

Neues Gourmettalent im Hotel Schloss Mönchstein*****s

Das kulinarische Supertalent ist zurück in Österreich und hat sich gleichauf im weltweit „Best Luxury Castle Hotel“ inmitten der Salzburger Mozartstadt niedergelassen: Als Kenner für preisgekrönte Spitzengastronomie sorgt Simon Wagner als neuer Küchenchef im Gourmet-Restaurant „The Glass Garden“ des Hotel Schloss Mönchstein***s für bemerkenswerte Gaumenfreuden.**

»Verständlich, klar und präzise. Mit hohem ästhetischen Anspruch.« So lässt sich die kulinarische Handschrift von Simon Wagner beschreiben. Und die Vita seiner bisherigen Stationen macht rasch deutlich, wo Wagners Affinität zur alpenländischen Küche geprägt wurde: Nach 5 ausgezeichneten Jahren im international bekannten „Landhaus Bacher“ in der Wachau zog es den Kärntner nach Bad Ragaz, wo er an der Seite von Silvio Germann (Koch des Jahres 2023) im Zwei-Sterne-Restaurant IGNIV als Sous Chef für kreative Geschmacksexplosionen sorgte. Anschließend erweiterte Simon Wagner seine Kochkunst im - von Andreas Caminada geführten und mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten - schweizerischen Schloss Schauenstein. Und weil Simon Wagner Schlösser sowie Sterne gleichermaßen mag kreierte er, seit Frühling 2024 im Hotel Schloss Mönchstein*****s kulinarische Erlebnisse der Superlative. Das, mit vier Hauben ausgezeichnete Restaurant „The Glass Garden“, präsentiert sich somit in völlig neuer Geschmacksrichtung die man keinesfalls verpassen sollte.

Bemerkenswerter Geschmack am Herd

Inspirierend und charmant präsentiert Simon Wagner mit „1350“ sowie „veganes Mönchstein“ zwei aufsehenerregende Menüvariationen in jeweils 4- oder 6-Gängen. *„Im Mittelpunkt steht immer das klare Produkt“*, schildert Wagner und weiter: *„unsere kulinarische Passion liegt darin, dem Gast die jeweilige Jahreszeit mit allen Sinnen näherzubringen.“* Klarheit ist auch hier das Erfolgsrezept des talentierten Kulinarikers. So macht erfrischende Amalfi Zitrone beim „Neuseeland Kaisergranat mit Fenchel und Bisque“ Lust auf maritime Tage, während „süße Rhabarber“ die vegane Kochkunst auf ein völlig neues Niveau katapultiert. Während sich die bemerkenswerte Menükarte stetig neu erfindet, findet der Gast in der Restaurantkarte Mönchstein-Klassiker wie u.a. Seezunge, Steinbutt, Kalbs-Kotelette uvm.

Wissenswertes Extra: Unter dem Titel „Grosses Pieces“ können Gäste exklusive kulinarische Wünsche vorbestellen. Von *Loup de Mer in Salzkruste* bis *Rinder-Kotelette Dry Aged*: Küchenchef Simon Wagner macht jede individuelle Geschmacksexplosion möglich und serviert noch dazu persönlich!

Unterstützt wird Simon Wagner vom erfahrenen F&B Ensemble des Hotel Schloss Mönchstein*****s.: *„Das Traditionsbewusstsein der Crew bildet einen besonders wertvollen Grundstein um auf der gewohnten Qualität des Glass Garden weiter aufbauen zu können. Diese Ehre weiß ich ganz besonders zu schätzen“*, betont Wagner.

Hoteldirektorin Samantha Teufel freut sich ganz besonders, ihren int. Hotelgästen sowie regionalen Tagesbesuchern mit Simon Wagner einen hochkarätigen Küchenchef präsentieren zu können. *„Seine Klarheit und kulinarische Finesse gepaart mit seinem Engagement und Anspruch unsere langjährigen Stammgäste zu begeistern, verspricht Abwechslung und angenehme Stunden im Restaurant THE GLASS GARDEN.“* so Samantha Teufel.

Das Hotel Schloss Mönchstein*****s wurde mehrfach zu den „Top 100 Landhotels der Welt“ prämiert und überzeugt zudem mit dem Grand Award als bezauberndstes Stadthotel der Welt (Grand Award des Hideaway Reports). Auch darf es sich über den weltweiten Titel „Best Luxury Castle Hotel“ sowie 4-fach ausgezeichnetes „bestes Schlosshotel der Welt“ (World Luxury Award) erfreuen. Mit „Best Honeymoon Luxury Hotel Austria“ sowie „Best Luxury Spa Hotel Austria“ steht das Hotel Schloss Mönchstein*****s auch in Österreich in der Poleposition jener Hotels, die man unbedingt besucht haben sollte. Urlaubsgäste & Tagesbesucher können die einzigartige Küche des prämierten Gourmetrestaurants „The Glass Garden“ ebenso genießen wie das Ambiente der eindrucksvollen Apollo Bar. 24 individuell gestaltete Zimmer & Suiten laden gemeinsam mit dem exklusiv gestalteten Wellnessbereich und beheiztem Infinity-Außenpool zum Verweilen ein.

Bildunterschriften:

HotelMoenchstein_13: erfrischende Amalfi Zitrone beim „Neuseeland Kaisergranat mit Fenchel und Bisque“ weckt bereits im Frühling erste Sommergefühle (Credit: Andreas Kolarik)

HotelMoenchstein_23: veganer Genuss gewünscht? Süßes Rhabarberdessert mit Hafermilch auf Stangensellerie (Credit: Andreas Kolarik)

Kontakt Medien

LifelikePR
Am Messezentrum 6, 5020 Salzburg
Tina Jochmann
+43 664 209 17 74
tina.jochmann@life-like.at
www.life-like.at

Kontakt Hotel

Hotel Schloss Mönchstein**s**
Mönchsberg Park 26, 5020 Salzburg
Hoteldirektorin Samantha Teufel
+43 662 84 85 550
teufel@monchstein.at
www.monchstein.at



Public relations & Communications

+43 660 214 43 63

www.life-like.at

Lass uns Freunde werden! www.facebook.com/LifelikePR

Oder hier mit schönen bunten Instagram Bildchen: https://www.instagram.com/lifelike_pr/

Gern auch auf LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/lifelike-pr-agentur/>

Vertraulichkeitshinweis – Diese Nachricht und jeder übermittelte Anhang beinhaltet vertrauliche Informationen und ist nur für die Personen oder das Unternehmen bestimmt, an welche sie tatsächlich gerichtet ist. Sollten Sie nicht der Bestimmungsempfänger sein, weisen wir Sie darauf hin, dass die Verbreitung, das (auch teilweise) Kopieren sowie der Gebrauch des empfangenen Schriftstückes und der darin enthaltenen Informationen gesetzlich verboten ist und gegebenenfalls Schadensersatzpflichten auslösen kann. Sollten Sie diese Nachricht aufgrund eines Übermittlungsfehlers erhalten haben, bitten wir Sie, den Sender hiervon unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Gerichtsstand ist Salzburg