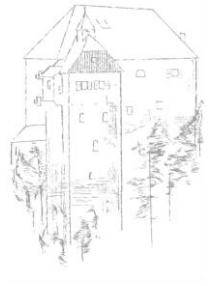




Schloss Stein



# Federvieh & Neubeginn

## Kulinarische Jahreszeiten auf Schloss Stein

Freitag, 20. März 2026, 17.30 Uhr

### 5-gängiges Schlossdinner

Ernst Muhr's Osttiroler Kuchl

Gemütliches Z'sammkemma „Unterm Adler“

*Prosecco Ca'Ernesto*

*AF Sekt*

\*\*\*\*\*

Aufgeschlagene Bauernbutter, Drautaler Brot – Junglauchöl

*Kräuterverjus und Quitte, AF*

\*\*\*\*\*

Lachsforelle – Grüner Apfel – Fenchel – Vogelersalat

*Roter Veltliner/Humer,*

*„Gartenfrische“ - Gurke-Apfel-Dill Kombucha, AF*

\*\*\*\*\*

Schaf und Ziege: Als Henkele und Frischkäse - Gerste – Roter Zwiebel

*Kärntner Sauvignon Blanc vom Weingut Ritter, St. Paul im Lavanttal*

*„Fichtentau“ - Fichtenwipferl-Johannisbeer-Apfel; AF*

\*\*\*\*\*

Saibling von Forellen Jobst/Greifenburg –

Frühlingsgemüse aus der Region

Mit Gemüsetee „aus'm Wald“

*Grüner Veltliner vom Weingut Humer, Mühlbach am Manhartsberg*

*„Grüne Harmonie“ - Erbsen-Espuma mit Trauben-Basilikum, AF*

\*\*\*\*\*

Wildhendln von Osttiroler Hendlbauern

Junger Mangold, Gailtaler Weißer Landmais/BIO - Deferegger Senf

*Kärntner Pinot Noir vom Weingut Ritter; St. Paul im Lavanttal*

*Gerstenaufguss mit Apfel und Zitronenthymian, AF*

\*\*\*\*\*

Limettenschokolade – Cassis Eis – Almrose

*Prosecco mit Maiwipferln aus dem Wald oder Frühlingsblätter*

*Roter Früchtemix mit würzigen Noten, AF*

\*\*\*\*\*

Zum Mocafé: Der Zigarillo