

# SCHLOSS FARRACH

## **LENZMOND**

als Menü € 52,--/Person

**KNUSPRIGER ZIEGENKÄSE**  
& Ziegenkäsepraline mit Radicchio  
und Topinambur € 14,--

*oder*

**CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF**  
mit Parmesan & Trüffelmayo € 14,--

**BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE**  
mit Croutons € 4,90

**WOLFSBARSCHFILETS**  
mit grünem Spargelrisotto € 26,--  
*oder*

**ZWEIERLEI VOM KANINCHEN**  
mit Fregola Sarda  
& Frühlingsgemüse € 26,--

**SORBETVARIATION**  
mit marinierten Beeren € 8,50  
*oder*

**TAMARILLO-JOGHURT-MOUSSE**  
mit Kokos & Ananas € 8,50

## **SECHS SINNE**

als Menü € 81,--/Person

**GÄNSELEBER**  
- BRIOCHE - APFEL - SELLERIE

**BIO-EI**  
- ERDÄPFEL - TRÜFFELPERLE

**ARTISCHOCKE**  
JAKOBSMUSCHEL - KÜRBIS

**DRY-AGED-BEIRIED**  
- JUNGE KARTOFFEL –  
WEISSER SPARGEL

**GEREIFTE KÄSE**  
- NÜSSE & CHUTNEY

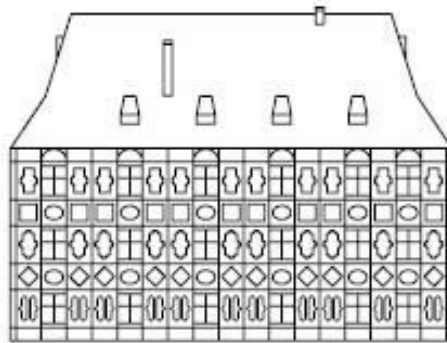
**BITTERSCHOKOLADE**  
– PASSIONSFRUCHT - MANGO

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