

# SCHLOSS FARRACH

## **WINTERZEIT**

als Menü € 52,--/Person

**CEVICHE VOM HAMACHI**  
mit Gurke, Apfel & Limette € 14,--  
*oder*

**WINTERLICHE GEMÜSEVARIATION**  
mit Spitzpaprika  
& Bio-Schaffrischkäse € 14,--

**KASTANIENSCHAUMSUPPE**  
mit Rehbutterschnitzel € 5,50

**WOLFSBARSCHFILET**  
mit Süßkartoffelcreme  
und Pak-Choi € 26,--  
*oder*

**ZWEIERLEI VOM MILCHKALB**  
mit Wintergemüse  
& getrüffeltem Griesstrudel € 26,--

**SORBETVARIATION**  
mit Früchten € 7,50  
*oder*

**LEBKUCHENMOUSSE**  
mit Quitten & Zwergorange € 8,50

## **SECHS SINNE**

als Menü € 81,--/Person

**GÄNSELEBER**  
- **BRIOCHE – BOSKOOP-APFEL**

**JAKOBSMUSCHEL**  
- **KÜRBIS – KOKOS - CURRY**

**BIO-EI**  
- **KARTOFFEL - TRÜFFELPERLE**

**HIRSCHKALB**  
- **POLENTA - ROTKRAUT**

**GEREIFTE KÄSE**  
- **NÜSSE & CHUTNEY**

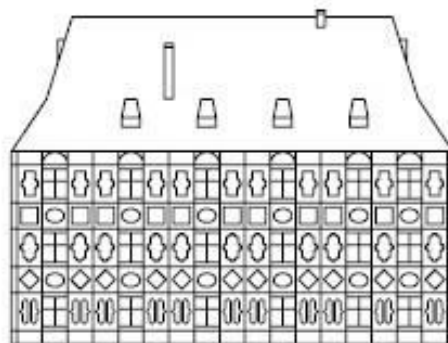
**„PUNSCH 2021“**  
- **HIMBEERE - WEISSE**  
**SCHOKOLADE - CRUMBLE**

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)