

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

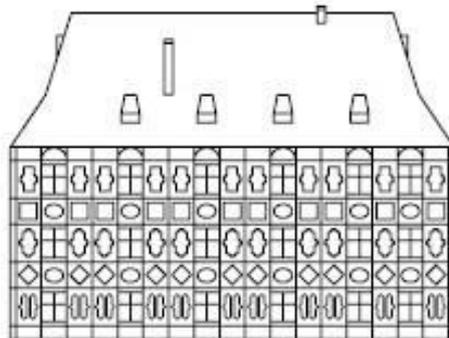
BITTERSCHOKOLADE
- PASSIONSFRUCHT - MANGO

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