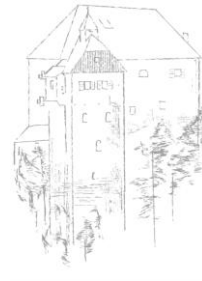




Schloss Stein



Kulinarische Jahreszeiten auf Schloss Stein

Herbstzauber auf Schloss Stein

Wild-Food: Wild, Pilze und Beeren aus den Wäldern Kärntens

Freitag, 18. September 2026, 17.30 Uhr

5-gängiges Menü & kleine Überraschungen
von *Gottfried Bachler's Private Dinner & Catering aus Kärnten*
(langjähriger Haubenkoch und Kultur-Gastwirt in Althofen,
Obmann von Slow Food Kärnten)

Gemütliches Z'sammekommen „Unterm Burgforst“

(witterungsbedingte Änderung vorbehalten)

Fingerfood als Amuse Bouche mit Hirschschinken, Humus und roter Rübe,
geräucherter Ganslschinken, Birne in Ingwer

Am Tisch: verschiedene Brot mit Natursauerteig und Flechtenbutter

1. Gang:

Salat nach Waldorf

Wild-Herz / Sellerie / Nüsse / Holler-Kapern (Hexenpfeffer)

aus den Fürstlichen Wäldern von Schloss Stein und
Selbstgemachtes aus Bachler's Garten

2. Gang:

Cremesuppe vom Hokkaido, Plins mit Steinhendl gefüllt

Hendl vom Gemüsequadrat aus dem Krappfeld

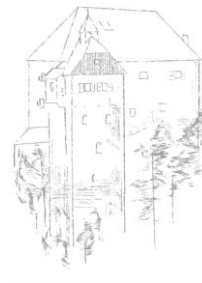
3. Gang:

**Bratwurst vom Reh mit Polenta und Spitzkraut,
dazu süß-saure Vogelbeeren**

Bratwurst von Gucher Wild & Zirbe aus dem Metznitztal,
Polenta vom Merlinghof der Familie Thausing, Magdalensberg



Schloss Stein



4. Gang:

Gekochter Mufflon, dazu Krensauc mit Mohnflesserl

Mufflon sind Wildschafe, die auf der Saualm in freier Natur leben und
als Muffelwild eine wunderbare Fleischspeise sind

5. Gang:

Rosa Reh als Ragout, dazu rotstieliger Hexenröhrling und Graupen

Das Reh kommt aus den Wäldern von Schloss Stein,
die anderen Zutaten aus Bachler's Küchenschatzkiste

6. Gang:

Kastanienmousse mit weißer Schokolade, geröstete Oliven auf karamellisierten Hadn (Buchweizen)

Die Weinbegleitung kommt von Dipl.-Sommelière und Weinlektorin Ingrid Bachler.

**Die alkoholfreie Getränkebegleitung mit alkoholfreien Bieren aus Kärnten
und genussvollen, frische Säften, zubereitet von Elisabeth Suntinger.**

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

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