

3-Gang Lunch Menü im THE GLASS GARDEN

Seit Oktober serviert das, mit 4 Hauben und 1 Guide Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant THE GLASS GARDEN zusätzliche Sterne-Küche zur Mittagszeit. Das 3-Gang-Lunch für große Kulinarik in kleinem Zeitrahmen.

Ob als Businesslunch mit Geschäftspartnern, nach einem Spaziergang am Mönchsberg oder als geschmackvolle Geschenkidee: Das mit **vier Hauben** und einem **Guide Michelin-Stern** ausgezeichnete Restaurant im Hotel Schloss Mönchstein*****s erweitert sein kulinarisches Angebot zur Mittagszeit um ein erlesenes 3-Gang-Lunchmenü. „Die Gäste erwartet ein kulinarischer Ausflug auf dem gleichen Niveau unserer prämierten Menüs „1350“ sowie das „vegetarische Menü Mönchstein“ – kompakt zusammengestellt für die Mittagszeit zwischen 12:00 und 13:00 Uhr“, schildert **Küchenchef Simon Wagner**.

Das eigens komponierte Mittagsmenü beginnt mit einem **Gruß aus der Küche**. Was danach folgt ist die perfekte Symbiose von exzellenter Sterneküche mit Effizienz. Abgerundet wird das individuell zusammengestellte 3-Gang-Lunch von einer **handgefertigten Mönchstein-Praline**. Das 3-Gang Lunch gibt es immer montags sowie donnerstags und freitags, jeweils ab 12:00 Uhr. Geparkt wird in der hoteleigenen Garage.

Hoteldirektorin Samantha Teufel ergänzt: „Mit dem zusätzlichen 3-Gang Lunch möchten wir Hotelgästen, Businessreisenden und Tagesbesuchern eine zusätzliche und kürzere Auswahl bieten. So kann man zwischen A la Carte, unseren ausgezeichneten Menüs und dem 3-Gang-Lunch wählen. Wer in seiner Mittagszeit kulinarische Exzellenz auf höchstem Niveau erleben möchte, hat im THE GLASS GARDEN vielleicht seine neue Lieblingsadresse gefunden!“

Reservierung wird empfohlen unter salzburg@monchstein.at oder +43 662 84 85 55 – 0. Wer das 3-Gang Lunch schenken möchte, kann auf die beliebten Gutscheine zurückgreifen. <https://shop.e-guma.ch/hotel-schloss-moenchstein/de/gutscheine/46155/3-gang-lunch-menu>

THE GLASS GARDEN/SIMON WAGNER: 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