

SCHLOSS FARRACH

HERBSTMOND

als Menü € 51,--/Person

FARRACHER GEMÜSETERRINE

mit Pesto & Blattsalat € 14,--

oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit Rucola

& Herbsttrüffel € 16,--

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

mit einem Schuss Kernöl € 4,50

KATHALER SEEFORLE

mit Eierschwammerl,

Beluga-Linsen & Heurigen € 26,--

oder

BIO-HENDLBRUST

mit Pilzfülle, Herbstgemüse

und Cous-Cous € 26,--

SORBETVARIATION

mit Früchten € 7,50

oder

HALBFLÜSSIGER

SCHOKO-KUCHEN

mit Erdbeeren & Mango € 8,50

SECHS SINNE

als Menü € 81,--/Person

JAKOBSMUSCHEL

- HUMMERBUTTER

WACHTELBRUST – PURPLE CURRY

- PFLAUME

GÄNSELEBER – APFEL

- BRIOCHE

HIRSCHKALB

- STEINPILZE - PASTINAKE

GEREIFTE KÄSE

- NÜSSE & CHUTNEY

CRÈME BRULÉE

- HEIDELBEERE - MAIWIPFEL

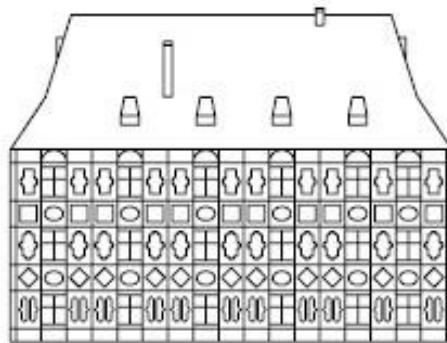
Gedeck: € 3,50/Person



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