

SCHLOSS FARRACH

HERBSTMOND

als Menü € 51,--/Person

BUNTE TOMATENVIELFALT,
mit Weingartenpfirsich, altem
Balsamico und Frischkäse € 14,--
oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF
mit Parmesan
& Sommertrüffel € 16,--

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE
mit einem Schuss Kernöl € 4,50

WOLFSBARSCHFILETS
mit Acquerello-Risotto
Tomaten & Rucola € 26,--
oder

ZWEIERLEI VOM MILCHKALB
dazu Eierschwammerl
und Fregola Sarda € 26,--

SORBETVARIATION
mit Früchten € 7,50
oder

„SCHOKOHOLIC“
Schokoladenvariation
mit Beeren € 8,50

SECHS SINNE

als Menü € 81,--/Person

GOLDEN-PURE-GARNELE
- GAZPACHO

STEINBUTT
- HUMMERBUTTER

GÄNSELEBER – APFEL
- BRIOCHE

HIRSCHKALBMEDAILLONS
- SCHWARZER HOLLER
- SELLERIE

GEREIFTE KÄSE
- NÜSSE & CHUTNEY

CRÈME BRULÉE
– HEIDELBEERE - MAIWIPFEL

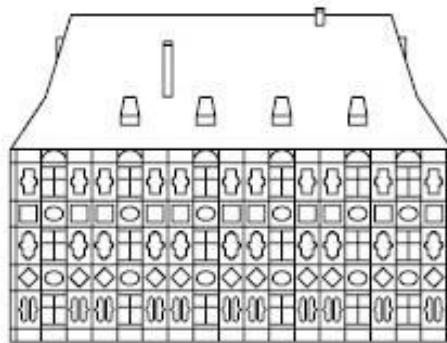
Gedeck: € 3,50/Person



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