

## **Gault & Millau: 4 Hauben für THE GLASS GARDEN** **17 Punkte für „The Glass Garden“ im Hotel Schloss Mönchstein\*\*\*\*\*s**

Erneut wurde das Gourmetrestaurant „The Glass Garden“ im Hotel Schloss Mönchstein\*\*\*\*\*s von Gault & Millau für seine exzellente Küche ausgezeichnet. *„Die Bewertung mit 4 Hauben hat in diesem Jahr einen besonders hohen Stellenwert, denn seit März servieren wir im „The Glass Garden“ Gerichte mit neuer Küchenlinie“*, so Hoteldirektorin Samantha Teufel. [www.monchstein.at](http://www.monchstein.at)

Unter der Feder von Küchenchef Simon Wagner präsentiert „The Glass Garden“ zwei besonders ausdrucksstarke Menüs. Wer in beide Geschmackswelten eintauchen möchte wird von überraschenden Aromenkompositionen inspiriert denn *„Jedes Gericht trägt eine individuelle Aussage und steht dennoch in direkter Verbindung zu allen weiteren Gerichten beider Menüs. Mixen ist demnach nicht nur erlaubt, sondern sogar empfehlenswert“* so die beiden langjährigen Restaurantleiter Erik Prosegger und Josef Baumann. Die Gault & Millau-Jury lobte besonders die Qualität der Zutaten sowie die Geschmackskompositionen, mit denen Küchenchef Simon Wagner seine Gäste begeistert. Superior-Service, umfassende Weinbegleitung, die atemberaubende Glasarchitektur des Restaurants sowie die einzigartige Aussicht über Salzburg runden den kulinarischen 4-Hauben-Besuch im „The Glass Garden“ geschmackvoll ab.

*„Nach so vielen Jahren im Ausland bildet „The Glass Garden“ meine erste Möglichkeit, eine eigene Küchenlinie zu kreieren. Dass diese gleich so positiv angekommen wird, ist eine besondere Ehre für unser gesamtes Team“* so Küchenchef Simon Wagner und weiter: *„4 Hauben sind ebenso ein großer Ansporn auf der kulinarischen Philosophie des „The Glass Garden“ weiter aufbauen zu dürfen.“*

Mit der diesjährigen [Gault & Millau](#)-Auszeichnung zählt das „The Glass Garden“ weiterhin zu den besten Restaurants in Österreich und unterstreicht seinen Status als eine der kulinarischen Top-Adressen des Landes.

Nach 5 ausgezeichneten Jahren im international bekannten „Landhaus Bacher“ in der Wachau zog es Simon Wagner 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 er seine Kochkunst im - von Andreas Caminada geführten und mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten - schweizerischen Schloss Schauenstein. Seit Frühling 2024 kreiert Simon Wagner kulinarische Erlebnisse der Superlative im Gourmetrestaurant „The Glass Garden“ des Hotel Schloss Mönchstein\*\*\*\*\*s.

### **Kontakt Medien**

LifelikePR  
Am Messezentrum 6, 5020 Salzburg  
Tina Jochmann  
+43 664 209 17 74  
[tina.jochmann@life-like.at](mailto:tina.jochmann@life-like.at)  
[www.life-like.at](http://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](mailto:teufel@monchstein.at)  
[www.monchstein.at](http://www.monchstein.at)