

# SCHLOSS FARRACH

## **HERBSTZEIT**

als Menü € 51,--/Person

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF  
mit Trüffelmayo & Trüffelperle € 14,--

*oder*

RÄUCHERFORELLENTARTAR  
mit Gurke & Wasabi € 14,--

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE  
mit einem Schuss Kernöl € 4,50

*oder*

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE  
mit Rehbutterschnitzerl € 4,90

GOLDBRASSENFILLET  
mit gegrilltem Oktopus, Kürbisrisotto  
und Paprika-Schaum € 26,--

*oder*

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST  
mit Rotkraut, Kastanien  
& Griesstrudel € 26,--

SORBETVARIATION

mit Früchten € 7,50

*oder*

KÜRBISKERN-KROKANTPARFAIT  
mit Bitterschokolade & Beeren € 8,50

## **SECHS SINNE**

als Menü € 81,--/Person

**HAMACHI**

**- LIMETTE - JUNGLAUCH**

**JAKOBSMUSCHEL**

**- HUMMERBUTTER**

**WACHTELBRUST**

**- PURPLE CURRY**

**HIRSCHKALB**

**- GÄNSELEBER - SELLERIE**

**GEREIFTE KÄSE**

**- NÜSSE & CHUTNEY**

**MARONI**

**- BIRNE - BITTERSCHOKOLADE**

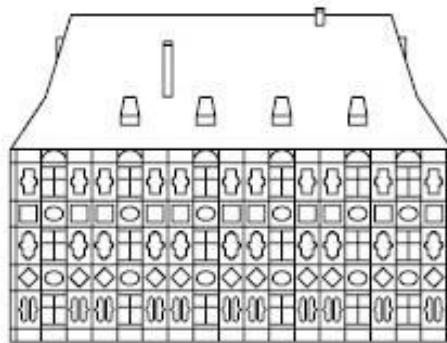
Gedeck: € 3,50/Person



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](http://www.schlossfarrach.at)