

From Farm to Table
komplett Vegetarisch/Vegan sehr gerne möglich :)



zum Start:

Ofenwarmes Sauerteigbrot & Butter

Rohmilchbutter von der Kaslabn

Wald und Ackervielfalt

Gemüse vom Weidenwald,
Topfen von den Nuarts,
luftgetrocknetes vom Georgium,

Hauptgänge zum auswählen :

Das Georgium Wild

selbst gemachte Würste vom Georgium in lässig,
cremiges spicy Kraut vom Weidenwald
frischer Schnittlauch, Senfsaat und frischer Kren

Die Forelle

Wurzelgemüse Julien , gedämpftes Filet von der Sorgendorfer Schlossforelle
Kren, Schnittlauch und Erdäpfel

Der Klassiker : Kärntner Käsnudel

kommen vom Daniel aus Feldkirchen
„Nocona – das wandernde Restaurant“ natürlich handgekrendelt

danach:

Crepe „rowa“

Marille, Palatschinke, gebranntes vom Georgium

oder

Nuart Käse

Käse von den Nuarts, Butterbrioche und Honig von Ali i Farzat

**Essen inkl. Gedeck und Leitungswasser 55,-
Für Kinder kochen wir gerne alles in klein :)**

...alles bio-logisch ;-)

alle unsere Produkte beziehen wir ausschließlich von Freundinnen und Freunden, die in kleiner handwerklicher Landwirtschaft in Kärnten anbauen und erzeugen.

Unsere Freundinnen und Freunde
mit Ihren Produkten und Ihren Bauernhöfen



saisonales Gemüse

Harry vom Weidenwald bio
Familie Rohrer bio

Milchprodukte und Käse

Eva Nuart und Familie – Schaf bio
Wriesnighof - Kuh bio
Wurzerhof Kuh demeter
Michi von der Kaslabn bio

Lamm und Reh

eigener Erzeugung Markus Gruze Georgium

Fisch

Sorgendorfer Schlossforelle bio

Fleisch – Wurst

Wurzerhof demeter
Emil Regenfelder demeter
Adamhof bio

Wein & sprudelnes aus Obst

eigene Erzeugung Uta & Markus Weingut Georgium biodynamisch
Weingut Rebenhof – Harti Aubell demeter
Weingut Schmelzer Georg demeter
Weingut Jaunegg Jasmin & Daniel bio
Weingut Ploder Rosenberg demeter

Holler & Apfelsaft

eigener Erzeugung Uta & Markus Georgium bio

Bier

Seppi – Wimitz Brauerei bio
Gusswerk bio

Cafe

San Giusto - Ambilini Caffè Kötschach bio