

„SOMMERZEIT“

Als Menü € 49,--/Person oder einzeln

GEBEIZTER BIO-SEESAIBLING
mit sommerlichem Kräutersalat (€ 14,-)



ROSA GEBRATENER WEIDELAMMRÜCKEN
mit Polenta und Gemüse (€ 29,--)



SORBETVARIATION
mit marinierten Beeren (€ 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
- Trüffelbutter
- 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 € 48,--/Person oder einzeln

SOMMERLICHE TOMATENVARIATION
mit Pfirsich, altem Balsamessig und Bio-Frischkäse (€ 14,--)

oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF
mit Kernölerspeis und Asmonte (€ 14,--)



KLARE BOUILLON
mit hausgemachtem Lungenstrudel (€ 4,50)

oder

SPARGELCREMESUPPE
mit Croutons (€ 4,50)



GEBRATENES ZANDERFILET
mit Linsen, Junglauch und Eierschwammerln (€ 23,--)

oder

SALTIMBOCCA VOM PERLHUHN
mit Schwammerlpolenta (€ 23,--)



HOLUNDER-PANNA-COTTA
mit Erdbeeren (€ 7,50)

oder

FARRACHER SCHLOSSNOCKERL
mit marinierten Früchten (€ 7,50)

SIEBEN SINNE

sieben Gänge für Genießer (nur als Menü)

GÄNSELEBER – HOLUNDER – GRANNY-SMITH



STROHSCHWEIN - EIERSCHWAMMERL



WOLFSBARSCH – GARNELE - ACQUERELLO



REHBOCK – TOPINAMBUR - TRÜFFEL



LIMETTEN - GURKENSORBET



TRILOGIE GEREIFTER HEIMISCHER KÄSE



GRIESSHMARRN – ORANGE - ERDBEEREN

Dieses Menü servieren wir gerne als:

Fünf Sinne – ein guter Anfang (2 Vorspeisen, Roti, Sorbet, Dessert) € 61,--

Sechs Sinne – eine runde Sache (Menü ohne Käse) € 72,--

Sieben Sinne – einfach perfekt! € 79,--