



From Farm to Table.

um 18.30 Uhr

Vegan & Vegetarisch sowie Unverträglichkeiten sind kein Problem.
Bitte einfach bis Mittag bescheid geben – Danke :)

Mittwoch

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten

Kräutersalate vom Weidenwald BIO

Kürbiskernöldressing

Der Klassiker : gekrenzelte Kärntner Kasnudl

Nuart Topfen, braune Butter und viel frischer Schnittlauch
thx für den Support Dani – Nocoona das wandernde Restaurant

Crepe „rowa“ BIO

Palatschinke. Marillenmarmelade. Gebranntes vom Georgium

€ 39,- inklusive Leitungswasser

Donnerstag

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten

Nuart Topfen BIO

alles aus dem Garten vom Georgium, Kürbiskernöl von der Kaindlmühle

Georgium Wurst in lässig

hangemachte Wurst, spicy Kraut vom Weidenwald
Schnittlauch. Senfsaat. Kren.

Käse & Brioche BIO

Schwarzes Schaf von den Eva Nuart
Honig von Ali Farzat am Rebenhof

€ 44,- inklusive Leitungswasser

gerne mit spannender Getränke und Weinbegleitung passend zum Essen :)
pro Person 35,-

Am Freitag

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten

Kräutersalate vom Weidenwald BIO

Radiserl.Kürbiskernöldressing

Die Sorgendorfer Schlossforelle BIO

gedämpft.Wurzelgemüse.Kren.Schnittlauch.Erdäpfel

Topfen & Streusl BIO

€ 44,- inklusive Leitungswasser

Am Samstag best of Kärnten

Sauerteigbrot & Kleinigkeiten

Burrata aus Kärnten BIO

Michi Kerschbaumer macht Rohmilchburrata 100% Mafiafrei ;) .
Salzitrone und Olivenöl von Tim Edlich Saggitario Impruneta

Georgium Wurst in lässig

hangemachte Wurst, spicy Kraut vom Weidenwald
Schnittlauch.Senfsaat. Kren.

oder

Spargel aus Kärnten BIO

Butterbrösel, gehacktes Ei, Nuart Topfen, Erdäpfel und Kräuter vom Georgium

Kräutersalate vom Weidenwald mit Kernöldressing BIO

Crepe „rowa“ BIO

Palatschinke.Marillenmarmelade.Gebranntes vom Georgium

€ 49,- inklusive Leitungswasser

add on jeden Tag möglich :

Käse Brioche Honig BIO zum teilen für 2 € 15,-

Nuart, Wriesnig und Kaslabn, Honig von Ali Farzat und seinen Bienen am Rebenhof

1 Stück gekrenzelte Kärntner Kasnudl € 5,50

Nuart Topfen, braune Butter und viel frischer Schnittlauch
thx für den Support Dani – Nocoona das wandernde Restaurant

gerne mit spannender Getränke und Weinbegleitung passend zum Essen :)

pro Person 35,-

Bitte um Reservierung bis 12.00 Uhr – Danke.

+43 676 30 54 185 roman

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

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

saisonales Gemüse

Harry vom Weidenwald bio
Familie Rohrer bio
Gärtnerei Seebacher bio

Milchprodukte und Käse

Eva Nuart und Familie - Schaf bio
Wriesnighof - Kuh bio
Michi Kerschbaumer - Burrata Rohmilch bio & bald auch Bio Tofu aus Kärnten :)
Wurzerhof - Kuh demeter
Kaslabn bio
Mallhof bio
Höfer bio

Fisch

Sorgendorfer Schlossforelle bio

Lamm und Reh

eigener Erzeugung Georgium Markus Gruze

Fleisch & Wurst

Wurzerhof demeter | Emil Regenfelder demeter

Wein

eigene Erzeugung Georgium biodynamisch - bio
Weingut Rebenhof - Harti Aubell demeter | Weingut Nikolaihof demeter
Weingut Schmelzer Georg demeter
Jakob Schönberger demeter
Weingut Jaunegg Jasmin & Daniel bio | Ploder Rosenberg demeter

Cider, Obstschaumwein, Trauben, Holler & Apfelsaft

eigener Erzeugung Georgium bio

Bier

Wimitz Brauerei bio

Cafe

San Giusto - Ambilini Caffè Kötschach bio

Sonnentor Österreich

Tee & Gewürze

Biogast Österreich