

Unser Bio-Abendessen am Weingut KW 16

Wir kochen für Euch immer um 18.30 Uhr



Donnerstag 17.4

Ofenwarmes Sauerteigbrot & Butter

Grünzeug

was Feld und Hochbeet gerade hergeben

Pilz „Bourguignon“

frische Bio-Pilze aus Kärnten mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort,
Balsam-Schalotten und cremiger Polenta

Nuart-Joghurt mit Mürbteigcrumble

Freitag 18.4

Ofenwarmes Sauerteigbrot & Butter

Topfen

Rohmilchtopfen von den Nuart's,
Kernöl und Kräuter aus unserem Garten

Wurzel-Fisch

Saiblingsfilet gedämpft mit Wurzelgemüse, frischem Kren,
Erdäpfelstampf und Schnittlauch

Schwarzes Schaf

Sonntag 20.4

Rote Rübe & Sauerteig-Brotchip

Tartar mit Senfsaat, eigenem Balsamessig, Olivenöl und Jungzwiebel

Kärntner Käsnudl – der Klassiker :)

von uns handgekrenzelt mit brauner Butter und Schnittlauch

Frühlingsalat mit Kernöldressing

Mehlspeis'

Abendessen inkl. Leitungswasser: € 39,-

Nachmittags : Cafe & Kuchen und ein Glasl Wein & unsere saisonale Bio Jausenkarte :)

... alle unsere Produkte beziehen wir ausschließlich von Freundinnen und Freunden, die in kleiner handwerklicher Landwirtschaft anbauen und erzeugen – alles BIO – logisch :)