Herzlich Willkommen
im
Hotel St. Georg

Wir freuen uns, Sie in unserem Hotel in
Bad Aibling begrüßen zu dürfen!
Unser Restaurant bietet eine kulinarische Reise durch regionale
bayerische Küche und internationale Gaumenfreuden.
Genießen Sie unsere Gerichte in gemütlichen Räumen oder
im idyllischen Biergarten.

Unsere Speisenkarte umfasst Fleisch- und Fischgerichte,
sowie eine Auswahl an vegetarischen Delikatessen.
Unsere Bar bietet erfrischende Getränke und einige
der beliebtesten Cocktails.

Wir freuen uns darauf, Ihnen einen unvergesslichen
Aufenthalt zu bereiten
und wünschen einen guten Appetit.

St. Georg
HOTEL
BAD AIBLING

Ihr Hotel St. Georg

Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter / In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help.
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Zusatzstoffe auf Seite 8/ All prices include tax and service charge. Additives on page 8.

Vorspeisen | Starters

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse [a, g] **| 12,50 €**
an Thymianhonig, serviert mit Knoblauchbaguette.
Beetroot Carpaccio with glazed goat cheese and thyme honey, served with garlic baguette.

Biergebeizter Lachs auf knusprigem Kartoffelrösti [d, a, c] **| 14,50 €**
mit frischem Frühlingslauch und Zwiebelringen.
Beer-marinated salmon on crispy potato rösti with fresh spring leeks and onion rings.

Rindertatar mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern [j, l] **| 19,50 €**
an einem Bouquet von eingelegtem Essiggemüse.
Beef Tartare with pickles, onions and capers on a bouquet of pickled vegetables.

Suppen | Soups

Tagessuppe nach Saison [a, c, g, l] **| 6,90 €**
Saisonal soup

Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen und wechselnder Einlage [a, c, i] **| 7,90 €**
Prime boiled beef bouillon with vegetable strips and changing garnish.

Vegetarisch | Vegetarian

Rotes Thai Curry aus Kichererbsen und Gemüse mit Parboiled Reis [f, e, i, j, k] **| 9,90 €**
Red Thai Curry **(vegan)** made of chickpeas and vegetables with parboiled rice.

Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödeln [a, c, g, l] **| 18,90€**
Creamy chanterelles with homemade bread dumplings.

Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter / In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help.
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Zusatzstoffe auf Seite 8/ All prices include tax and service charge. Additives on page 8.

Hauptgänge | Main courses

Schweinebraten in dunklem Natursafterl [a, i, j, l] **| 15,50 €**
mit hausgemachtem Krautsalat und klassischen Kartoffelknödeln.
Roasted pork in dark natural gravy with homemade cabbage salad and classic potato dumplings.

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein [a, c, g] **| 19,90 €**
mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites.
Escalope „Vienna style” of pork loin with cranberries, lemon and french fries.

Gebackenes Seelachsfilet [a, c, d, j] **| 19,90 €**
mit Kartoffel-Gurkensalat an würziger Remouladensauce und einer Zitronenecke.
Baked pollock fillet with refreshing potato-cucumber salad, spicy remoulade sauce and a lemon wedge.

Linguine in getrüffelter Sahnesauce unter frittiertem Rucola [a, g] **| 12,90 €**
Linguine in truffled cream sauce under a nest of fried rucola.

Wahlweise mit:

4 gegrillten Garnelen [b]	| with four grilled tiger prawns	**| 19,90 €**
gegrillten Rinderfetzen	| with slice of grilled beef	**| 21,90 €**

Zanderfilet vom Grill [d, g, l] **| 23,50 €**
an Weißweinsauce auf Blattspinat mit kleinen Kartoffeln.
Grilled pike-perch fillet with a light white wine sauce on leaf spinach and small potatoes.

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale [a, c, g] **| 29,50 €**
mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln.
Vienna escalope of veal with cranberries, lemon and fried potatoes.

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende [a, c, g] **| 29,50 €**
mit geschmolzenen Zwiebeln, breiten Bohnen und Kasspatzen.
Roast beef with melted onions, beans and Cheese Spaetzle.

Rinderfiletsteak [g] **| 32,50 €**
(roh ca.250g) an grünen Bohnen mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter.
Beef fillet steak on green beans with fried potatoes and homemade herb butter.

Dessert | Dessert

Ananasküchle an frischen Beeren und Vanilleeis [a, c, g, f] **| 8,90 €**
Pineapple cake with fresh berries and a scoop of vanilla ice cream.

Saisonales Halbgefrorenes an Früchtekompott mit Obstdekoration [g] **| 9,90 €**
Seasonal semi-frozen dessert on fruity compote with a decoration of fresh fruits.

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Beerengrütze und frischer Minze [c, g] **| 9,90 €**
Tonka Bean Crème Brûlée with a side of fine berry compote and fresh mint.

Eis / Ice cream

Single Sorbet Vegan **6,50 €**
Eine Kugel MÖVENPICK Sorbet nach Wahl mit frischen Früchten.
A scoop of MÖVENPICK sorbet of your choice served with fresh fruits.

Kleiner Eisspaß **6,50 €**
Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Waffel und Sahne.
Two scoops of your choice with waffle cone, topped with whipped cream.

Eiskaffee **7,50 €**
Creme Vanilla Eis mit Kaffee und Sahne.
Creme Vanilla ice cream with coffee and whipped cream.

Eisschokolade **7,50 €**
Creme Vanilla & Chocolate Chips Eis mit Kakao und Sahne.
Creme Vanilla & Chocolate Chips ice cream with drinking chocolate and whipped cream.

Kleines Früchtchen **7,50 €**
Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit frischen Früchten und Sahne.
Two scoops of ice cream of your choice with fresh fruit and whipped cream.

Nuss-Duell **8,00 €**
Maple Walnuts Eis mit Eierlikör, Nüssen und Sahne.
Maple Walnuts ice cream egg liquer, nuts and whipped cream.

Gemischtes Eis **8,00 €**
Drei Kugeln MÖVENPICK Eis nach Wahl, mit Waffel und Sahne.
Three scoops of MÖVENPICK ice cream of your choice, with a waffle cone and whipped cream.

Liebe Gäste | Dear Guests

Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter.
In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help.

Allergene (14)

a. Weizen / wheat
b. Krebstiere / shellfishes
c. Eier / eggs
d. Fische / fish
e. Erdnüsse / peanuts
f. Sojabohnen / soy
g. Milch; Laktose / milk; lactose
h. Schalenfrüchte / nuts
i. Sellerie / celery
j. Senf / mustard
k. Sesamsamen / sesame seeds
l. Sulfite / sulfites
m. Lupinen / lupine
n. Weichtiere / molluscs

Unsere Öffnungszeiten | Our opening times

Unser Frühstück am Morgen gibt es von	07:00 – 10:00 Uhr
An Wochenenden und Feiertagen von	07:00 – 11:00 Uhr
Kaffee, Kuchen bekommen Sie von	10:00 – 18:00 Uhr
Brotzeiten für den kleinen Hunger servieren wir von	12:00 – 22:00 Uhr
À la carte servieren wir von	12:00 – 14:00 Uhr 18:00 – 21:30 Uhr
Zu unserem Abendbuffet begrüßen wir Sie gerne von	18:00 – 21:00 Uhr
Unsere Mitarbeiter in der Hotelbar freuen sich natürlich auf Sie für einen Aperitif, Digestif, den einen oder anderen Cocktail oder ein frisch gezapftes Bier von	17:00 – 01:00 Uhr
Our breakfast in the morning is served from	07:00 am – 10:00 am
On weekends and public holidays from	07:00 am – 11:00 am
Coffee and cake are available from	10:00 am – 06:00 pm
Snacks for the small appetite are served by	12:00 pm – 10:00 pm
We serve à la carte from	12:00 pm – 02:00 pm 06:00 pm – 09:30 pm
We are happy to welcome you for our dinner buffet from	06:00 pm - 09:00 pm
Our staff in the hotel bar look forward to welcoming you for an aperitif, digestif, a cocktail or a freshly tapped beer from	05:00 pm – 01:00 am

Unser Buffet

Ein kulinarischer Tag im Überblick:

Von der ersten Tasse Kaffee
bis zum letzten Dessert:
Jeder Tag bietet neue
kulinarische Erlebnisse
und Möglichkeiten

Frühstück am Morgen

Entdecken Sie unser vielfältiges und reichhaltiges Frühstück
mit stets frischen Produkten.
Von herzhaften Eiern bis zu süßen Leckereien.

Lunchpaket zum Mitnehmen

Unser Lunchpaket - frisch zubereitet und liebevoll verpackt.
Perfekt für unterwegs und den kleinen Genuss zwischendurch.

Dinnerbuffet am Abend

Nach einem erfüllten Tag ist unser Dinnerbuffet der perfekte Ort,
um sich zu entspannen.

Candle-Light-Dinner für Zwei

Genießen Sie ein exklusives Candle Light Dinner in stimmungsvoller
Atmosphäre, begleitet von feiner Küche.

St. Georg HOTEL BAD AIBLING