

Guide MICHELIN 2026: weiterhin 1 Stern in THE GLASS GARDEN

Küchenchef Simon Wagner kreiert in THE GLASS GARDEN exzellente Kulinarik und wird dafür von Guide MICHELIN 2026 wiederholt mit einem Guide MICHELIN-Stern ausgezeichnet.

Erst Online, dann persönlich: nachdem Guide MICHELIN, Österreichs preistragende Top-Köchinnen und -Köche am 18. März 2026 über die MICHELIN-App bekanntgab, traf sich die ausgezeichnete Creme de la Creme der Sterne-Kulinarik am 23. März zur persönlichen Übergabe der begehrten MICHELIN-Plaketten. Simon Wagner durfte für THE GLASS GARDEN erneut **einen Stern Guide MICHELIN** entgegennehmen.

„In den letzten 12 Monaten haben wir uns für die Gäste des THE GLASS GARDEN kulinarisch auf natürliche Inspiration mit durchgehend höchster Produktqualität konzentriert. Im Fokus der Speisen stand und steht immer eine Synergie aus regionalen und internationalen Ingredienzen wie beispielsweise Fleisch vom Tauernlamm oder der Fleischerei Auernig, Fisch aus dem Bluntautal, Spargel aus dem Marchfeld sowie Wildfang-Seezunge aus Frankreich, kombiniert mit international inspirierten Gewürzen. Die Symbiose aus verschiedensten zubereiteten Kräutern und Gemüsen, serviert mit einer perfekt abgeschmeckten Sauce, komplettiert den Gesamteindruck unserer Gerichte“, so Küchenchef Simon Wagner.

Ausgezeichneter Geschmack im **THE GLASS GARDEN** folgt einem ganzheitlichen Konzept. Das unterstreicht auch der eindrucksvoll kreierte Service im Restaurant: Angerichtet auf einem stimmig-puristisch reduzierten Tableware-Konzept spiegelt THE GLASS GARDEN die goldenen Regeln des perfekten Platings wider. Umgesetzt wird die kulinarische Präsentation von Josef Baumann und Erik Prossegger in ihrer Rolle als Restaurantleiter.

Hoteldirektorin Samantha Teufel über die Guide MICHELIN-Sternenvergabe 2026: *„Die Auszeichnung durch den Guide MICHELIN Österreich 2026 ist eine wunderschöne Bestätigung unseres Weges in Richtung kulinarischer Perfektion. Wir sind unendlich stolz und geehrt, dass der THE GLASS GARDEN mit unserem Küchenchef Simon Wagner erneut als Ort für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse ausgezeichnet wird. Dass dieser tagtägliche Einsatz für höchste Produktqualität und kreative Raffinesse solche Anerkennung findet, ist der Verdienst des gesamten Hauses. Es ist eine Teamleistung, die vom F&B-Service über das Front Office bis hin zur Instandhaltung reicht. Nur durch dieses nahtlose Zusammenspiel aller Hotelmitarbeiter können wir die Vision unseres Hauses jeden Tag aufs Neue für unsere Gäste erlebbar machen.“*

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 & 2026 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