

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team

Kleine Happen zum Aperitif

Gebeizter Bio-Saibling / Frischkäse / Honigmelone / Specköl	€6
Pilzpastete / Pumpernickel	€4
Geschmorte Rehschulter / Felsenbirne / Madeira	€6
Alle drei Happen	€12

Kalte Vorspeisen

Bio Lachsforelle vom Süßenbacher / Kohlrabi / Bulgur / Gartenkräuter	€26
Burrata / Tomate / Basilikum	€18
Tatar vom Weidekalb / Mais / Pimentos / Gurke	€24

Zwischendurch

Zanderbacken-Gulasch / Paprika / Sauerrahm / Kartoffel / Essiggurkerl	€25
Kärntner Eierschwammerl / Breznknödel / Trüffelschaum	€20
Lammällchen / Kichererbse / Bohnen / Hanfsamen	€26/34

Hauptgänge

Jakobsmuschel / Zitronenpolenta / Zuckerschoten / Tomaten-Olivenjus	€26/34
Casarecce di Nocera / Poverisauce / Parmesan	€20/25
Reh von Marcus Gruze / wilder Brokkoli / Sellerie / Sauce Rouennaise	€38

Zum Abschluss

Cheesecake / Ribisel / Kiefernadeln / Kaffee	€12
Kirsche / Brandteigkrapferl / karamellisierte Popcorn / Holler-Essiggelee	€12
Österreichische Käseauswahl	€14

Gedeck p.P. €7

Meinklang's Demeter **Hausbrot** / aromatisierte **Butter** / **Olivenöl** / **Wurzelsepck**

Menü in 4 Gängen inkl. Aperio Happen €99 – jeder weitere Gang +15€

A Taste of Weingut Georgium €39 / Getränkebegleitung €49

Preise in € sowie inkl. MwSt. Über Allergene informiert dich gerne das Team