

**MUSTERKARTE!**

# SCHLOSS FARRACH

## **HERBSTMOND**

als Menü € 54,--/Person

**HERBSTLICHE GEMÜSEVIELFALT**

mit geräuchertem Ricotta € 15, --

*oder*

**WILD-VORSPEISENVARIAATION**

mit herbstlichen Begleitern € 15,--

**KÜRBISCREMESUPPE**

mit einem Schuss Kernöl € 5,90

**FILET VOM BIO-LACHS**

mit Kürbis-Tomatenrisotto € 28, --

*oder*

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST**

mit Grappa-Kraut & Polenta € 28,--

**SORBETVARIATION**

mit marinierten Beeren € 9,--

*oder*

**WALNUSSPARFAIT**

mit Birne € 9,--

## **SECHS SINNE**

als Menü € 85,--/Person

**WACHTELBRUST**

**- TOPINAMBUR -**

**EIERSCHWAMMERL**

**BIO-EI**

**- KARTOFFEL - TRÜFFELPERLE**

**JAKOBSMUSCHEL**

**- ANANASCURRY - KOKOS**

**HIRSCHKALB**

**SÜSSKARTOFFEL - STEINPILZE**

**GEREIFTE KÄSE**

**- NÜSSE & CHUTNEY**

**WEINGARTENPFIRSICH**

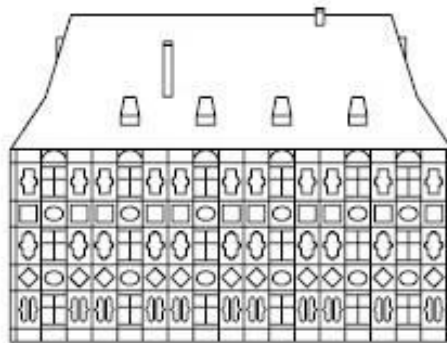
**WEISSE SCHOKOLADE - MANDELN**

Gedeck: € 3,90/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)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

**Mittwoch bis Samstag**

11 Uhr 30 bis 14 Uhr 30

&

17 Uhr 30 bis 23 Uhr

**Sonn- & Feiertage**

11 Uhr 30 bis 16 Uhr