

SCHLOSS FARRACH

ROSENMOND

als Menü € 49,90/Person

MARINIERTER SOLOSPARGEL,
Bozner Sauce
und Frühlingskräutern € 14,--
oder

GÄNSELEBER-CREME-BRULEE,
Butterbrioche € 15,--

KOKOS-KARFIOLSUPPE

mit Croutons € 4,50

KATHALER SEEFORELLE

kross an der Haut gebraten,
Tomaten-Rucolarisotto € 25,--
oder

ROSA KALBSMEDAILLON,
Herzbries, Spargel
und Wild- & Basmatireis € 25,--

SORBETVARIATION

mit Früchten € 7,50

oder

BITTERSCHOKOLADE & ERDNUSS

mit Physalis € 7,50

SECHS SINNE

als Menü € 79,--/Person

HAMACHI

- LIMETTE - GRANNY SMITH

BIO-EI

- ERDÄPFEL - TRÜFFELPERLE

OCHSENESSENZ

- MORCHEL - JUNGLAUCH

MAIBOCK

- GRÜNER SPARGEL - KARFIOL

GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE

- MAIWIPFEL - HONIG

ERDBEER

- RHABARBER - MANDEL-

MILCHREIS

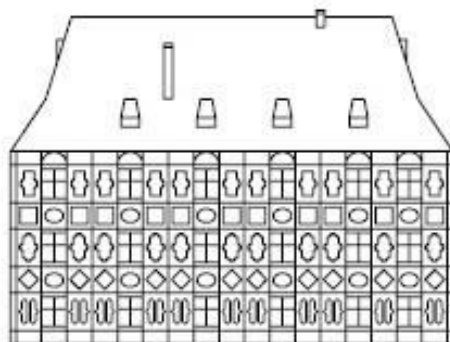
Gedeck: € 3,50/Person



Neben dieser Menüauswahl erwarten Sie täglich wechselnde Tagesempfehlungen.

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