

# SCHLOSS FARRACH

## **MUSTERSPEISEKARTE**

(1. Juni 2022)

### **GRADO ZU GAST**

#### ANTIPASTI-VARIATION

Tonno, Capesante, Sarde, Burrata

€ 21,--

oder

#### VITELLO TONNATO

mit Kapern & Thunfischcreme € 14,--

#### GRÜNER SPARGEL

mit Nussbutter & Parmesan € 6,90

oder

#### LINGUINE

mit Pesto Genovese € 7,50

#### FILETS VON WOLFSBARSCH UND GOLDBRASSE

mit Spargelrisotto € 27,--

oder

#### TAGLIATA DI MANZO

(vom Rinderfilet)

mit Spargel & Rosmarinkartoffeln

€ 27,--

#### GERÜHRTES ZITRONENSORBET

€ 6,50

oder

#### PANNA COTTA

mit Beerencocktail € 8,50

### *SECHS SINNE*

als Menü € 85,--/Person

#### BIO-LACHS

- AVOKADO -

FRÜHLINGSKRÄUTER

#### BIO-EI - GRÜNER SPARGEL

- TRÜFFELPERLE

#### FRENCH TOAST

- SOMMERTRÜFFEL

- RICOTTA

#### MAIBOCK

- TOPINAMBUR - RAHPILZE

#### GEREIFTE KÄSE

- NÜSSE & CHUTNEY

#### BITTERSCHOKOLADE

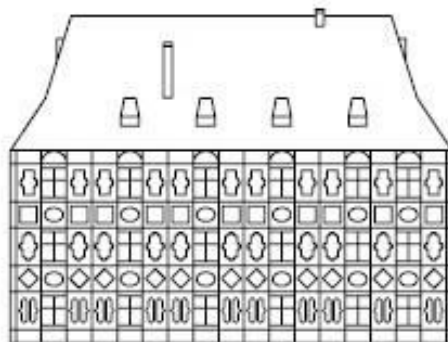
- PEKANNUSS - MANGO

Gedeck: € 3,90/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)

**Mittwoch bis Samstag:**

11 Uhr bis 14 Uhr

&

17:30 bis 23 Uhr

**Sonn- & Feiertage:**

11 Uhr bis 16 Uhr