

MUSTERKARTE FÜR MÄRZ 2026

LENZMOND

Menü komplett: € 69, --/Person

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit dem ersten Spargel
& Salatherzen € 19,--
oder

SPARGELSALAT

mit altem Balsamico, Erdbeeren
& Frischkäse € 18,--

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit gebratener Garnele € 7,50
oder

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

mit gebackenem Pilztascherl € 7,50

WEIDELAMMRÜCKEN

mit Polenta, Rosmarinkruste
& Wintergemüse € 35,--
oder

WOLFSBARSCHFILETS

mit Bärlauch-Spargel-Risotto € 35,--

MILCH & HONIG

Honig-Panna-Cotta, „Milchreis 2.0“
& Heumilch-Eis € 14, --
oder

SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 14,--

SECHS SINNE

Menü komplett: € 95,--/Person

GEBIRGSGARNELEN-CEVICHE

RETTICH - GURKE - WASABI

BIO-EI

**ERDÄPFEL-ESPUMAS -
TRÜFFELPERLE**

JAKOBSMUSCHEL

RATATOUILLE - KREBSENBISQUE

KALBSFILET & - BACKERL

MORCHELN – GRÜNER SPARGEL

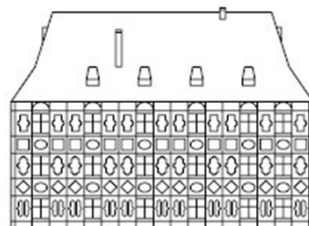
GEREIFTE KÄSE

HONIGNÜSSE – CHUTNEY

BITTERSCHOKOLADE

ZWETSCHKE - KUMQUATS

Gedeck: € 4,50/Person



Liebe Gäste,

seit der Eröffnung unseres Restaurants im Jahr 1992 ist es unser Anspruch, qualitativ hochwertige Speisen anzubieten, die sowohl geschmacklich überzeugen als auch nachhaltig produziert sind. Der Großteil unseres Gemüses und der Kräuter wird aus eigenem biologisch bewirtschaftetem Anbau bezogen, was Frische und Qualität unserer Zutaten sichert. Zudem beziehen wir Fleisch, Fisch, Brot und Milchprodukte überwiegend von regionalen Produzenten, die seit Jahren unser Vertrauen genießen. Diese Partnerschaften ermöglichen es uns, Produkte höchster Qualität anzubieten und gleichzeitig die lokale Wirtschaft zu unterstützen.

Unsere regionalen Partner

- **Robert Hoffellner** – Seeforellen, Seesaiblinge & Lachsforellen
- **Biohof Brandner** – Bio-Hendl & Bio-Lamm
- **Familie Gallor** – Bio-Lamm
- **Biohof Moosauf** – Styria-Beef, Wild & Bio-Gemüse
- **Familie Madl** – Heumilch, Topfen, Joghurt
- **Imkerei Neubauer** – Honig
- **White Panther** – Gebirgsgarnelen, Hochlandrind, Angus-Rind

Diese Auswahl an Lieferanten spiegelt unser Engagement für Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität wider. Wir sind stets bemüht, unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das sowohl geschmacklich als auch ökologisch überzeugt. Für weitere Informationen zu unseren Produkten und Partnern stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



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