

# SCHLOSS FARRACH

## **LENZMOND**

als Menü € 52,--/Person

KNUSPRIGER ZIEGENKÄSE  
& Ziegenkäsepraline mit Radicchio  
und Topinambur € 14,--

*oder*

GEBEIZTER HAMACHI  
mit Gurke & Limette € 15,--

SELLERIESCHAUMSUPPE

mit gebackenem  
Wachteltascherl € 4,90

FILETS VON WOLFSBARSCH,  
SKREI & LACHS  
mit grünem Spargelrisotto € 26,--

*oder*

ZWEIERLEI VOM MILCHKALB  
mit Fregola Sarda, Bärlauch  
& Spargel € 26,--

FARRACHER SCHLOSSNOCKERL  
mit marinierten Beeren € 7,50

*oder*

TAMARILLO-JOGHURT-MOUSSE  
mit Kokos & Ananas € 8,50

## **SECHS SINNE**

als Menü € 81,--/Person

**GÄNSELEBER**

- BRIOCHE - APFEL - SELLERIE

**BIO-EI**

- ERDÄPFEL - TRÜFFELPERLE

**JAKOBSMUSCHEL**

**CURRY- KÜRBIS**

**REHBOCK**

- SÜSSKARTOFFEL - TRÜFFEL -  
SCHWARZKOHL

**GEREIFTE KÄSE**

- NÜSSE & CHUTNEY

**BITTERSCHOKOLADE**

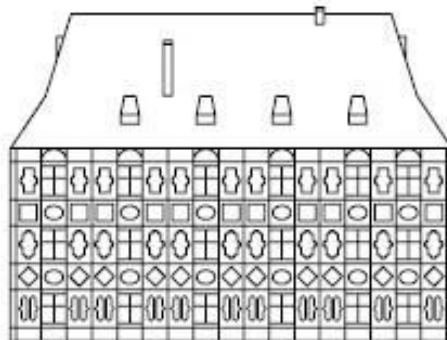
- PASSIONSFRUCHT - MANGO

Gedeck: € 3,50/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](http://www.schlossfarrach.at)