

## VORSPEISEN

### CREMIGE FRISCHKÄSETERRINE

mit eingelegtem Wintergemüse  € 12,--

### CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit Parmesan, Rucola und Balsamico € 14,--

### VITELLO TONNATO VOM KALBSTAFELSPITZ

mit Kapern und Thunfischcreme € 12,--

### GEBEIZTER AUSSEER SEESAIBLING

mit zarten Herbstsalaten € 14,--

## SUPPEN

### KLARE RINDSSUPPE

mit hausgemachtem Lungenstrudel € 4,50

### GELBE KÜRBISCREMESUPPE

mit einem Schuss Kernöl  € 4,50

### TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

mit gebackenem Pilztascherl  € 5,--

## HAUPTGERICHTE

### GEBRATENE BACHSAIBLINGSFILETS

mit Erdäpfel-Lauchpüree und glasierten Salatherzen € 21,--

### ZWEIERLEI VOM SAUALM-LAMM

- geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken -  
mit Tomatenpolenta und jungem Mais € 29,--

### MUSKATKÜRBIS-RISOTTO

mit Parmesan und Blattsalat  € 14,--

### FILETS VON WOLFSBARSCH UND KABELJAU

mit gebratener Garnele, Kürbis und grünem Spargel € 25,--

### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Apfelblaukraut, Kastanien und Polenta € 21,--

## *DRY-AGED STEAKS AUS EIGENER REIFUNG*

<b>DRY-AGED RIB-EYE STEAK (ca.300 bis 350 g)</b>	100 g zu je € 14,50
<b>DRY-AGED BEIRIEDSTEAK (ca. 250 bis 300 g)</b>	100 g zu je € 14,50
<b>FILET STEAK (ca. 250 g)</b>	€ 39,90
<b>„LADY-FILET“ (ca. 150 g)</b>	€ 29,90

Alle Steaks werden mit saisonalem Gemüse gereicht.

### **BEILAGEN:**

- Süsskartoffelfries
- Potatoewedges
- Polenta

### **SAUCE/BUTTER/ÖL:**

- Pfeffersauce
- Trüffelbutter
- Mediterrane Kräuterbutter
- Bio-Olivenöl

### **GARGRADE:**

- Rare: Für Abenteurer
- Med. Rare: Für Afficionados
- Medium: Business as usual
- Medium Well: Ein Hauch Rosa
- Done: Kein Kommentar

## **DESSERTS – KÄSE**

### **DREIERLEI ERFRISCHENDE SORBETS**

mit frischen Beeren

€ 7,--

### **FARRACHER SCHLOSSNOCKERL**

- die süße Spezialität des Hauses

€ 7,--

### **KASTANIENMOUSSE**

mit lauwarmen Schokoflan

€ 9,--

### **NOUGATKNÖDEL**

mit Birne, kaltgerührten Preiselbeeren und Quitte

€ 9,--

Gedeck: € 3,30/Person

*Werte Gäste:*

*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.*

*Es ist für uns kein Problem auf eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder besondere Zubereitungswünsche (vegan, vegetarisch, etc.) Rücksicht zu nehmen.*

*Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne!*

# ZIRBENLAND-MENÜ

- EINE HOMMAGE AN DIE HEIMAT

Menü komplett € 41,--

**CREMIGE FRISCHKÄSETERRINE**  
mit eingelegtem Wintergemüse

oder

**CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF**  
mit Asmonte, Rucola und Balsamico



**GEBRATENE BACHSAIBLINGSFILETS**  
mit Lauchpüree und glasierten Salatherzen

oder

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST,**  
dazu Polenta, Apfelblaukraut und Kastanien



**DREIERLEI ERFRISCHENDE SORBETS**  
mit frischen Beeren

oder

**FARRACHER SCHLOSSNOCKERL**  
- die süße Spezialität des Hauses



# ***SIEBEN SINNE***

sieben Gänge für Genießer (nur als Menü)

**GÄNSELELBER - HOLUNDERBLÜTE**



**JAKOBSMUSCHEL – MAIS - CURRY**



**KABELJAU – GARNELE - KÜRBIS**



**HIRSCHKALB – KOHLRABI - WINTERPILZE**



**ZITRONENSORBET - LIMONCELLO**



**HEIMISCHE KÄSETRILOGIE**



**„HERBSTAPFEL“  
BOSKOOP – GRANATAPFEL - NOUGAT**

Dieses Menü servieren wir gerne als:

**Fünf Sinne** – ein guter Anfang (2 Vorspeisen, Roti, Sorbet, Dessert) € 59,--

**Sechs Sinne** – eine runde Sache (Menü ohne Käse) € 67,--

**Sieben Sinne** – einfach perfekt! € 75,--