

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 und 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	
Thunfischcarpaccio mit Karpfern, Limonenvinaigrette und Rucola	 12,50 €
Tuna carpaccio with capers, lemon vinaigrette and rocket salad	
Zwei gebratene Riesengarnelen auf bunten Linsen	 16,50 €
Two king prawns with colorful lentils	

Suppen | Soups

Brunnenkressesüppchen mit Gemüsewürfeln	 6,50 €
Soup of water cress with vegetables	
Getrübeltetes Kartoffelsüppchen mit Croutons	 8,50 €
Truffled potato soup with bread chip	

Hauptgänge | Main courses

Rosa gebratene Entenbrust	22,50 €
auf Wirsinggemüse und Kartoffelgratin Pink fried breast of duck with savoy cabbage and potatoe gratin	
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	
Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus	28,50 €
mit glasierten Mörchen und Meerrettich - Kartoffelpüree Roast saddle of veal with glazed carrots and horseradish - potato mash	
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende	26,50 €
mit hausgemachten Käsespätzle Swabian roast beef of loin with fried onions, homemade cheese Spaetzle	
Gebratenes Lachsforellenfilet	22,50 €
auf Zucchini-Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln Fried salmon trout with courgette-tomato ragout and rosemary potatoes	
Spaghetti mit Kirschtomaten, Spinat und Fetakäse	15,50 €
Spaghetti with cherry tomatoes, spinach and feta cheese	
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	22,50 €

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	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangoragout und Vanilleeis	9,50 €
Warm chocolate cake with mango ragout and vanilla 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	
Eis pro Kugel	2,00 €
Cream Vanilla, Strawberry Cream, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Zitronen Sorbet	