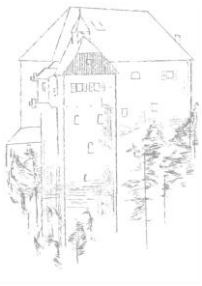
Schloss Stein



Kulinarische Jahreszeiten auf Schloss Stein

Winter auf Schloss Stein „Geschmack der Kindheit“

Freitag, 18. Dezember 2026, 17.00 Uhr

5-gängiges Menü & kleine Überraschungen
Ernst Muhr’s Osttiroler Kuchl

Gemütliches Z’sammkemmen bei Aperitif und Fingerfood „Unterm Adler“

Tiroler „Gröstl“ im Ei, Krauttirtln, Minispeckknöderl auf Bratapfelkren,
Honignüsse mit Bergkäse, Petersilwurzelchips
Prosecco „Ca’Ernesto“
Alkoholfrei: Frizz Anti, Kuenzhof

Blaukrauttee - Rohes und Wurst vom Reh

Rosé „Laura“ Weingut Mittelbach, Rohrendorf/NÖ
Alkoholfrei: „Winterrot“

1.Gang

Schwammerlsulz auf Waldboden

Rosé „Laura“, Weingut Mittelbach, Rohrendorf im Kremstal/NÖ
Alkoholfrei: „Dunkler Boden“

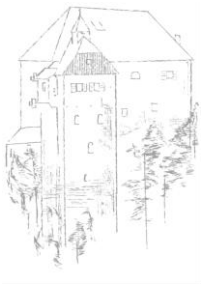
2.Gang

Zander gebraten, Kürbiskernbiscuit und Kürbiscreme

Grüner Veltliner Sprinzenberg 2025, Weinhof Parzer, Oberfucha im Kremstal/NÖ
Alkoholfrei: „Wintersonne“

Adresse: Schloss Stein im Drautal | Stein 1 | 9772 Dellach im Drautal | www.schloss-stein.com

Schloss Stein



3.Gang

Kastanien-Krapferl, Salbeibutter, Räucherkäse, Gewürzbirne

Sauvignon Blanc, Weingut Ritter aus St. Gertraud im Lavanttal,
Alkoholfrei: „Späte Ernte“

4.Gang

Geschmortes und Rosa gebratenes vom Simmentaler Rind, Rote Rüben-Gnocchi, Wirsing, Trüffelcreme

Cabernet Sauvignon 2023, Weinschloss Thaller, Maierhofbergen/Steiermark
Alkoholfrei: „Roter Gartengenuss“

5. Gang

Anis-Kniakiachl mit weißem Schokolade-Mohn-Eis und Glühgetränk

Zum Ausgang:

Himbeersaftlikör vom Kuenzhof in Dölsach oder Trockenbeerenauslese Blaufränkisch vom Weingut Heiss und Eiskonfekt anno dazumal

Lebensmittelunverträglichkeiten und alkoholfreie Getränkebegleitung bitte mit der Anmeldung zum Dinner bekanntgeben.

Hinweis zu Stornierungen:
Bei Stornierung bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 50 % des Preises
Bei Stornierung bis 2 Tage vor der Veranstaltung: 80 % des Preises

Für weitere Fragen:
T. 0664 1567412
info@mandler.info