

Guide MICHELIN 2025 - THE GLASS GARDEN erhält 1 Stern

Nach nur 10 Monaten: erster Guide MICHELIN-Stern unter neuem Küchenchef Simon Wagner

Nach großer Anspannung ist nun klar: Das Restaurant **THE GLASS GARDEN** des **Hotel Schloss Mönchstein*****s** wird auch unter neuer kulinarischer Leitung den hohen Ansprüchen des Guide MICHELIN gerecht. Bei der Preisverleihung am 21. Jänner 2025 wurde das international bekannte Gourmetrestaurant mit Blick über die Salzburger Altstadt mit **einem Stern Guide MICHELIN 2025** ausgezeichnet. Seit Frühling 2024 verantwortet **Simon Wagner** in der Rolle des Küchenchefs die kulinarische Handschrift des THE GLASS GARDEN. Davor sammelte er Erfahrungen bei internationalen Sternenhäusern wie dem IGNIV und Schloss Schauenstein. Wagners Zutaten für einen geschmackvollen Guide MICHELIN-Stern: beste Produktauswahl mit regionalem Qualitätsbewusstsein und detailverliebter Präsentationstechnik auf internationalem Niveau. [THE GLASS GARDEN](#)

THE GLASS GARDEN bietet zwei ausgezeichnete Menüvariationen an, die individueller und zeitgleich harmonischer, nicht sein könnten. „*Wir möchten unseren Gästen eine personalisierte sowie unverwechselbare kulinarische Erfahrung bieten*“, so Wagner. Wer den mild gebeizten Bluntausabling vom Menü „1350“ und die kunstvoll lackierte Melanzani des veganen Menü probieren möchte, darf sich auf eine außergewöhnliche Freiheit freuen: Mixen ist im 4-Hauben und Sternerestaurant „*nicht nur erlaubt, sondern sogar empfehlenswert*“. Bei Hotel- und Restaurantgästen die nach neuen Innovationen und kulinarischen Abenteuern suchen, erfreut sich besonders das vegane Menü an zunehmender Beliebtheit.

Hoteldirektorin Samantha Teufel, die Simon Wagner als Küchenchef für THE GLASS GARDEN gewinnen konnte, betont: „*Seine Klarheit und kulinarische Finesse, gepaart mit hohem Engagement und dem Anspruch unsere Gäste nachhaltig zu begeistern, verspricht einzigartige Geschmackserlebnisse.*“

Neben der kulinarischen Brillanz des THE GLASS GARDEN, der bereits mit vier Gault & Millau Hauben und dem aktuell frischen Stern Guide MICHELIN 2025 ausgezeichnet wurde, begeistert das Restaurant des Hotel Schloss Mönchstein*****s zusätzlich durch sein geschmackvolles Interieur: Eingebettet in die breite Panoramaglas-Front und ummantelt von einer beeindruckenden Glaskuppel bilden Architektur und Kulinarik eine perfekte Symbiose, die keine Wünsche offen lässt.

„*Die Guide MICHELIN-Sternenvergabe 2025 erfüllt uns mit besonderem Stolz und unterstreicht den Status des THE GLASS GARDEN vor internationalen Gourmet-Kreisen, als eines der besten Restaurants in ganz Österreich*“, freuen sich Hoteldirektorin Samantha Teufel und Küchenchef Simon Wagner zu Recht.

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, mit Vier Gault & Millau Hauben und einem Stern Guide MICHELIN 2025 prämierten 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
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