

SCHLOSS FARRACH

MUSTERKARTE SOMMER 2023

HEUMOND

als Menü € 59, --/Person

BUNTE TOMATENVIELFALT
mit Burrata & Gazpacho-Sorbet € 14,--
oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF
mit Parmesan & Rucola € 14,--

ERDÄPFELRAHMSUPPE
mit Eierschwammerl € 5,90
oder

KLARE RINDSSUPPE
mit Lungenstrudel € 5,20

**FILETS VOM SCHOTTENLACHS
& SCHWERTFISCH**

mit Tomaten-Rucolarisotto
& Krebsenschaum € 29, --
oder

WEIDELAMMRÜCKEN
mit Polenta, Eierschwammerl
& Sommergemüse € 29, --

SORBETVARIATION
mit marinierten Beeren € 11,--
oder

KÜRBISKERNKROKANTPARFAIT
mit Erdbeeren € 11,--

MITTAGS BEIM STÖHR

BIO-EI
mit Erdäpfeln & Trüffelperle € 14,--

BUTTERBRIOCHE
mit Ricotta & Sommertrüffel € 16,--

HIRSCHKALB-ENTRECOTE
mit Süßkartoffel & Eierschwammerl
€ 38,--

MILCHKALBSFILET
mit Rösti, Eierschwammerl
& Sommergemüse € 35,--

HEIMISCHES RINDERFILET
mit Rösti, Sommergemüse
& Kräuterbutter € 36,--

GEREIFTE KÄSE
mit Nüssen & Chutney € 12,--

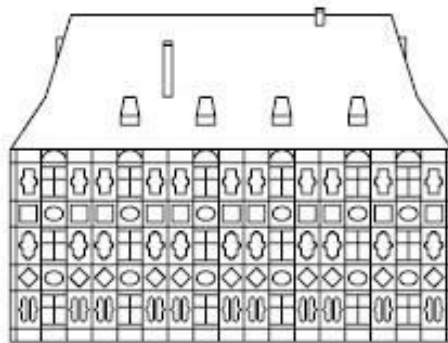
HERZKIRSCH-TARTE
mit Bitterschokolade € 11,--

Gedeck: € 4,50/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

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