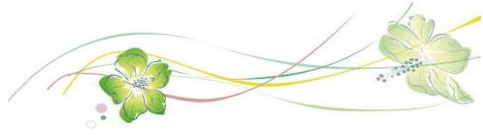


**H**erzlich Willkommen  
im  
**H**otel Restaurant  
**St. Georg**

*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



★★★★  
**Vorspeise**

**Carpaccio vom Rind  
mit Bärlauch Pesto auf Vogerlsalat und Parmesan**  
*Carpaccio of beef with wild garlic pesto on lamb's lettuce and Parmesan*

★★★★  
**Suppe**

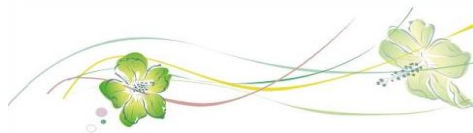
**Angeräucherte Kohlrabischaumsuppe**  
*Smoked kohlrabi foam soup*

★★★★  
**Hauptgang**

**Flank Steak vom Irischen Dry Aged Rind  
an Musseline von Schwarzwurzel und Kürbis- Kartoffelrösti**  
*Flank steak of irish dry aged beef on black salsify mousseline and pumpkin - potatoe hash browns*

★★★★  
**Dessert**

**Hausgemachte Pralinen**  
*Homemade chocolate*



**Menüpreis pro Person 32,00 €**  
*Menu price per person 32,00 €*

## Zum Ofanga / Starters

<b>Kleiner Beilagensalat aus der Küche</b> <sup>a,b,c</sup>	€ 3.50
Small side Salad from the Kitchen	
<b>Salat vom Buffet</b> <sup>a,b,c,j</sup>	€ 5.50
Salad from the Buffet	
<b>Rose vom Räucherlachs</b> <sup>3,4,7,a,b,c,j</sup>	€ 9.50
mit Rote Beete Chip, Kartoffelrösti und Meerrettich	
<b>Flower of Smoked Salmon</b>	
with Beet root Chip, Hash brown and Horse radish	
<b>Tagliata</b> <sup>7,1,3,a,b,c,j</sup>	€ 13.50
Gebratene Rinderlende vom Grill auf Rucola mit karamellisierten Kirschtomaten, Parmesan und Baguette	
<b>Tagliata</b>	
Grilled Sirloin steak on Rocket salad with caramelized cherry Tomatoes, Parmesan and Baguette	
<b>Bayrisches Trio</b> <sup>1,7,a,b,c,j</sup>	€ 6.00
mit Obatzda, Apfel-Griebenschmalz und Kräutertopfen, Salatbouquet, dazu deftige Brotauswahl	
<b>Bavarian Trio</b>	
with Bavarian Chesse spread, Apple-Crackling fat and Herb Curd cheese spread served with a Hearty Bread selection	
<b>Bunter Salatteller</b> <sup>1,3,7,a,b,c,j</sup>	mit Pute/with turkey € 11.50 ohne Pute/without turkey € 8.20
mit oder ohne gegrillter Putenbrust auf verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten in Balsamico Dressing, dazu frische Früchte und Baguette	
<b>Colorful salad plate</b>	
with or without grilled Turkey breast with various Salads in Balsamic dressing, served with fresh Fruits and Baguette	
<b>Flammkuchen</b> <sup>1,3,7,6,c,j</sup>	€ 9.50
mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, frischer Rucola und Kirschtomaten	
<b>Tarte Flambée</b>	
with Bacon, Onions, Sour Cream, fresh Rocket and cherry Tomatoes	

## Ausm Suppendopf / Soup

<b>Suppe des Monats</b>	€ 4.50
Soup of the month	
<b>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b> <sup>1,3,7,9,j</sup>	€ 4.50
Beef Bouillon with striped Pancake	

## Aus`m Wossa / Fish dishes

**Duett von Lachs und Garnele** <sup>1,2,4,7,j</sup> € 18.50  
an Rote Beete Risotto

**Duett of Salmon and King Prawn**  
on Beet root Risotto

**Petersfischfilet vom Grill** <sup>1,4,9,j</sup> € 16.50  
auf rotem Linsenpüree und Tapioca Perlen

**Grilled John Dory Fillet**  
on red Lentil puree and Tapioca pearls

## Fleischlos Glücklich / Vegetarian dishes

**Rote Bete Risotto** <sup>1,4,9,j</sup> € 11.50  
mit Parmesanchip und frittiertem Ruccola

**Beet root Risotto**  
with Parmesan Chip and fried Rocket

**Kaspressknödel** <sup>1,3,7,j</sup> € 10.90  
in brauner Butter mit frisch geriebenem Bergkäs

**Bread dumpling with cheese**  
in browned Butter with freshly grated Mountain Cheese

**Bunter Salatteller** <sup>1,3,7,a,b,c,j</sup> € 8.20  
auf 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





## St. Georg Klassiker / St. Classic dishes

**Krustenbraten** <sup>a,b,c,j,7,9</sup> € 10.50

aus dem Schweinehals mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

**Juicy Pork roast with crackling**

of Porkneck with Potato dumpling and Cabbage salad with Bacon

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende** <sup>1,3,7,a,b,c,j</sup> € 10.50

mit Preiselbeeren und Pommes Frites

**Escalope of pork “Vienna Style” from the Pork loin**

with Cranberries and French Fries

**Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Rinderlende** <sup>1,6,c</sup> € 18.50

mit breiten Bohnen und Röstkartoffeln

**Roast beef of the Sirloin with onions**

with broad Beans and fried Potatoes

**½ bayrische Bauernente** <sup>1,7,a,b,c,j</sup> € 15.50

an Beifuß mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

**½ Bavarian Duck**

on Mugwort with red Cabbage and Potato dumpling

**St. Georg Burger – der Neue** <sup>1,3,7,a,b,c,d,j</sup> € 13.50

saftiges Rindfleisch mit gegrillter Paprika, geröstetem Speck, roten Zwiebeln, Gurke und hausgemachter Burgersauce, mit Bergkäse gratiniert, im Weizenbrot und Pommes Frites

**St. Georg Burger – the new one**

juicy Beef with grilled Bell Pepper, fried Bacon, red Onions, Cucumber, homemade Burger sauce, gratinated with mountain Cheese, in a Wheat bread and French Fries

**Pulled Pork Burger – der Saftige** <sup>1,3,7,a,b,c,j</sup> € 11.50

mit roten Zwiebeln, Gurke, Tomate und hausgemachtem Obazda im Weizenbrot, serviert mit Pommes frites

**Pulled Pork Burger – The Juicy one**

with red Onions, Cucumber, Tomatoes and homemade Obazdn in Wheat Bread, served with French Fries



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 8 / Additives see page 8

## Zum Aufhern wos Siass / Dessert

<b>Eis</b> / pro Kugel <sup>7,a,j</sup> Cream Vanilla, Strawberry Cream, Chocolate Chips, Maple Walnuts <sup>8</sup> , Zitronen Sorbet	<b>€ 1.50</b>
<b>Portion Sahne</b> <sup>7,j</sup> portion of Whipped cream	<b>€ 0.50</b>
<b>Apfelstrudel</b> <sup>1,3,7,8,a,j</sup> mit Vanilleeis <b>Apple strudel</b> with vanilla ice cream	<b>€ 4.50</b>
<b>Kaiserschmarr`n</b> <sup>1,3,7,j</sup> Wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus <b>Emperor`s pancake</b> served with a free choice of Plum compote or Apple sauce	<b>€ 8.80</b>
<b>Dessertteller St. Georg „Süße Überraschung“</b> <sup>1,3,6,7,8,a,j</sup> eisig, cremig, fruchtig und beerig <b>Dessertvariation St. Georg „Sweet Surprise“</b> icy, creamy, fruity and berrylike	<b>€ 6.80</b>



## 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 8 / Additives see page 8

### Zusatzstoffe/Additives:

a) mit Farbstoff/with coloring	h) mit Phosphat/with phosphate	7) Milch, Laktose/milk, lactose
b) mit Konservierungsstoffe/with preservative	j) mit Milcheiweiß/with milk protein	8) Schalenfrüchte/ edible nuts
c) mit Antioxidationsmittel/with antioxidant	l) chininhaltig/with quinine	9) Sellerie/celery
d) geschwefelt/sulfurated	1) mit Weizen/with wheat	10) Senf/mustard
i) mit Süßungsmittel/with sweetener	2) Krebstiere/crustaceans	11) Sesamsamen/ sesame
k) Koffeinhaltig/caFFEinated	3) mit Eiern/with egg	12) Sulfite/sulfid
e) mit Geschmacksverstärker/with flavour enhancer	4) Fische/fish	13) Lupinien/lupine flower
f) geschwärzt/blackened	5) Erdnüsse/ peanuts	14) Weichtiere/molluscs
g) gewachst/waxed	6) Sojabohnen/soy beans	



## A bissl a Brotzeit / Bavarian snacks



<b>Suppe des Monats</b>	€ 4.50
Soup of the month	
<b>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b> <sup>1,3,7,9,j</sup>	€ 4.50
Beef Bouillon with striped Pancake	
<b>6 Schweinswürstel</b> <sup>a,b,c,1</sup>	€ 7.50
serviert mit Sauerkraut und Bauernbrot	
<b>6 pork sausage</b>	
served with "Sauerkraut" and farmhouse bread	
<b>2 Paar Wiener Würstl</b> <sup>a,b,c,1,10</sup>	€ 4.50
serviert mit Senf und Bauernbrot	
<b>2 Pair of Wiener Sausage</b>	
served with Mustard and farmhouse bread	
<b>Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger</b> <sup>1,6,c</sup>	€ 7.50
mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Radieserl und Bauernbrot	
<b>Bavarian sausage salad</b>	
with red Onions, Gherkins, Radishes and farmhouse bread	
<b>Brotzeitbrettl "St. Georg"</b> <sup>1,7,a,b,c,j</sup>	€ 9.90
mit Spezialitäten von unserer Hausmetzgerei, a bissl an Käs und Butter, dazu gibt's Bauernbrot (auch gerne Vegetarisch mit verschiedenen Käsespezialitäten)	
<b>Bavarian Snack Platter St. Georg</b>	
with specialties from our butchery, with Cheese and Butter, served with farmhouse bread (also as vegetarian dish with different cheese specialties)	
<b>Pulled Pork Burger – der Saftige</b> <sup>1,3,7,a,b,c,j</sup>	€ 11.50
mit roten Zwiebeln, Gurke, Tomate und hausgemachten Obazdn im Weizenbrot, serviert mit Pommes frites	
<b>Pulled Pork Burger – The Juicy one</b>	
with red Onions, Cucumber, Tomatoes and homemade Obazdn in wheat Bread, served with French Fries	
<b>Bunter Salatteller</b> <sup>1,3,7,a,b,c,j</sup>	mit Pute/with turkey € 11.50
mit oder ohne gegrillter Putenbrust	ohne Pute/without turkey € 8.20
auf verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten in Balsamico Dressing, dazu frische Früchte und Baguette	
<b>Colorful salad plate</b>	
with or without grilled turkey breast with various salads in Balsamic dressing, served with fresh fruits and Baguette	
<b>Flammkuchen</b> <sup>1,3,7,6,c,j</sup>	€ 9.50
mit Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, frischer Rucola und Kirschtomaten	
<b>Tarte Flambée</b>	
with Bacon, Onions, Sour Cream, fresh Rocket and cherry Tomatoes	