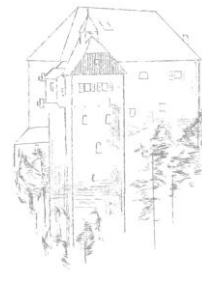




Schloss Stein



Kulinarische Jahreszeiten auf Schloss Stein

Federvieh & Neubeginn

Erleben Sie den Auftakt unseres kulinarischen Jahreszeiten-Zyklus mit einem unvergesslichen Frühlings-Genussabend auf Schloss Stein im Drautal. An diesem zeitlos außergewöhnlichen Ort mit fast 1000-jähriger Geschichte erwartet Sie hoch über dem Drautal ein Erlebnis, das man nicht nur schmeckt, sondern fühlt, hört und sieht – und das lange in Erinnerung bleibt. Feiern Sie mit uns das Frühlingserwachen und genießen Sie exklusiv ein 5-gängiges Schloss-Dinner in den historischen Esszimmern. Ein Abend für alle Sinne – stimmungsvoll, genussvoll, einzigartig.

Die Begleiter auf Ihrer kulinarischen Schloss Stein-Tour:

Schlossfamilie Orsini-Rosenberg & Ernst Muhr's Osttiroler Kuchl sowie das Organisationsteam Eckart & Elisabeth, Waltraud und Hans-Peter.

Termin: Freitag, 20. März 2026

 **Empfang und Führung mit Schlossherrn Dr. Heinrich Orsini-Rosenberg:**

17:30 Uhr, Treffpunkt vor der Zugbrücke vom Schloss Stein

 **Beginn Dinner:** 18:30 Uhr, im Raum „Unterm Adler“ im Schloss Stein

 **Preis:** € 165.- pro Person (Führung, Schlossbesichtigung, 5-gängiges Schlossdinner & Getränkebegleitung Wein oder alkoholfrei)

Anmeldung: T. 0664 1567412 oder E. info@mandler.info

(Die Gästezahl ist mit 30 Personen limitiert.)

Die Veranstaltungsräumlichkeiten sind NICHT BARRIEREFREI!

Für Gäste, die im Schloss Stein übernachten möchten, gibt es herrliche Schlosszimmer ab € 135.- inkl. Frühstück. Reservierung unter info@schloss-stein.com.

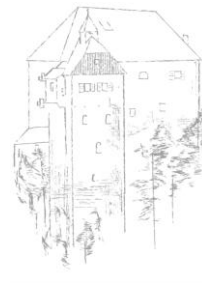
Freuen Sie sich auf einen einzigartigen, genussvollen Abend im historischen Schloss Stein im Drautal.

Ihre Gastgeber

*Schlossfamilie Orsini-Rosenberg & Ernst Muhr's Osttiroler Kuchl sowie
das Organisationsteam Elisabeth, Waltraud, Hans Peter und Eckart.*



Schloss Stein



Federvieh & Neubeginn

Kulinarische Jahreszeiten auf Schloss Stein

Freitag, 20. März 2026, 17.30 Uhr

5-gängiges Schlossdinner

Ernst Muhr's Osttiroler Kuchl

Gemütliches Z'sammkemma „Unterm Adler“

Prosecco Ca'Ernesto

Aufgeschlagene Bauernbutter, Drautaler Brot – Junglauchöl

Lachsforelle – Grüner Apfel – Fenchel – Vogerlsalat

Roter Veltliner/Humer

Schaf und Ziege: Als Henkele und Frischkäse - Gerste – Roter Zwiebel

Kärntner Sauvignon Blanc vom Weingut Ritter; St. Paul im Lavanttal

Saibling von Forellen Jobst/Greifenburg –

Frühlingsgemüse aus der Region

Mit Gemüsetee „aus'm Wald“

Grüner Veltliner vom Weingut Hummer, Mühlbach am Manhartsberg

Wildhendl von der ARGE Dolomitengans aus Lavant

Junger Mangold, Gailtaler Weißer Landmais/BIO - Deferegger Senf

Kärntner Pinot Noir vom Weingut Ritter; St. Paul im Lavanttal

Limettenschokolade – Cassis Eis – Almrose

Prosecco mit Maiwipferl aus dem Wald oder Frühlingsblätter

Zum Mocafé: Der Zigarillo