



From Farm to Table 21.7 -22.8

gerne auch Vegetarisch bzw Vegan.
Wir bitten um Reservierung bis 12.00 Uhr

Dienstag um 18.30 Uhr

Sauerteigbrot & Butter BIO

Veronika vom Hefehaus & Wurzerhof

Sommersalate vom Weidenwald BIO

Kürbiskernöldressing

der Klassiker : handgekrenzelte Kärntner Kasnudl

braune Butter.Schnittlauch.

Support : Daniel von „Nocona – das wandernde Restaurant“

Marille BIO

Palatschinke.Marillenmarmelade.Gebranntes.

Mittwoch um 18.30 Uhr

Sauerteigbrot & Butter BIO

Veronika vom Hefehaus & Wurzerhof

Sommersalate vom Weidenwald BIO

Kürbiskernöldressing

gebackene Kaspressknödel

oder

unsere handgemachte Georgium Wildbratwurscht BIO

spicy papriziertes Kraut vom Weidenwald , Schnittlauch Senfsaat & Kren

Vanille & Cafe oder Käse von Eva Nuart BIO

Donnerstag um 18.30 Uhr

Sauerteigbrot & Butter BIO

Veronika vom Hefehaus & Wurzerhof

Sommersalate vom Weidenwald BIO

Kürbiskernöldressing

Gefüllte Zucchini BIO

die ersten Zucchini vom Weidenwald, Pilzbollo, Käse von der Kaslabn
Erdäpfel, Nuart Topfen und frische Kräuter

Käse BIO oder Vanille & Cafe BIO

Käse von Wriesnighof, Butterbrioche, Honig von Ali Farzat am Rebenhof

Di , Mi & Do Slow Food Farm to Table Menü € 39,- inklusive Leitungswasser



Am Freitag um 18.30 Uhr

Sauerteigbrot BIO

Veronika vom Hefehaus

Tomate & Nuart BIO

Tomaten von der Bio Gärtnerei Rohrer, Rohmilchtopfen von Eva Nuart , Liebstöckl

<><

Backfisch von der Sorgendorfer Schlossforelle BIO

Kernölmayo. Salzzitrone. Schnittlauch.Erdäpfel

Vanille & Cafe oder Käse von Eva Nuart BIO

Am Samstag um 18.30 Uhr

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten BIO

Veronika vom Hefehaus,Wurzerhof, Georgium

Gurke & Nuart BIO

Gurken von der Biogärtnerei Rohrer, Nuart Rohmilchjoghurt, Olivenöl von Tim Edlich

unsere Georgium Wurst in lässig

handgemachte Bratwurst vom Georgium
spicy Kraut, Schnittlauch, Senfsaat und frischer Kren

oder

der Klassiker : handgekrenzelte Kärntner Kasnudl

braune Butter.Schnittlauch.

Support : Daniel von „Nocona – das wandernde Restaurant“

Marille BIO

Palatschinke.Marillenmarmelade.Gebrannte.

oder

Käsebrot 2.0 BIO

Schwarzes Schaf Eva Nuart, Butterbrioche getoastet und Honig von Ali Farzat am Rebenhof

Fr & Sa Slow Food Farm to Table Menü € 44,- inklusive Leitungswasser

***Das wichtigste sind die Grundprodukte, deren Herkunft,
und die Menschen dahinter.***

***Wir haben uns dafür entschieden mit biologischen bzw biodynamischen
Produkten zu arbeiten,
die von befreundeten Bäuerinnen & Bauern mit viel Liebe erzeugt werden.***

Brot

Veronika Dörfler Hefehaus Feldkirchen bio

saisonales Gemüse

Harry vom Weidenwald bio

Familie Rohrer bio

Gärtnerei Seebacher bio

Milchprodukte und Käse

Eva Nuart und Familie – Schaf bio I Wriesnighof - Kuh bio

Michi Kerschbaumer – Kuh bio

Wurzerhof - Kuh demeter I Kaslabn bio

Lamm und Reh

eigener Erzeugung Georgium Markus Gruze

Fleisch & Wurst

Wurzerhof demeter I Emil Regenfelder demeter

Wein

eigene Erzeugung Georgium bio

Weingut Rebenhof – Harti Aubell demeter I Weingut Nikolaihof demeter

Weingut Schmelzer Georg demeter

Jakob Schönberger demeter

Weingut Jaunegg Jasmin & Daniel bio I Ploder Rosenberg demeter

Cider, Obstschaumwein, Trauben, Holler & Apfelsaft

eigener Erzeugung Georgium bio

Fisch

Sorgendorfer Schlossforelle bio

Bier

Wimitz Brauerei bio I

Cafe

San Giusto - Ambilini Caffè Kötschach bio

Sonnentor bio

Biogast Österreich bio