

SCHLOSS FARRACH

HERBSTMOND

als Menü € 54,--/Person

BUNTE TOMATENVIELFALT

mit Bio-Frischkäse
& altem Balsam-Essig € 14, --
oder

GEBRATENER OKTOPUS
mit Fisolen-Tomatensalat
& Gazpacho € 14,--

GELBE KÜRBISSUPPE
mit einem Schuss Kernöl € 4,90

**FILETS VON BIO-LACHS
& WOLFSBARSCH**
mit Erdäpfel-Lauchpüree € 27, --
oder

ZWEIERLEI VOM BIO-LAMM
mit Cous-Cous
& Ratatouille € 27,--

SORBETVARIATION
mit marinierten Beeren € 9,--
oder
ZARTBITTERE SCHOKOTERRINE
mit Birne € 9,--

SECHS SINNE

als Menü € 85,--/Person

FRENCH TOAST
- SOMMERTRÜFFEL - RICOTTA

BIO-EI
- KARTOFFEL - TRÜFFELPERLE

ACQUERELLO RISOTTO
- ROTE RÜBE - STEINBUTT

DRY-AGED BEIRIED
- KARTOFFELGRATIN – STEINPILZ

GEREIFTE KÄSE
- NÜSSE & CHUTNEY

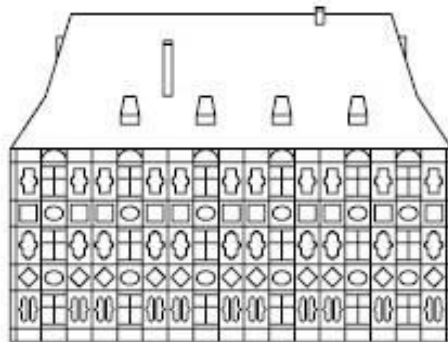
NUSSKNACKER:
WALNUSS – BROMBEERE

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Samstag

11 Uhr 30 bis 14 Uhr 30

&

17 Uhr 30 bis 23 Uhr

Sonn- & Feiertage

11 Uhr 30 bis 16 Uhr