

MUSTERKARTE
APRIL 2023

SCHLOSS
FARRACH

LENZMOND

als Menü € 59,--/Person

SPARGELSALAT

mit Burrata & Pesto € 15, --

oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit Rucola & Parmesan € 15,--

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit gebratener Garnele € 6,90

oder

TOPINAMBURSUPPE

mit Kalbsbutterschnitzerl € 6,50

WOLFSBARSCHFILETS

mit Spargelrisotto
& Krebsenschaum € 29, --

oder

LAMMRÜCKEN

mit Gewürz-Cous-Cous
& Frühlingsgemüse € 29, --

SORBETVARIATION

mit marinierten Beeren € 11,--

oder

CASHEW-BROWNIE

mit Brioche-Rum-Eis
& geistern Kokosschaum € 11,--

SECHS SINNE

als Menü € 89,--/Person

BIO-EI

**GRÜNER SPARGEL –
TRÜFFELPERLE**

ERDÄPFEL

- LACHSKAVIAR - SCHNITTLAUCH

GÄNSELEBER

BRIOCHE – HOLUNDER

2 x MILCHKALB

FREGOLA - SPARGEL

GEREIFTE KÄSE

NÜSSE & CHUTNEY

BAUERNTOPFEN

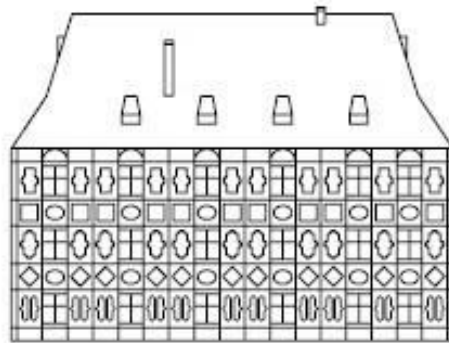
- RHABARBER - MANGO

Gedeck: € 4,--/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