

SCHLOSS FARRACH

HERBSTMOND

als Menü € 48,--/Person

WILDVORSPEISEN-VARIATION;

Walnuss-Selleriesalat
und Preiselbeeren € 15,--
oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF,
Trüffel-Eierspeis € 15,--

KLARE WILDBOUILLON

mit Pilzen und Raviolini € 4,50
oder

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE
mit einem Schuss Kernöl € 4,50

ZANDERFILET,

Kürbiskern-Kräuterkruste
und Tomaten-Rucolarisotto € 21,--
oder

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST,
glasierte Trauben und Karotten
und Griesstrudel € 21,--

HERBSTLICHE SORBETVARIATION

mit Beerencocktail € 7,50
oder

PASSIONSFRUCHT-CREME-BRULÉE
€ 7,50

SECHS SINNE

als Menü € 79,--/Person

BACHSAIBLING

– ROTE RÜBE - WASABI

EDELKASTANIE

- FASAN - GRÜNKOHL

WACHTEL

- CURRY – HOKKAIDO-KÜRBIS

ZWEIERLEI VOM REHKITZ

- BRIOCHE - KOHLSPROSSEN

QUITTE – MUSKAT-OTTONEL

„NUSSKNACKER“

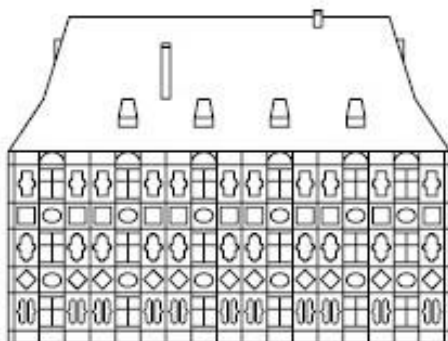
WALNUSS – PISTAZIE - BIRNE

Gedeck: € 3,50/Person



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.

Nach Möglichkeit gehen wir gerne auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder besondere Zubereitungswünsche (vegan, vegetarisch, etc.) ein und bitten Sie uns vorab dahingehend zu informieren - unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!



www.schlossfarrach.at