

Herzlich Willkommen im Hotel St. Georg

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant bewirten zu dürfen und wünschen Ihnen neben den kulinarischen Genüssen eine angenehme und erholsame Zeit.



Unsere Weinempfehlung



2016'er

Blaufränkisch Heide - trocken - Österreich - Burgenland

Vom Bio Weingut Birgit Braunstein. Er besitzt einen fruchtig frischen Geschmack nach Brombeeren und Pfeffer. Kräftig & intensiv, bleibt aber am Gaumen geschmeidig.

0,75l | 38,00 €

Vorspeisen | Starters

Ziegenkäse glaciert mit Rosmarinhonig und Kräutersalat | 9,80 €

Goat cheese glazed in rosemary honey and herbs salad

Gegrillter Büffelmozzarella in Landschinken | 14,50 €

auf roten Zwiebeln und Ruccolasalat

Grilled buffalo mozzarella cheese with red onions and rocket salad

Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette und gehobeltem Parmesan | 16,50 €

Beef carpaccio with truffle vinaigrette and shaped Parmesan cheese

Suppen | Soups

Geeiste Chili Tomatensuppe mit Kräuter Focaccia | 6,50 €

Cold chilli tomatoe soup with herbed Focaccia

Klare Ochschwanzsuppe mit Chestergebäck | 8,50 €

Clear Ox tail soup with Chester pastry

Hauptgänge | Main courses

- Rosa gebratenes Hirschsteak** | 25,50 €
mit glasiertem Spitzkohl und Süßkartoffel Schupfnudeln
Pink fried steak of deer with glazed pointed cabbage and sweet potatoe noodles
- Maispouardenbrust mit Thymianjus** | 19,50 €
an Grillgemüse und
Würfelkartoffeln
Corn feed chicken breast with thyme sauce, grilled vegetables and cube potatoes
- Kalbsrückensteak unter der Cashewkernkruste** | 26,50 €
mit eingelegten Aprikosen und Knusperkartoffeln
Sirloin steak of veal under Cashew nut crust with marinated apricots and crispy potatoes
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken** | 19,50 €
mit Wildpreiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Salat
Escalope “Vienna Style” of pork loin with wild cranberries, French fries and smal salad
- Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Käsespätzle** | 26,50 €
Roast beef of loin with fried onions and homemade cheese Spaetzle
- Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln** | 22,50 €
Fried pike perch with Ratatouille vegetable and wild rosemary potatoes

Vegetarisch | Vegetarian

- Orecchiette Nudeln mit Salsa Verde Chili und Frühlingslauch** | 18,50 €
Orechhiette noodles with Salsa Verde Chilli and spring onions

Dessert | Dessert

- Kaiserschmarr`n** | 11,00 €
Wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
Emperor`s pancake served optional with a free choice of apple sauce or plum compote
- Crème brûlée mit Stachelbeersoße und gesalzenem Karamelleis** | 9,50 €
Crème brûlée with gooseberry sauce and salted caramel ice cream
- Variation von edlem Weich-, Schimmel- und Hartkäse** | 14,00 €
mit Rosmarinhonig, Nüssen und Baguette
Variation of soft-, mold- and hard cheese with rosemary honey, nuts and Baguette