



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

OBST

Fam. Windhaber, Stubenberg

LACHSFORELLE

Fam. Grill, Molzbach

HONIG

Fam. Simon, Kirchberg

LAMM

Fam. Bauer, Kirchberg

JOGHURT, SAUERRAHM TOPFEN

Fam. Handler, Olbersdorf

GEMÜSE

Fam. Schevzig, Neunkirchen

BIO GETREIDE

Biogschichtl'n, Theresienfeld

KALB, MILCH

Fam. Samm, Kirchberg

Armurkarpfen

Firma Aibler, Fischerei Radlberg,
Traisental

KRÄUTER, TOPINAMBUR, SPROSSEN

Paradiesgart'l

Zotter Schokolade

Familie Zotter, Riegersburg

Mini BIO Gemüse

Buckl Kistl, Zöbern

BIOschwein

Fam. Seiser, Ternitz

GAUMENKITZEL

DER NAME IST BEI UNS PROGRAMM UND VERBINDET:

*HÖCHSTE QUALITÄT & OHNE KOMPROMISSE
TRADITIONELL & INNOVATIV
FRISCHE & NACHHALTIGKEIT
PRODUKTE DER REGION & GOURMETKÜCHE
AUSGEWÄHLTE WEINE & PERFEKTES SERVICE
EINZIGARTIGES AMBIENTE & FREUNDSCHAFTLICHE ATMOSPHÄRE*

ALLES VEREINT ZU EINEM GANZEN.

IHRE GASTGEBER

Peter und Nina

6 GANG MENÜ € 129,00

4 GANG MENÜ € 109,00

(OHNE KARPFFEN UND SCHWEIN)

GETRÄNKE ERLEBNIS:

MIT ALKOHOL € 59,-

ALKOHOLFREI € 43,-

GENUSSPUR

MÜHLENBROT BUTTER
FINGERHÄPPCHEN

OFENRÜBE CHICORÉE MARMELADE SCHÜTTELBROT

LACHSFORELLE KÜRBIS KAMILLENTÉE

ARMURKARPFEN BIOBUCHWEIZEN ESCABECHE

BIO SCHWEIN GNOCCHI BIOPILZE

KIRCHBERGER LAMM BÄRLAUCH BEUSCHL

HEFE RHABARBER CHEESCAÇKE

ZOTTERS WEISSE SCHOKO KARAMELL ZITRUSFRÜCHTE

SÜßER ABSCHLUSS