

Gastronomische Zeitreise: Ein Abend mit Manfred Leitner im „Mondschein“™s Kitchen Club“ BILD

ID: LCG24063 | 13.03.2024 | Kunde: Hotel & Chalet Mondschein |
Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Am 21. März 2024 öffnet der „Mondschein's Kitchen Club“ in Stuben am Arlberg seine Pforten für ein einzigartiges kulinarisches Ereignis, das Feinschmecker und Liebhaber exquisiter Gastronomie begeistern wird.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Stuben (LCG) – Eine Reise in die Vergangenheit. Gastkoch des Abends ist niemand Geringeres als **Manfred Leitner**, ein Virtuose der Küche, der einst in der legendären „Vila Joya“ vor **Dieter Koschina** wirkte. Seine Prägung durch die Lehre und Arbeit im Hotel Mondschein unter der Ägide von **Werner Walch** in den Jahren 1977 bis 1987 lebt bei dem außergewöhnlichen Dinner wieder auf.

„Dieser Abend im ‚Mondschein's Kitchen Club‘ ist für mich eine Herzensangelegenheit. Es ist wie eine Zeitreise in die Küche meiner Lehrjahre, eine Hommage an die Klassiker, die mich geprägt haben. Wir werden die Essenz der 1970er-Jahre im Original auf den Teller bringen. Ich freue mich darauf, unsere Gäste auf dieser kulinarischen Zeitreise zu begleiten und gemeinsam in Erinnerungen und Geschmäcker einzutauchen, die zeitlos sind“, freut sich **Manfred Leitner**.

Ein Abend voller Erinnerungen und Genüsse

Der Abend beginnt um 19 Uhr mit einem Apéro im stimmungsvoll kerzenbeleuchteten Weinkeller des Hotels Mondschein, in dem seltene Raritäten auf Weinliebhaber warten. Die Gäste werden hier

mit exquisitem Graved Lachs verwöhnt, einem Auftakt, der die geschmacklichen Sinne auf das bevorstehende Erlebnis einstimmt. Anschließend führt der Weg in die alte Gaststube des Mondscheins, einem Raum, der mit seinem historischen Charme den perfekten Rahmen für die kulinarische Zeitreise bietet, die Leitner für seine Gäste vorbereitet hat.

„Es ist uns eine große Ehre, **Manfred Leitner** bei uns im ‚Mondschein’s Kitchen Club‘ begrüßen zu dürfen. Seine Fähigkeit, traditionelle Gerichte neu zu interpretieren, passt perfekt zu unserer Philosophie, unseren Gästen stets außergewöhnliche und unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu bieten“, freut sich Hotelier **Markus Kegele** .

Eine Speisekarte als Hommage an die 1970er-Jahre

Leitners Menü ist eine Hommage an die Klassiker, die einst von Walch in den 1970er-Jahren kreiert wurden. Es ist eine sorgfältige Auswahl, die sowohl die Tradition als auch die Innovation der damaligen Zeit widerspiegelt. Von hausgemachtem Fasanenparfait über marinierte Gänseleber bis hin zu Schinken im Brotteig reicht die Palette der Vorspeisen, gefolgt von einer Steinpilzcrèmesuppe mit Blätterteighaube, die allein schon eine Geschmacksexplosion verspricht.

Die Hauptspeisen umfassen eine Fischgrillade und gratinierte Muscheln, die das Beste aus dem Meer auf den Teller bringen, sowie das „Coeur de charolais“, ein im ganzen gebratenes Rinderhuft vom Charolais-Rind. Dieses wird in Herbes de provence-Kräuterzwiebeln zubereitet und zusammen mit Kartoffelgratin und Speckbohnen serviert – eine Kombination, die das Herz jedes Fleischliebhabers höherschlagen lässt.

Das Dessert, eine Variation verschiedener Köstlichkeiten aus der damaligen Zeit, rundet den Abend ab und lässt die Gäste in Erinnerungen schwelgen.

Eine Reservierung wert

Angesichts der begrenzten Plätze und der Einzigartigkeit des Events wird eine frühzeitige Reservierung auf per E-Mail an hotel@mondschein.com empfohlen. Das Menü kostet 96 Euro pro Person.

Über das Hotel Mondschein

Die Geschichte des Hotel Mondschein, das seit 2003 im Besitz von **Markus Kegele** steht, reicht in das Jahr 1739 zurück. Zum Haus gehören heute das Hotel sowie das Chalet mit Luxus-Suiten mit offenem Kamin und eigener Sauna in Stuben am Arlberg, das Appartementhaus in Klösterle am Arlberg und die Kaltenberghütte auf der Albona auf 2.089 Meter Seehöhe. Der historische Weinkeller aus dem 17. Jahrhundert mit seiner beeindruckenden Jahrgangstiefe wird jährlich mit den besten Weinen heimischer und internationaler Winzer bestückt und beheimatet seltene Raritäten für besondere Anlässe. Als Green Hotel, das den Klimaaktiv-Gold-Standard hält, wurde das Hotel Mondschein mit dem Sonderpreis des Europäischen Umweltzeichens für den nachhaltigen Tourismus in den europäischen Alpen ausgezeichnet. Gemeinsam mit der Fachhochschule Vorarlberg entwickelt das Haus einen Energiemonitor, der Einsparungen bei den Emissionen sichtbar macht. Der CO₂-Ausstoß pro Person und Nacht beträgt nur 9,13 Kilogramm und liegt deutlich unter Schnitt vergleichbarer Häuser mit 50 Kilogramm. Weitere Informationen auf mondschein.com

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

