



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

OBST

Fam. Windhaber, Stubenberg

LACHSFORELLE, SAIBLING

Fam. Grill, Molzbach

HONIG

Fam. Simon, Kirchberg

WILD

Jäger Kirchberg

JOGHURT, SAUERRAHM TOPFEN

Fam. Handler, Olbersdorf

GEMÜSE

Fam. Schevzig, Neunkirchen

Bioschwein

Fam. Seiser, Ternitz

BIO GETREIDE

Biogschichtl'n, Theresienfeld

MILCH

Fam. Samm, Kirchberg

Steinpilze

Wälder Kirchberg und
Rettenegg

HOLUNDER, KRÄUTER, ZITRONE

Paradiesgart'l

Zotter Schokolade

Familie Zotter, Riegersburg

Mini Gemüse

Buckl Kistl, Zöbern

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

*4 GANG MENÜ € 99,00
(OHNE LACHSFORELLE UND SCHWEIN)
6 GANG MENÜ € 119,00*

GETRÄNKE ERLEBNIS:

*MIT ALKOHOL € 55,-
ALKOHOLFREI € 39,-*

GENUSSPUR

BROT_{BUTTER} FINGER FOOD

TOMATE_{BASILIKUM} FRISCHKÄSE

FENCHEL_{SAIBLING} HOLUNDERBLÜTE

LACHSFORELLE_{KÜRBIS} RANKSPINAT_{ESTRAGON}

BIO SCHWEIN_{ZWIEBEL} FISOLEN

KIRCHBERGER_{REH} SELLERIE_{STEINPILZE}

KUKURUZ_{KOKOS} PASSIONSFRUCHT

WALDBROMBEEREN_{SCHAFSTOPFEN} VERBENE

SÜßER ABSCHLUSS