

# SCHLOSS FARRACH

## ERNTEMOND

Menü komplett: € 69, --/Person

### CARPACCIO VOM BIO-JUNGRIND

mit Kürbiskernen & Salatherzen € 19,--

*oder*

### BUNTE TOMATENVIELFALT

mit Bio-Frischkäse & Pesto € 16,--

### GAZPACHO

mit Zucchini & Alpengarnele € 7,90

### LAMMRÜCKEN

mit Gewürzkruste, Cous-Cous

& Sommergemüse € 35,--

*oder*

### WOLFSBARSCHFILETS

mit Ofentomaten-ZucchiniRisotto € 38,--

### LIMETTEN-HEIDELBEERCREPE

mit Weichselsorbet € 14, --

*oder*

### SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 14,--

## MITTAGS BEIM STÖHR

### THUNFISCHTATAR

Limette - Gurke

€ 21, --

### GEBRATENER OKTOPUS

mit Bulgur & ZucchiniSalat

€ 19,--

### RÜCKEN VOM SOMMERBOCK

Gänseleber - Sommergemüse - Pastinaken

€ 49, --

### HEIMISCHES RINDERFILET

Pfeffersauce

Kartoffelgratin - Sommergemüse

€ 45,--

### GEREIFTE KÄSEAUSWAHL

mit Honignüssen & Feigensenf

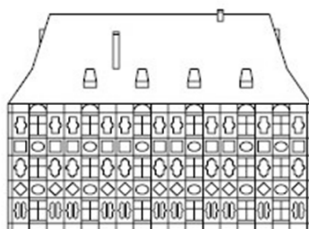
€ 15,--

### HIMBEER-TOPFENGRATIN

mit Vanilleeis

€ 15,--

Gedeck: € 4,90/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 unseres Gemüses und der Kräuter wird aus eigenem biologisch bewirtschaftetem Anbau bezogen, was Frische und Qualität unserer Zutaten sichert. 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** – Bio-Jungrind, 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 oder Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



[www.schlossfarrach.at](http://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