



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 Caffe Kötschach bio