

SCHLOSS FARRACH

JOHANNISMOND

Menü komplett: 63, -- /Person

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit grünem Spargel € 16,--
oder

GEBRATENER OKTOPUS

mit Cous-Cous & Gurkenkaltschale € 14,-

*

ERDÄPFELRAHMSUPPE

mit Eierschwammerl € 5,50

*

FILETS VOM BIO-WOLFSBARSCH

mit Spargelrisotto
& Safranschaum € 29,--
oder

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

mit Kohlrabi, Eierschwammerl
& Frühlingsgemüse € 29,--

*

SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 11,--
oder

LEMON-DRIZZLE-CAKE

mit Erdbeeren & Topfeneis € 11,--

SECHS SINNE

als Menü € 95,--/Person

GELBFLOSSENTHUNFSICH GURKE - MELONE

BIO-EI GRÜNER SPARGEL TRÜFFELPERLE

GÄNSELEBER HOLUNDER - BRIOCHE

HIRSCHKALBRÜCKEN SOMMERTRÜFFEL BROKKOLISPARGEL

GEREIFTE KÄSE NÜSSE – TRAUBENGELEE

MILLE-FEUILLE ERDBEEREN - CREMEUX

Gedeck: € 4,50/Person

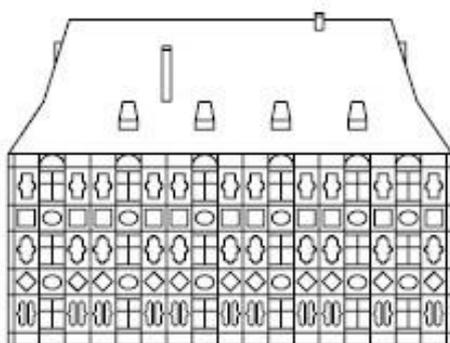


Liebe Gäste,

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