

SCHLOSS FARRACH

HERBSTMOND

Menü komplett: 63, -- /Person

BIO-EI

mit Erdäpfel-Espumas & Herbststrüffel

€ 16,--

oder

BUNTE TOMATENVIELVAULT

mit Bio-Frischkäse & Pfirsich € 16,--

*

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

mit Curry & Garnele € 7,50

*

FILETS VON BIO-WOLFSKÄSE

& BIO-LACTUS

mit Tomaten - ...

& Safran ...

BRATENER

AMRÜCKEN

Gewürz-Kruste, Bulgur

& Sommergemüse € 29,--

*

SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 11,--

oder

ZWEIERLEI SCHOKOLADE

mit Himbeeren € 11, --

SECHS SINNE

als komplettes Menü (nur tischweise):

€ 95,--/Person

GÄNSELEBER-CREME BIOCHOCOLATE

GEMÜSE - WÄLDER KÄSE - WALDPILZE

JAKOBSMUSCHEL KOKOS - KARFIOL

HIRSCHKALB GNOCCHI - KOHLRABI

GEREIFTE KÄSE NÜSSE - TRAUBENGELEE

MARILLE - MOHN VANILLE - BAILEYS

Gedeck: € 4,50/Person

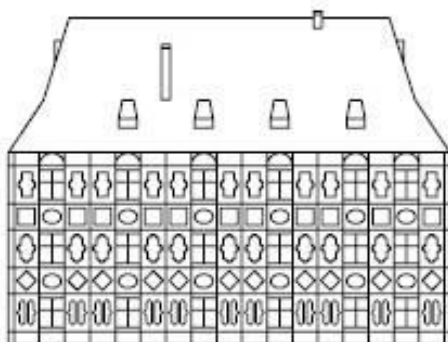


Liebe Gäste,

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