

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



**Ofenwarmes Sauerteigbrot & Butter**

Rohmilchbutter von der Kaslabn

**Wald und Ackervielfalt**

Gemüse vom Weidenwald,  
Topfen von den Nuarts,  
luftgetrocknetes vom Georgium,  
selber eingelegte Gurken und Zucchini

**Bratwurst – in lässig ;)**

selbst gemachte Würste vom Georgium, spicy Wirsing  
frischer Schnittlauch, Senfsaat und Kren

**Kletznudl**

kommen vom Daniel aus Feldkirchen – thx :)  
Nocona – das wandernde Restaurant

**Käse**

Schafrohmilch von den Nuart's  
Kuhrohmilch vom Wrienighof  
Honig von Ali Farzat am Rebenhof

**Essen inkl. Gedeck und Leitungswasser 55,-  
Weinbegleitung und Aperitif 35,-**

**...alles bio-logisch ;-)**

**Termine im Oktober :**

Do 2.10 bis So 5.10 „sans merde“ Biohotel Gralhof Weissensee

Sa 11.10 & So 12.10 ausreserviert

→ Mi 15.10, Do 16.10, Fr 17.10, Sa 18.10, So 19.10

→ Sa 25.10 & So 26.10

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

Reservierungen ab 6 Personen für Weinverkostung und Essen auch an anderen Tagen möglich :)

→ roman@georgium.at

**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**

Marcus Payr nicht zertifiziert  
Süssenbacher Naturfisch 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