

Herzlich Willkommen
im
Hotel Restaurant
St. Georg

*Wir freuen uns, Sie in unseren neu gestalteten Restaurant - Bereichen
bewirten zu dürfen und wünschen Ihnen
neben den kulinarischen Genüssen
eine angenehme und erholsame Zeit.*



Menü des Monats

„Entlang der Alpen“



★★★★

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet

mit marinierter Rauke und Parmesanspänen

Carpaccio of beef fillet with marinated rocket and Parmesan shavings

★★★★

Suppe

Rhabarberschaumsuppe

mit roter Paprika, Ahornsirup und gebratener Riesengarnele

Rhubarb foam Soup with red Bell pepper, Maple sirup and fried King Prawn

★★★★

Hauptgang

Gebratene Schweinefiletmedallions in Aprikosenjus

mit glasiertem Chicorée auf Bärlauchrisotto

Fried Pork fillet Medaillons in Apricot Jus with glazed Chicory on Wild Garlic Risotto

★★★★

Dessert

Limetten-Kokos-Cheesecake im Glas

Lime-Cocos-Cheesecake served in a Glass



Menüpreis pro Person 32,00 €

Menu price per person 32,00 €

Zum Anfauga / Starters

Kleiner Beilagensalat aus der Küche € 3.50
Small side salad from the kitchen

Salat vom Buffet € 5.50
Salad from the buffet

Bunter Salatteller € 7.50

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
in Balsamico Dressing, dazu frische Früchte und Baguette

Colorful Salad plate

with various salads in Balsamic dressing, served with fresh fruits and Baguette

Bunter Salatteller mit gegrillter Putenbrust € 9.50

oder mit gegrillten Rinderlendenstreifen € 11.50

auf verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
in Balsamico Dressing, dazu frische Früchte und Baguette

Colorful salad plate with grilled turkey breast

or with grilled Sirloin stripes

with various salads in Balsamic dressing, served with fresh fruits and Baguette

Räucherlachs € 9.50

auf Rote Beete, Kartoffelrösti und Meerrettich

Smoked Salmon

on beet root, hash brown and horse radish

Tagliata € 13.50

Gebratene Rinderlende vom Grill auf Rucola
mit karamellisierten Kirschtomaten, Parmesan und Baguette

Tagliata

Grilled sirloin steak on rocket salad with caramelized cherry tomatoes,
Parmesan and baguette

Bayrisches Trio € 6.00

mit Obatzda, Apfel-Griebenschmalz und Kräutertopfen, Salatbouquet,
dazu deftige Brotauswahl

Bavarian Trio

with bavarian chesse spread, Apple-crackling fat and
herb curd cheese spread served with a hearty bread selection

Suppenkuch'l / Soup

Pastinakencremesuppe € 4.50

mit geschmolzenen Kirschtomaten

Parsnip cream soup

with melted cherry tomatoes

Fleischlose Schmankerl / Vegetarian dishes

Risotto Milanese mit gebratenen Waldpilzen	€ 11.50
Risotto Milanese with fried wild mushrooms	

Vo de Vicha und Aus`m Wossa / Main dishes

Schweinebraten im Natursafter`l mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat ^{2,3}	€ 10.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Pork roast in sauce
with potato dumplings and bacon – cabbage - salad ^{2,3}

Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites	€ 10.50
----------------------------------------------------------------------------------	---------

Escalope of pork “Vienna Style” from the Pork loin
with French fries

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bohnen und Röstkartoffeln ^{2,3}	€ 18.50
----------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Roast beef of the Sirloin with onions
with beans and fried potatoes ^{2,3}

Halbe Ente an Orangensauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 15.50
------------------------------------------------------------------------	---------

Half Duck on orange sauce
with red cabbage and potato dumpling

Bayrischer Burger in der Laugensemmel	€ 13.50
----------------------------------------------	---------

Zwei kleine Burger aus saftig gebratenem bayrischem Rindfleisch mit Tomaten, roten Zwiebeln, Rauke, Essiggurken, Edamer, Obazdn und Senfsoße, dazu knusprige Kartoffelecken

Bavarian Burger in a salty bun
Two small Burger Buns from bavarian Beef with tomato, red Onions, Rocket salad, Edam cheese, bavarian cheese specialty and mustard sauce, served with crispy Potato Wedges

Gebratenes Zanderfillet auf glaciertem mediterranem Gemüse und Kräutergnocchi	€ 16.50
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------

Fried filet of pike perch
served with glazed Mediterranean vegetable and Herb gnocchi

Barramundi und Garnele auf Okra – Bananengemüse mit Süßkartoffelstäbchen angerichtet mit Melone – Chili Dip	€ 18.90
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Mit diesem Gericht unterstützen Sie den Bau unserer Schule!



Zum Aufhern wos Siass / Dessert

Eis / pro Kugel Cream Vanilla, Strawberry Cream, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Zitronen Sorbet	€ 1.50
Portion Sahne portion of whipped cream	€ 0.50
Apfelstrudel mit Vanilleeis Apple strudel with vanilla ice cream	€ 4.50
Kaiserschmarr`n Wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus Emperor`s pancake served with a free choice of plum compote or apple sauce	€ 8.80
Zweierlei Toblerone - Mousse mit Pfirsich – Minz Spiegel Two typs of Toblerone - mousse with peach – mint mirrow	€ 5.50

Und zum Schluss wos zum Lacha

Frag`t da Gast de Bedienung, "Freulein wie heist den der Berg?"
Sog`t de Bedienung "Wechana...?"
Sog`t da Gast "Danke!"



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. / All prices include tax and service charge.

Zusatzstoffe siehe Seite 6 / Additives see page 5

Zusatzstoffe/Additives:

- | | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff/with coloring | 5) mit Phosphat/with phosphate |
| 2) mit Konservierungsstoffe/with preservative | 6) mit Milcheiweiß/with milk protein |
| 3) mit Antioxidationsmittel/with antioxidant | 7) mit Süßungsmittel/with sweetener |
| 4) mit Geschmacksverstärker/with flavour enhancer | 8) mit Nitritpökelsalz/with curing salt |



Aus da Koit`n Kuch`l / Bavarian snacks



6 Schweinswürstel ^{2,3} € 7.50
serviert mit Sauerkraut und Bauernbrot

6 pork sausage
served with "Sauerkraut" and farmhouse bread

2 Paar Wiener Würstl ^{2,3} € 4.50
serviert mit Senf und Bauernbrot

2 Pair of Wiener Sausage
served with Mustard and farmhouse bread

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger ^{2,3} € 7.50
mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Radieserl und Bauernbrot

Bavarian sausage salad ^{2,3}
with red Onions, Gherkins, Radishes and farmhouse bread

Brotzeiteller ^{2,3} € 8.50
einheimische Spezialitäten mit Bauernbrot

(auch gerne Vegetarisch mit verschiedenen Käsespezialitäten)

Mixed plate of Bavarian specialities ^{2,3}

Regional specialties with farmhouse bread
(also as vegetarian dish with different cheese specialties)

Bayrischer Burger in der Laugensemmel € 13.50

Zwei kleine Burger aus saftig gebratenem bayrischem Rindfleisch mit Tomaten, roten Zwiebeln, Rauke, Essiggurken, Edamer, Obazdn und Senfsoße, dazu knusprige Kartoffelecken

Bavarian Burger in a salty bun

Two small Burger Buns from bavarian Beef with tomato, red Onions, Rocket salad, Edam cheese, bavarian cheese specialty and mustard sauce, served with crispy Potato Wedges

Bunter Salatteller € 7.50

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
in Balsamico Dressing, dazu frische Früchte und Baguette

Colorful Salad plate

with various salads in Balsamic dressing, served with fresh fruits and Baguette

Bunter Salatteller mit gegrillter Putenbrust € 9.50

oder mit gegrillten Rinderlendenstreifen € 11.50

auf verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
in Balsamico Dressing, dazu frische Früchte und Baguette

**Colorful salad plate with grilled turkey breast
or with grilled Sirloin stripes**

with various salads in Balsamic dressing, served with fresh fruits and Baguette

