

## 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

<b>BIO KOPFSALAT</b> _tomatenraritäten   salzpfirsich   sonnenblumen	€ 10,00
<b>MELANZANI</b> _nuart schafsmozzarella   holunderessig   quinoa	€ 10,00
<b>S SAIBLING</b> _sicher kaviar   wacholder   ponzu   gurke	€ 14,00
<b>FLUSSKREBSE</b> _royal'   kohlrabi   estragon	€ 16,00
<b>MANGALICA PRSUT</b> _melonen süss sauer   hirsecracker	€ 14,00
<b>OXENMARKBROT</b> _sauerteigbrot   senf   petersil kapern salat	€ 10,00
<b>W FISCH SUPPE</b> _salzitrone   gerstenporridge   paprika rouille	€ 10,00
<b>BEEF TEA INFUSION</b> _wiesenkräuter   dinkelvermicelli   fake tofu   beef shabu	€ 10,00
<b>STRUKLI</b> _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

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