



## **From Farm to Table**

gerne nach anmeldung auch komplett Vegetarisch bzw Vegan.

### **Mittwoch um 18.30 Uhr**

**Sauerteigbrot & Kleinigkeiten BIO**

**Kräutersalate vom Weidenwald BIO**

Kürbiskernöldressing

**der Klassiker : handgekrenzelte Kärntner Kasnudl**

braune Butter.Schnittlauch.

Support : Daniel von „Nocona – das wandernde Restaurant“

**Marille BIO**

Palatschinke.Marillenmarmelade.Gebranntes vom Georgium

**€ 39,- inklusive Leitungswasser und Gedeck**

### **Donnerstag um 18.30 Uhr**

**Sauerteigbrot & Kleinigkeiten BIO**

**Kräutersalate vom Weidenwald BIO**

die ersten Radiserl.Kürbiskernöldressing

**unsere Georgium Wurst in lässig**

hangemachte Wtrste vom Maibock aus der Gemeindejagd St Georgen,

cremigies spicy Kraut von der Biogärtnerei Rohrer

Schnittlauch.Senfsaat. Kren

**Käse & Brioche BIO**

Schwarzes Schaf von den Nuarts.Honig von Ali Farzat am Rebenhof

**€ 44,- inklusive Leitungswasser und Gedeck**



**Am Freitag um 18.30 Uhr**

**Sauerteigbrot & Kleinigkeiten BIO**

**Kräutersalate vom Weidenwald BIO**  
die ersten Radiserl.Kürbiskernöldressing

**Die Sorgendorfer Schlossforelle BIO**  
*erste Karotten und Fenchel von der Biogärtnerei Rohrer .Kren.Schnittlauch.Erdäpfel*

**Marille BIO**

Palatschinke.Marillenmarmelade.Gebranntes vom Georgium  
**€ 44,- inklusive Leitungswasser und Gedeck**

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

**Am Samstag sind wir ausreserviert :)**

**Außerhalb der Öffnungszeiten bieten wir gerne ein  
Farm to Table Menü mit Georgium Weinbegleitung an.**

**Ab 6 Personen - gerne auch mit Weinkellerführung**

**pro Person 95,-**