

SCHLOSS FARRACH

HEUMOND

als Menü € 59, --/Person

BUNTE TOMATENVIELFALT

mit Burrata & Pesto € 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,--

SECHS SINNE

als Menü € 89,--/Person

THUNFISCH-TATAR

mit Paprika-Sorbet & Avocado

BIO-EI

mit Erdäpfeln & Trüffelperle

BUTTERBRIOCHE

mit Ricotta & Sommertrüffel

MILCHKALBSFILET

mit Rösti, Eierschwammerl

& Sommergemüse

GEREIFTE KÄSE

mit Nüssen & Chutney

HERZKIRSCH-TARTE

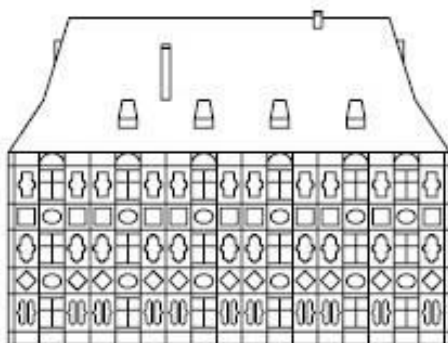
mit Bitterschokolade

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