

SCHLOSS FARRACH

MUSTERKARTE

LENZMOND

Menü komplett: € 59, --/Person

SPARGELSALAT

mit Burrata & Bärlauchpesto € 14,--
oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit Kernöl, Kürbis-Kimchi
& Parmesan € 14,--

SPARGELCREMESUPPE

mit Croutons € 5,50

ZANDERFILET

mit zweierlei Linsen, Speckschaum
& heurigen Erdäpfel € 29,--

oder

ZWEIERLEI VOM BIO-LAMM

mit gerösteter Polenta
& Frühlingsgemüse € 29,--

SORBETVARIATION

mit Erdbeeren & Rhabarber € 11,--

oder

WALNUSS-BROWNIE

mit Erdnuss-Eis & Erdbeeren € 11, --

SECHS SINNE

als Menü € 95,--/Person

GELBFLOSSETHUNFISCH AVOCADO - GAZPACHO

FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE KALBSBRIES

BIO-EI GRÜNER SPARGEL – SCHWARZER TRÜFFEL

HIRSCHKALB PASTINAKE – MORCHELN

GEREIFTE KÄSE HONIGNÜSSE - CHUTNEY

TOPFEN MATCHA - MANGO

Gedeck: € 4,50/Person

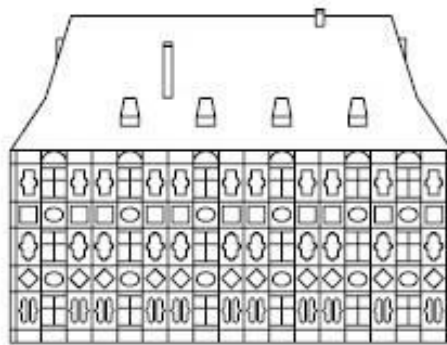


Liebe Gäste,

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 seit Jahren unser Vertrauen genießen, so zum Beispiel:

Robert Hoffellner – Seeforellen, Seesaiblinge & Lachsforellen; Biohof Brandner – Bio-Hendl & Bio-Lamm; Fam. Gallor – Bio-Lamm; Biohof Moosauf – Styria-beef, Wild & Bio-Gemüse; Fam. Madl – Heumilch, Topfen, Joghurt; Imkerei Neubauer – Honig; und viele weitere!

Nach Möglichkeit gehen wir gerne auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder besondere Zubereitungswünsche (vegan, vegetarisch, etc.) ein und bitten Sie uns vorab dahingehend zu informieren - unser Serviceteam berät Sie gerne; wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Schloss Farrach!



www.schlossfarrach.at

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch

17 Uhr 30 bis 23 Uhr

Donnerstag bis Samstag

11 Uhr 30 bis 14 Uhr 30 & 17 Uhr 30 bis 23 Uhr

Sonn- & Feiertage

11 Uhr 30 bis 16 Uhr