14,00

BOTTARGA_vom schloss saibling | gebackenes ei | radicchio € 14,00

HUCHEN_tomatensud | freche fritzi | fenchel € 20,00

BRANZINO_aus piran | maroni | trüffel | ribisel € 20,00

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT_olga creme double | pistazieneis € 14,00

MENÜ

5 GÄNGE € 72,00

7 GÄNGE € 112,00

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 | wir servieren dieses menü tischweise

WINTERGEMÜSE SLOW GROWN IN KÄRNTEN

SEEROSE_rote ronen | oxsenherz | nektarine | buttermilch | hollunderessig € 14,00

BARBARAKRESSE_carinthian wagyue tartare | apfelkren € 18,00

WINTERSPARGEL_portulak | blutorange | trüffel € 18,00

TOPINAMBUR_geschmorte lamm stelze | hirschhornvegerich | birne € 18,00

FENCHEL_hausgemachte chorizo | fermentierte physalis € 16,00

HAFERWURZEL_bio kalbs kotelette | steinpilz | verjus | heuhollandaise € 20,00

STERZ & KAFFEE_gailtaler weisse polenta | kaffee semi freddo | € 14,00

MENÜ

5 GÄNGE € 72,00

7 GÄNGE € 112,00

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

JRE

SCHLOSSSTERN


Slow Food