

„AICHFELD-MENÜ“

Als Menü € 37,--/Person oder einzeln

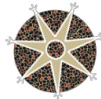
HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

mit einem Schuss Kernöl (€ 4,50)



ZWEIERLEI VOM MILCHKALB

mit Kerbelknolle, Grünkohl und Shii-Take-Pilzen (€ 25,--)



FARRACHERL SCHLOSSNOCKERL

mit marinierten Früchten (€ 7,50)

Gedeck: € 3,30/Person

Werte Gäste:

Alle Gerichte unserer Speisekarte werden für Sie in unserer Schlossküche frisch und mit großer Sorgfalt zubereitet. Der Großteil des verarbeiteten Gemüses und der Kräuter stammt von unserem biologisch bewirtschafteten Gemüsefeld, Fleisch, Fisch, Brot und Milchprodukte vorwiegend von regionalen Produzenten, die unser Vertrauen genießen.

Es ist für uns kein Problem auf eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder besondere Zubereitungswünsche (vegan, vegetarisch, etc.) Rücksicht zu nehmen. Wir bitten Sie uns vorab dahingehend zu informieren - unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!

*DRY-AGED STEAKS
AUS EIGENER REIFUNG*

DRY-AGED RIB-EYE STEAK (ca. 300 bis 350 g)	100 g zu je € 14,50
DRY-AGED BEIRIEDSTEAK (ca. 250 bis 300 g)	100 g zu je € 14,50
FILET STEAK (ca. 250 g)	€ 39,90
„LADY-FILET“ (ca. 150 g)	€ 29,90

Alle Steaks werden mit saisonalem Gemüse
und folgenden Beilagen (nach Wahl) gereicht:

BEILAGEN:

- Süsskartoffelfries
- Potatoewedges
- gerösteter Polenta

SAUCE/BUTTER/ÖL:

- Pfeffersauce
- Kräuterbutter
- Bio-Olivenöl

GARGRADE:

- Rare: Für Abenteurer
- Med. Rare: Für Afficionados
- Medium: Business as usual
- Medium Well: Ein Hauch Rosa
- Done: Kein Kommentar



ZIRBENLAND-MENÜ

Als Menü € 47,--/Person oder einzeln

HERBSTGEMÜSE

- gepickelt, mariniert & fermentiert -
aus unserem Schlossgarten (€ 14,--)

oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit Kernölerspeis und Asmonte (€ 14,--)



KLARE BOUILLON

mit hausgemachtem Lungenstrudel (€ 4,50)

oder

KASTANIENSCHAUMSUPPE

mit gebackenem Ententascherl (€ 5,50)



GEBRATENE SAIBLINGSFILETS

mit Hokkaido-Kürbisrisotto (€ 21,--)

oder

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Apfel-Rotkraut, Kastanien und Polenta (€ 21,--)



EDELKASTANIENMOUSSE

mit Sauerkirschen (€ 7,50)

oder

SORBETVARIATION

mit herbstlichen Früchten (€ 7,50)

FÜNF SINNE

fünf Gänge für Genießer (nur als Menü) € 59,--

BIO-SEESAIBLING – LIMETTE - KORIANDER



WALLER – ROTE RÜBE



DAS BESTE VOM SAUALMLAMM – RATATOUILLE - KÜRBIS



QUITTE - MUSKATELLERSEKT



NOUGAT-GRIESSKNÖDERL