



ANNO 1350
HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
— S A L Z B U R G —

Michelin-Stern als Krönung

PRESSEMITTEILUNG

Salzburg, 19. Juni 2020 – **Überraschung und große Freude herrscht – nur wenige Tage nach der Wiedereröffnung – im Salzburger Hotel Schloss Mönchstein. Das Gourmet-Restaurant des Hauses, „The Glass Garden“, wurde aktuell mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Nach der Verleihung der vier Hauben von Gault Millau im November 2019 ist diese Auszeichnung für Küchenchef Markus Mayr und sein Team nun die Krönung – und weiterer Ansporn.**

Die Information kam „wegen Corona“ ausnahmsweise schlicht per Telefon, ohne eine große Feier: Der renommierte Restaurant-Führer Michelin hat am 19. Juni dem Restaurant „The Glass Garden“ im Hotel Schloss Mönchstein einen Stern verliehen.

Ein Traum hat sich erfüllt

„Diese Ehrung bedeutet mir sehr viel, damit geht für mich ein Traum in Erfüllung“, freut sich Küchenchef Markus Mayr – und lobt in diesem Zusammenhang gleich die Leistung des gesamten Teams. „Unser Beruf ist auch unsere Leidenschaft. Und diese außerordentliche Bestätigung durch den Michelin-Stern wird uns weiter anspornen.“

Hoteldirektorin Samantha Teufel zeigt sich überwältigt: „Mit dieser hohen Auszeichnung hatten wir gar nicht gerechnet. Wir waren sehr überrascht, freuen uns aber umso mehr. Jetzt wurden die vielen Jahre voller Fleiß, Disziplin und Engagement durch den Stern honoriert. Wir sind wirklich stolz auf das gesamte Restaurant-Team.“

Küchenchef aus Leidenschaft

Markus Mayr ist schon seit mehr als zehn Jahren im Hotel Schloss Mönchstein beschäftigt, vor sieben Jahren übernahm der ambitionierte Koch die Stelle als Küchenchef. Vor gut zwei Jahren wagte er – nach dem kompletten Umbau des Gastronomiebereichs – die Umsetzung eines neuen Konzepts. Dank des erweiterten Teams und besserer räumlicher Bedingungen konnte Markus Mayr sich voll entfalten und seine Gäste seitdem noch besser mit monatlich wechselnden, neuen Kreationen überraschen.

Die Begeisterung für sein Handwerk war ihm wohl schon in die Wiege gelegt, denn auch seine Großeltern und Eltern sind leidenschaftliche Hobbyköche. So wurde Gastronomie seine Passion und er zweifelte nie an seiner Wahl.



ANNO 1350
HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
— SALZBURG —

Die Freude an der Arbeit spürt der Gast bei der Verkostung der modernen, leichten Gerichte aus meist regionalen Zutaten. Zusammen mit seinen Mitarbeitern schafft Markus Mayr kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau – und er empfiehlt seinen Gästen, die aus hochwertigsten Zutaten bereiteten Speisen bewusst mit allen Sinnen zu genießen. Die Michelin-Tester hat er offensichtlich mit seinem Konzept überzeugt.

Außergewöhnliche Atmosphäre und grandiose Aussicht

Die ausgezeichnete Küchenleistung wird im Hotel Schloss Mönchstein noch ergänzt durch das einzigartige Ambiente des Restaurants. Das 2018 unter einer Glaskuppel fertiggestellte „The Glass Garden“ bietet mit seiner durchgängigen Panoramafensterfront, die bei passender Witterung sogar geöffnet werden kann, eine außergewöhnliche Aussicht auf die Salzburger Altstadt.

Weitere Informationen unter:
www.monchstein.at

Ansprechpartnerin für die Medien:
Samantha Teufel
Hotel Schloss Mönchstein
Mönchsberg Park 26
5020 Salzburg/Österreich
Tel.: +43 662 / 84 85 550

Fax: salzburg@monchstein.at

Über Hotel Schloss Mönchstein

Das Fünf-Sterne-Superior Hotel Schloss Mönchstein befindet sich in einzigartiger Lage inmitten der Grünoase Salzburgs - auf dem 507 Meter hohen Mönchsberg – und umgeben von einem 14.000 Quadratmeter großen Schlosspark. Das Hotel verspricht seinen Gästen mit nur 24 exklusiven Zimmern und Suiten höchsten Luxus in persönlicher Atmosphäre. Architektonischer Höhepunkt des Hotels ist die 2018 erbaute futuristische Glaskuppelkonstruktion, die neben der „Apollo Bar“ das mit vier Hauben und 17 Gault Millau Punkten prämierte Gourmet-Restaurant „The Glass Garden“ beherbergt. Erholung finden Gäste im exklusiven Spa-Bereich mit Außen-Infinity-Pool. Das Hotel ist darüber hinaus ein beliebter Ort für Hochzeitsfeiern, Seminare, Tagungen und Events.