

MUSTERKARTE

März 26

LENZMOND

Menü komplett: € 69, --/Person

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit dem ersten Spargel
& Salatherzen € 19,--

oder

BIO-EI

mit Erdäpfel-Espumas
& Trüffelperle € 18,--

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Alpengarnele € 7,90

oder

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

mit gebackenem Lammtascherl € 7,50

WEIDELAMMRÜCKEN

mit Gewürzkruste, Polenta
& Wintergemüse € 35,--

oder

FILETS VON LACHS & KABELJAU

mit Bärlauch-Spargelrisotto € 35,--

KARAMELLISIERTES ORANGENPARFAIT

mit Limetten-Matchacake € 14, --

oder

SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 14,--

MITTAGS BEIM STÖHR

JAKOBSMUSCHEL

mit Ratatouille & Krebsenbisque € 17,--

KLARE RINDSSUPPE

mit Frittaten € 6,--

KALBSMEDAILLON & - BACKERL

mit Süßkartoffelpüree, Spargel
& Morcheln € 39, --

HEIMISCHES RINDERFILET

mit Rösti, Wintergemüse
& Pfeffersauce € 45,--

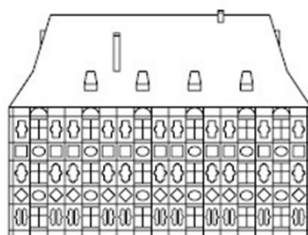
GEREIFTE KÄSE

mit Honignüssen & Chutney € 15,--

FARRACHER SCHLOSSNOCKERL

mit marinierten Früchten € 14,--

Gedeck: € 4,50/Person



Liebe Gäste,

seit der Eröffnung unseres Restaurants im Jahr 1992 ist es unser Anspruch, qualitativ hochwertige Speisen anzubieten, die sowohl geschmacklich überzeugen als auch nachhaltig produziert sind. Der Großteil des verwendeten Gemüses und der Kräuter stammt aus unserem eigenen biologisch bewirtschafteten Gemüsefeld, was die Frische und Qualität unserer Zutaten garantiert. Zudem beziehen wir Fleisch, Fisch, Brot und Milchprodukte überwiegend von regionalen Produzenten, die seit Jahren unser Vertrauen genießen. Diese Partnerschaften ermöglichen es uns, Produkte höchster Qualität anzubieten und gleichzeitig die lokale Wirtschaft zu unterstützen.

Unsere regionalen Partner

- **Robert Hoffellner** – Seeforellen, Seesaiblinge & Lachsforellen
- **Biohof Brandner** – Bio-Hendl & Bio-Lamm
- **Familie Gallor** – Bio-Lamm
- **Biohof Moosauf** – Styria-Beef, Wild & Bio-Gemüse
- **Familie Madl** – Heumilch, Topfen, Joghurt
- **Imkerei Neubauer** – Honig
- **White Panther** – Gebirgsgarnelen, Hochlandrind, Angus-Rind

Diese Auswahl an Lieferanten spiegelt unser Engagement für Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität wider. Wir sind stets bemüht, unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das sowohl geschmacklich als auch ökologisch überzeugt. Für weitere Informationen zu unseren Produkten und Partnern stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



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