

SCHLOSS FARRACH

EISMOND

Menü komplett: 63, -- /Person

BIO-EI

mit Erdäpfel-Espumas
& Trüffelperle € 16,--
oder

GEBRATENER OKTOPUS

mit Avocado & Ratatouille-Creme € 16,--

*

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

mit Rehbutterschnitzel € 6,50

*

WOLFSBARSCHFILÉ

mit Süßkartoffelpüree, F
& Paprikaschaum
oder

ROSA KALBSFILET

und Kalbsbackerl mit Fregola Sarda
& Herbstgemüse € 29,--

*

SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 12,--
oder

GEEISTE BITTERSCHOKOLADE

mit Mango & Pistazie € 12, --

SECHS SINNE

Menü komplett: 75, -- /Person

BOSKOPF - LEBER
SÜßKARTOFFEL - BRIOCHE

SAKOBSMUSCHEL
SÜßKARTOFFEL - KOKOS-
CURRY

WACHTELBRUST
CAPELLI D'ANGELO - PILZE

ZWEIERLEI VOM GLEINALM-REH
WINTERGEMÜSE - PASTINAKEN

GEREIFTE KÄSE
HONIGNÜSSE - CHUTNEY

KOKOS
ANANAS - MARACUJA

Gedeck: € 4,50/Person

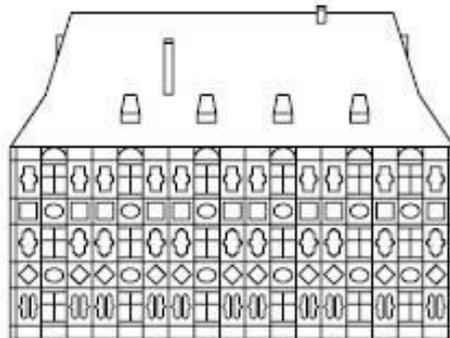


Liebe Gäste,

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