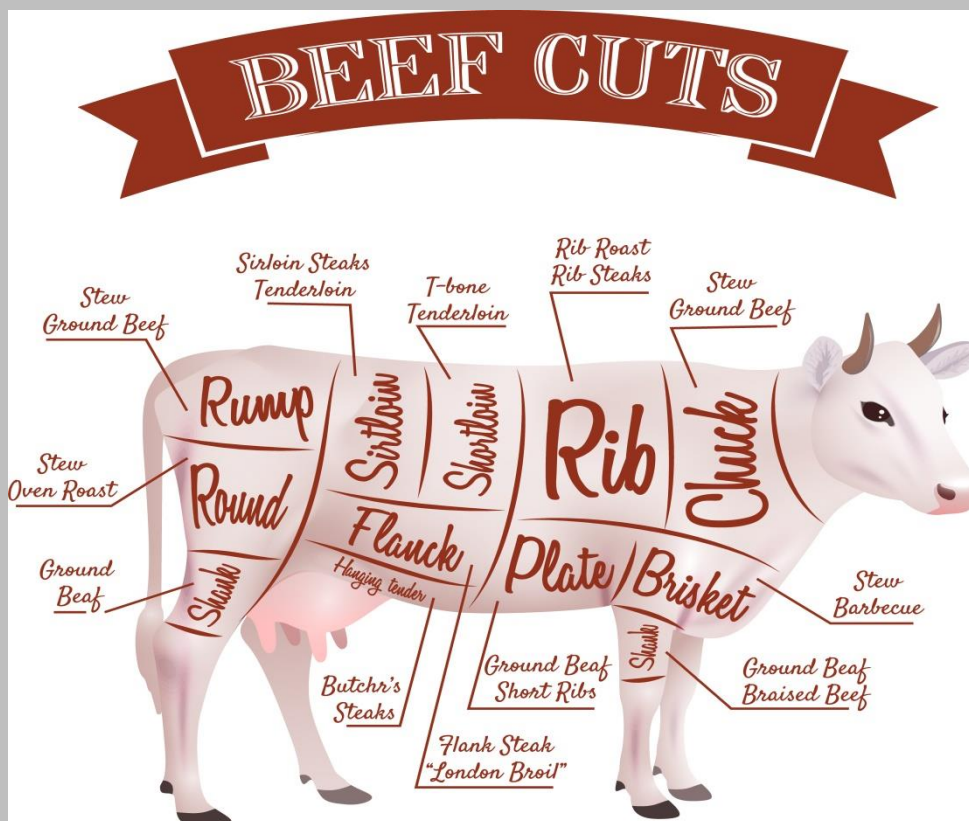


Herzlich Willkommen im Hotel St. Georg

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant
bewirten zu dürfen und wünschen Ihnen
neben den kulinarischen Genüssen
eine angenehme und erholsame Zeit.

STEAKS & MEER



Menü des Monats | Menu of the month

Vorspeise | Starter

Geräucherte Barbarie Entenbrust

an schwarzen Linsen mit Kren Espuma ^{a,b,c,2,7,8}

Smoked Barbarie duck breast with black lentils and horseradish Espuma

Suppe | Soup

Zitronengras Suppe mit Ricotta - Garnelen Nocken ^{i,1,2,3,7,9}

Lemon grass soup with Ricotta shrimp dumplings

Hauptgang | Maincourse

Rosa gebratenes Kalbsfilet an schwarzer Nuss Soße ^{a,b,c,d,f,5,7,9}

mit Schmorgemüse, Pfifferlingen und Kartoffelgratin

Pan fried veal tenderloin with black nut sauce
braised vegetable, chanterelles and potato gratin

Dessert | Dessert

Zwetschgen Topfenknödel mit süßen Bröseln an Orangenragout ^{i,1,3,7}

Plum curd dumplings with orange ragout

Menüpreis pro Person 36,00 € | Menu price each 36,00 €

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

Vorspeisen | Starter

Ziegenkäse in Prosciutto ^{a,c,7} | 13,50 €

mit Waldhonig karamellisiert, an knackigen Salaten in Balsamico Orangen Dressing
caramelized goat cheese in Prusciutto coat to fresh salad in balsamico oranges dressing

Carpaccio vom Simsseer Rind ^{a,c,j} | 14,50 €

dazu Rucola in Zitrusmarinade und Parmesan
Carpaccio of beef additional rocket in citrus marinade and Parmesan cheese

Suppen | Soups

Süßkartoffel – Limettensuppe mit Brotchip ^{a,b,c,1,7} | 6,50 €

Sweetpotato – lime soup with bread chip

Rinderkraftbrühe vom Simsseer Weideochsen ^{i,1,3,7,9} | 5,00 €

mit Schinkenschöberl und frischen Kräutern
Beef Bouillon of Simsseer grazing ox with bacon dumplings and fresh herbs

Vegetarisch | Vegetarian Dishes

Dreierlei vom Knödel ^{i,1,3,7,9} | 14,00 €

Spinatknödel, Rote Beetknödel und Hokkaido Kürbisknödel in brauner Nussbutter und lila Trüffel Kartoffelchip
Spinach dumpling, Beetroot dumpling and Hokkaido pumpkin dumpling in brown butter and purple truffle potato chip

Tascherl mit Mascarpone und Trüffel ^{i,1,3,7,9} | 15,00 €

gefüllt mit Mascarpone und Trüffel an gebratenen Kräuterseitlingen und frittiertem Rucola
Beetroot Ravioli filled with truffle cream cheese to king oyster mushrooms and fried rocket

Spinat – Frischkäsestrudel an Datteltomatenragout ^{i,1,3,7,9} | 12,50 €

Spinach – cream cheese Strudel to tomato ragout

Palatschinken mit rahmiger Gemüsefüllung ^{i,1,3,7,9} | 12,00 €

gratiniert mit würzigem Bergkäse
Pancake filled with creamy vegetables, gratinated with tasty mountain cheese

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

Steaks vom Simssee | Bayrisch | Regional | Einfach gut!

Das Rindfleisch für unsere Steaks beziehen wir von Josef Baumann, der einen Bauernhof mit ca. 70 Tieren direkt am malerischen Simssee betreibt. Das Besondere ist das die Tiere ausschließlich mit Heu gefüttert werden, das die Familie aus den eigenen angrenzenden Wiesen produziert. Gepaart mit der Leidenschaft & Liebe zur Tierhaltung ist der Geschmack des Fleisches einzigartig! Die Schlachtung und weitere Verarbeitung übernimmt die Metzgerei Angerer in Rosenheim unter der Leitung von Eugen Bruckdorfer.

Cut's vom Simsseer Rind | Cut's of Simsseer beef

FILETSTEAK | 180g 28,00 €
| 250g 35,00 €

das edelste Teilstück vom Rind | mager | zart
The premium part of beef | fatless | tender

LENDENSTEAK | 200g 24,00 €
| 300g 33,00 €

das beliebteste Stück | saftig | Fettrand | marmoriert
the most loved part | moist | fat edge | fine marbled

ENTRECÔTE | 200g 24,50 €
| 300g 33,50 €

Ribeye | mit Fettsäure | besonders saftig | würzig
Ribeye | with blob of grease | fine moist | spicy

Surf & Turf Option ²
| plus 7,00 €

Kombinieren Sie Ihr Steak mit drei Riesengarnelen
Additional your steak with three king prawns

Beilagen zur Wahl | Side to choice

Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{i,7} | 4,50 €
Baked potato with sour cream

„Steakhouse“ Pommes Frites | 3,50 €
„Steakhouse“ French fries

Süßkartoffel Pommes Frites | 3,50 €
Sweet potato French fries

Marinierte Rosmarin Wedges | 3,50 €
Marinated rosemary Wedges

Grüne Bohnen mit Speck ^c | 4,50 €
Green beans with bacon

Mediterranes Grillgemüse | 4,00 €
Grilled vegetables

Kleiner Salat der Saison ⁱ | 4,00 €
Small salad of saison

Saucen | Dips

BBQ Sauce ^{a,b,i,e,9} | 2,50 €

Grace BBQ Sauce ^{a,b,i,e,9} | 2,50 €

Smoke Sauce ^{a,b,i,e,9} | 2,50 €

Avocado Salsa | 2,50 €

Sauce Tartar ^{b,c,i,3,10} | 2,50 €

Cognac Pepper Sauce ^{b,j,7,9} | 3,50 €

Homemade Sauce Aioli ^{3,10} | 3,00 €

STEAKS



MEER

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

Saisonal | Saisonal

Vorspeise | Starter

Geräucherte Barbarie Entenbrust ^{a,b,c,2,7,8} | 12,50 €
an schwarzen Linsen mit Kren Espuma
Smoked Barbarie duck breast with black lentils and horseradish Espuma

Suppe | Soup

Zitronengras Suppe mit Ricotta - Garnelen Nocken ^{i,1,2,3,7,9} | 5,90 €
Lemon grass soup with Ricotta shrimp dumplings

Hauptgänge | Maincourses

Rosa gebratenes Kalbsfilet an schwarzer Nuss Soße ^{a,b,c,d,f,5,7,9} | 24,00 €
mit Schmorgemüse, Pfifferlingen und Kartoffelgratin
Pan fried veal tenderloin with black nut sauce
braised vegetable, chanterelles and potato gratin

Saiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten ^{b,c,i,1,3,7} | 19,50 €
an Kräutersauce mit Pfifferlingsrisotto und lila Chip
Fried char fillet in lemon butter with herbal sauce, chanterelles Risotto, Parmesan cheese
and roasted chip

Tagliatelle in Kräutersoße ^{i,1,3,7,9} | 16,00 €
mit Pfifferlingen, frittiertem Rucola und Parmesan
Tagliatelle noodles in herbal sauce, fried rocket and Parmesan cheese

Dessert | Dessert

Zwetschgen Topfenknödel mit süßen Bröseln an Orangenragout ^{i,1,3} | 6,50 €
Plum curd dumplings with orange ragout

St. Georg Klassiker | St. Georg Classics

St. Georg Salatplatte ^{a,b,c,j,1,2,3,4,7} | 9,00 €

frische Rohkost- und Blattsalate in Orangen - Balsamico Dressing,
geröstete Kürbiskerne und gratiniertes Pesto Baguette

St. Georg plate with fresh salads in orange - Balsamic dressing, with roasted pumpkin
kernels and gratinated Pesto Baguette

mit gegrillten Rinderfetzen | **with slice of grilled beef** | 16,50 €

mit gegrillten Putenstreifen | **with slice of grilled turkey** | 12,50 €

mit gegrillten Riesengarnelen | **with grilled king prawns** | 18,50 €

Schweinebraten vom Strohschwein ^{b,c,d,j,7,9} | 14,50 €

in Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat

Juicy pork roast of straw pig with two kind of dumplings and bacon cabbage salad

Schnitzel „Wiener Art“ vom Duroc Schwein ^{a,b,c,j,1,3,7} | 14,50 €

in Butterschmalz ausgebraten mit Wildpreiselbeeren und Pommes Frites

Escalope “Vienna Style” of Duroc pig

fried in ghee butter with wild cranberries and French fries

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende an Portweinssoße ^{a,b,c,1,6} | 19,00 €

mit Speckbohnen und Kräuterröstkartoffeln

Roast beef of sirloin with onions, bacon beans and fried potatoes

Gegrilltes schottisches Lachsfilet in der Zitronenkräuterkruste ^{j,1,4,7} | 18,50 €

an mediterranem Gemüse und Kartoffel - Apfelgratin

Grilled Scottish salmon fillet lemon herbal crust to mediterranean vegetables and
potatoe - apple gratin

St. Georg Burger ^{a,b,c,d,j,1,3,7} | 14,50 €

Alpenburger mit saftigem Rindfleisch, Coleslaw, Tomate, Gurke, rote Zwiebel,

Chili Mayonnaise, mit Bergkäse gratiniert, im Brioche Brötchen und Süßkartoffel Pommes

Alpin Burger with juicy beef, coleslaw, tomato, cucumber, red onions, chilli mayonnaise,
gratinated with mountain cheese, in Brioche bread bun and French fries

Geschmorte Ochsenbackerl in Portweinssoße ^{a,b,c,j,1,3,7} | 20,50 €

mit Gemüsejulienne, Röstzwiebeln an Kren – Kartoffelpüree

Braised ox cheeks in port wine sauce with vegetable julienne roasted onions and horseradish
potato mash

Saftiges Bierkutscher Gulasch ^{a,b,c,j,1,3,7} | 12,80 €

aus der Rinderschulter mit abgebräunten Serviettenknödel

Juicy beer brewer`s gulasch of beef shoulder with sliced browned bread dumplings

Brotzeit | Bavarian snacks

Dreierlei Aufstrich mit Bauernbrot ^{i,1,7} | 7,50 €

Erdäpfelkas, Tomaten Frischkas & Rote Beetkas

Three different of bavarian spreads with farmerhouse bread

Potatoe curd, tomatoe cream cheese and beetroot cream

Rinderkraftbrühe vom Simsseer Weideochsen ^{i,1,3,7,9} | 5,00 €

mit Schinkenschöberl und frischen Kräutern

Beef Bouillon of Simsseer grazing ox with bacon dumplings and fresh herbs

Zwei Paar Wiener Würstl mit Senf und Bauernbrot ^{a,b,c,1,10} | 6,50 €

Two pair of „Wiener“ sausage served with mustard and farmhouse bread

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger ^{c,1,6} | 8,80 €

mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Radieserl und Bauernbrot

Bavarian sausage salad with red onions, gherkins, radishes and farmhouse bread

Brotzeitjausn „St. Georg“ ^{a,b,c,1,7} | 14,50 €

mit Spezialitäten von unserer Hausmetzgerei, a bissl an Kas und Butter,

dazu gibt's Bauernbrot (auch gerne vegetarisch mit verschiedenen Käsespezialitäten)

Bavarian snack platter „St. Georg“ with specialties from our butchery, with cheese and

butter, served with farmhouse bread (also as vegetarian dish with different cheese specialties)

St. Georg Salatplatte ^{a,b,c,j,1,3,7} | 9,00 €

frische Rohkost- & Blattsalate in Orangen - Balsamico Dressing, geröstete Kürbiskerne & gratiniertes Pesto Baguette

St. Georg plate with fresh salads in orange - Balsamic dressing, with roasted pumpkin kernels and gratinated Pesto Baguette

mit gegrillten Rinderfetzen | with slice of grilled beef | 16,50 €

mit gegrillten Putenstreifen | with slice of grilled turkey | 12,50 €

mit gegrillten Riesengarnelen | with grilled king prawns | 18,50 €

Kasspatz'n mit Röstzwiebeln ^{j,1,3,7} | 9,00 €

Cheese Spaetzle with roasted onions

Dessert | Dessert

Birnenkücherl im Backteig mit Vanilleeis an frischen Früchten ^{i,1,3,7} | 7,00 €
Pear fritters with vanilla ice cream to fresh fruits

Kaiserschmarr`n ^{i,1,3,7} | 11,00 €
Wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
Emperor`s pancake served with a free choice of apple sauce or plum compote

Apfelstrudel mit Vanilleeis und frischen Früchten ^{i,7} | 6,50 €
Apple strudel with vanilla ice cream and fresh fruits

Hausgemachtes Cappuccino Parfait mit Beeren - Minzragout ^{i,7} | 7,50 €
Homemade Cappuccino parfait with marinated berries – mint ragout

Variation von edlen Weich-, Schimmel- und Hartkäse ^{i,1,3,7} | 14,00 €
mit Feigenhonig, Nüssen, karamellisierten Früchten und hausgemachtem Baguette
Variation of soft-, mold- and hard cheese with figs honney, nuts, caramelized fruits and homemade Baguette

Eis | pro Kugel ^{a,j,7,8} | 2,00 €
Cream Vanilla, Strawberry Cream, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Zitronen Sorbet

Liebe St. Georg Gäste | Dear St. Georg Guests

Unser Restaurantbereiche sind täglich von 7:00 – 22:00 Uhr für Sie geöffnet.

Unser Frühstück am Morgen gibt es von 7:00 – 10:00 Uhr. Zum Mittag- und Abendessen begrüßen wir Sie gern von 12:00 – 14:00 Uhr und 18:00 – 22:00 Uhr. Kaffee, Kuchen und Brotzeiten für den kleinen Hunger servieren wir von 14:00 – 18:00 Uhr. Unsere Mitarbeiter in der Hotelbar freuen sich natürlich auf Sie für einen Aperitif, Digestiv, den ein oder anderen Cocktail oder ein frisch gezapftes Bier von 17:00 – 1:00 Uhr.

Our restaurant areas are open daily from 7:00 a.m. - 10:00 p.m. The breakfast in the morning is available from 7:00 a.m. - 10:00 a.m. We are happy to welcome you for lunch & dinner from 12:00 a.m. - 2:00 p.m. & 6:00 p.m. - 10:00 p.m. We serve coffee, cake and snacks for the small hunger from 2:00 p.m. - 6:00 p.m. Our staff in the hotel bar are looking forward to welcoming you for an aperitif, digestive, cocktails or a freshly tapped beer from 5:00 p.m. - 1:00 a.m.

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/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/cafeinated | 3) mit Eiern/with egg | 12) Sulfite/sulfide |
| 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 | |