



Die Woche am Georgium From Farm to Table immer Abends

gerne kochen wir komplett Vegetarisch oder Vegan
bitte einfach bis Mittag bescheid geben :)

Donnerstag

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten BIO

Veronika vom Hefehaus

Salate vom Weidenwald BIO

Kürbiskernöldressing

handgekrenzelte Kärntner Kasnudl

braune Butter.Schnittlauch.

Support : Daniel von „Nocona – das wandernde Restaurant“

oder

unsere Georgium Wurst in lässig

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

Marille BIO

Palatschinke, Marille & Gebranntes vom Georgium

Donnerstag € 39,- inklusive Leitungswasser

Georgium Getränkebegleitung €35,-

Freitag gibt's Bio Fisch
von der Sorgendorfer Schlossforelle

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten BIO

Veronika vom Hefehaus

Tomate vom Weidenwald & Nuart Topfen BIO

Balsam, Liebstöckl und Olivenöl vom Tim Edlich

Die Sorgendorfer Schlossforelle

in Panko gebacken, Erdäpfelstampf, Kernölmayo und Salszitrone

Streuslkuchen BIO

Freitag € 44,- inklusive Leitungswasser

Am Samstag

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten BIO

Veronika vom Hefehaus, Wurzerhof, Georgium

der Klassiker : handgekrenzelte Kärntner Kasnudl 1 Stk.

braune Butter, Schnittlauch.

Support : Daniel von „Nocona – das wandernde Restaurant“

Salate vom Weidenwald BIO

Kürbiskernöldressing

unsere Georgium Wurst in lässig

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

Marille BIO

Palatschinke, Marille, Gebranntes vom Georgium

Rohmilchkäse & Honig BIO

Rohmilchkäse von den Nuart's
Honig von Ali Farzat am Rebenhof
Butterbrioche

Samstag Food Farm to Table Menü alle Teller €54,-
ohne Zwischengang & Käse €44,-

Georgium Getränkebegleitung €35,-

***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 Bäurinnen & 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

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

Cafe

San Giusto - Ambilini Caffè Kötschach bio

Honig

Ali Farzat am Weingut Rebenhof

Sonnentor & Biogast

Danke Euch :)