

# „WINTERZEIT“

Als Menü € 39,--/Person oder einzeln

## SÜSSKARTOFFELSUPPE

mit Kokos, Curry und Garnele (€ 5,50)



## ZWEIERLEI VOM SAUALM-LAMM

mit Wintergemüse und Polenta (€ 26,--)



## NUSSKNACKER

- Walnussparfait, Walnusskuchen & Herbstfrüchte (€ 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*

<b>DRY-AGED RIB-EYE STEAK (ca. 300 bis 350 g)</b>	100 g zu je € 14,50
<b>DRY-AGED BEIRIEDSTEAK (ca. 250 bis 300 g)</b>	100 g zu je € 14,50
<b>FILET STEAK (ca. 250 g)</b>	€ 39,90
<b>„LADY-FILET“ (ca. 150 g)</b>	€ 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 € 46,--/Person oder einzeln

**GEBEIZTE LACHSFORELLE**  
mit marinierten Gurken (€ 13,--)

oder

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



**KLARE RINDSSUPPE**  
mit dreierlei Einlage (€ 5,--)

oder

**GELBE KÜRBISCREMESUPPE**  
mit einem Schuss Kernöl (€ 4,50)



**GEBRATENES ZANDERFILET**  
mit Safran-Fenchel und Kartoffeln (€ 21,--)

oder

**SCALLOPINI VOM MILCHKALBSRÜCKEN**  
mit Süßkartoffelcreme und Radiccio Tardivo (€ 21,--)



**BRIOCHE-POVESEN**  
mit Brombeer-Marmelade und Zitronengras-Minze-Sorbet (€ 7,50)

oder

**FARRACHER SCHLOSSNOCKERL**  
mit marinierten Früchten (€ 7,50)

# *FÜNF SINNE*

fünf Gänge für Genießer (nur als Menü) € 61,--

**BIO-EI – ERDÄPFEL - PERIGORD-TRÜFFEL**



**JAKOBSMUSCHEL – ACQUERELLO - RUCOLA**



**REHBOCK – ROTKRAUT – PURPLE-CURRY**



**QUITTENSORBET - MUSKATELLERSEKT**



**STEIRISCHE KERNSPALTUNG:  
KÜRBISKERN – KÜRBIS & CO.**