



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREI WIRTSCHAFT

HERBSTLICH & WILD

Vorspeisen

Kürbisschaumsuppe 5,20 EUR
verfeinert mit Kürbiskernöl ^{1, 3, 4, 10}

Brotsalat 9,80 EUR
mit mariniertem Hokkaidokürbis, gerupftem Büffelmozzarella,
Rucola und Bresaola (luftgetrockneter, italienischer
Rinderschinken) ^{3, 7, 8}

Hauptgänge

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust 21,50 EUR
auf Kürbisgemüse, dazu Mandelkroketten und Kirsch-Jûs ^{3, 4}

Geschmorter Wildschweinbraten 22,80 EUR
mit Semmel- und Kartoffelknödel, dazu feine Wildsoße
und Steinpilze in Rahm ^{1, 2}

Rehragout aus Farny eigener Jagd 19,50 EUR
mit gebratenen Steinpilzen, einem Semmelknödel
und Spätzle ³

Rotbarbenfilets 18,90 EUR
an mariniertem Wildkräutersalat, dazu Kürbis-Fenchel-Gemüse
mit Orange verfeinert ^{1, 4, 5}

Steinpilz-Risotto 18,90 EUR
mit Parmesan verfeinert und frisch gepflückten
Wildkräutern ⁸

Nachtisch

Hausgemachtes Apfel-Tiramisu, 5,90 EUR
dazu Birnensorbet ^{2, 4}

Beilagenänderungen 1,50 EUR. Auf Nachfrage erhalten Sie gerne auch kleine Portionen. Hierfür werden 1,50 EUR verrechnet.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.