

# SCHLOSS FARRACH

## FRÜHLINGSMENÜ

Menü komplett: € 69, --/Person

### CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit dem ersten Spargel  
& Salatherzen € 19,--  
*oder*

### SPARGELSALAT

mit Burrata & Bärlauchpesto € 16,--

### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Gebirgsgarnele € 7,50

### KALBSFILET

mit Morcheln, hausgemachten Gnocchi  
& Frühlingsgemüse € 35,--  
*oder*

### WOLFSBARSCHFILET

à la Bouillabaisse  
mit Gemüse & Crostini € 35,--

### RHABARBER-TOPFEN-GRATIN

mit Erdbeer-Minzesalat  
& Erdbeersorbet € 14, --  
*oder*

### SORBETVARIATION

mit frischen Beeren € 14,--

## SECHS SINNE

Menü komplett: € 95,--/Person

### BACHSAIBLING GRÜNER SPARGEL - GRAPEFRUIT

### BIO-EI ERDÄPFEL-ESPUMAS - TRÜFFELPERLE

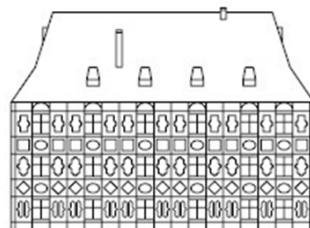
### JAKOBSMUSCHEL RATATOUILLE - KREBSENBISQUE

### ZWEIERLEI VON DER TAUBE MORCHELN – GRÜNER SPARGEL

### GEREIFTE KÄSE HONIGNÜSSE – CHUTNEY

### BITTERSCHOKOLADE BEEREN – SALZKARAMELL-EIS

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 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** – 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](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