

Herzlich Willkommen im Hotel St. Georg



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 und intensiv, bleibt aber am Gaumen geschmeidig.

0,75l | 38,00 €

Vorspeisen | Starters

Ziegenkäse mit Honig und Kräutern im Brickteig gebacken | 14,90 €

an Blattsalat in weißem Balsamico Dressing

Goat cheese with honey and herbs baked in Brick pastry with leaf lettuce and white Balsamico

Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelcreme | 15,90 €

an Salatbouquet mit gehobeltem Parmesan

Beef carpaccio with truffel cream, leaf lettuce and parmesan cheese

Gebeizter norwegischer Lachs an Dill – Senfsoße | 16,90 €

an Blattsalat in weißem Balsamico Dressing

Norwegian pickled salmon with dill mustard sauce, leaf lettuce and white Balsamico

Suppen | Soups

Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenstreifen | 7,50 €

Bouillon of prime boiled beef with sliced pancake

Suppe des Tages | 6,50 €

Soup of the day

Vegetarisch | Vegetarian

Kürbisrisotto mit Kürbiskernkrokant | 19,90 €

Pumpkin Risotto with pumpkin seed brittle

Tagliatelle mit frischem Pesto | 18,90 €

mit Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan

Tagliatelle noodles with fresh pesto, basil, olive oil, pine nuts and shaved parmesan cheese

Hauptgänge | Main courses

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein	19,90 €
mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites Escalope „Vienna style“ of pork loin with cranberries, lemon and French fries	
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale	29,90 €
mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln Vienna escalope of veal with cranberries, lemon and fried potatoes	
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende	28,90 €
mit geschmolzenen Zwiebeln, breiten Bohnen und Bratkartoffeln Roast beef of loin with melted onions, beans and fried potatoes	
Filet vom Lachs unter der Meerrettichkruste	25,90 €
an Weißweinsauce mit Blattspinat und kleinen Petersilienkartoffeln Fried salmon filet with white wine sauce, leaf spinach and small parsley potatoes	
St. Georg Salatplatte	12,90 €
frische Rohkost- & Blattsalate in weißem Balsamico Dressing mit Croutons St. Georg plate with fresh salads in white Balsamic dressing and Croutons	
Wahlweise mit:	
gegrillter Putenbrust in Körndlkruste	with turkey breast and kernels 18,90 €
gegrillten Rinderfetzen	with slice of grilled beef 22,90 €
marinierten, gegrillten Riesengarnelen	with three grilled tiger prawns 25,90 €
Kleiner gemischter Salat	5,90 €
Small mixed salad	

Dessert | Dessert

Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesoße und Sahne	9,50 €
Apple strudel with Bourbon vanilla sauce and whipped cream	
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	9,50 €
Chocolate cake with liquid core	
Mascarpone – Nougat Eisknödel mit frischem Obstsalat	9,50 €
Mascarpone – nougat ice cream with fresh fruit salad	