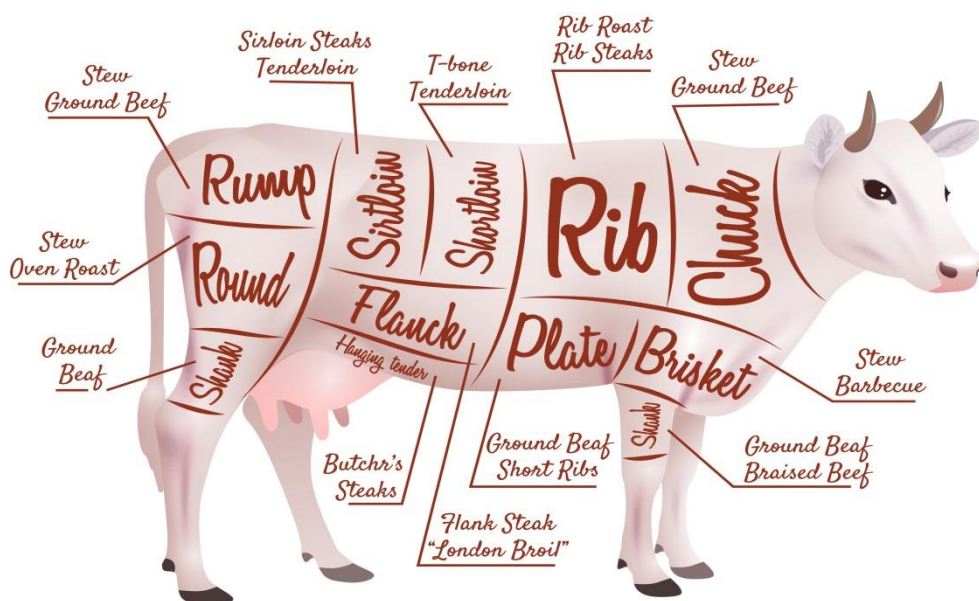


Herzlich Willkommen im Hotel St. Georg

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

STEAKS & MEER

BEEF CUTS



Menü des Monats | Menu of the month

Vorspeise | Starter

Marinierter Muskatkürbis mit Riesengarnelen und Shizo ^{a,b,c,2}

Marinated Calapaza pumpkin with King Prawns and Shizo

Suppe | Soup

Schwarzwurzelschaumsuppe ⁷

Black salsify foam soup

Hauptgang | Maincourse

Barbarie Entenbrust

mit Blaukrautstrudel und Maronen - Kartoffeltaler ^{a,b,c,1,3,7,9}

Barbarie duck breast with red cabbage strudel and chestnut - potato thaler

Dessert | Dessert

Marzipan Panna Cotta mit Glühwein Kirschen ^{b,5,7}

Marzipan Panna Cotta with mulled wine cherries

Menüpreis pro Person 32,00 € | Menu price each 32,00 €

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

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.

Suppe | Soup

Süßkartoffelcremesuppe ^{a,b,c,7} | 6,50 €

mit Chorizo und Salbei

Sweetpotato soup

with Chorizo and sage

Vorspeisen | Starter

Wildkräutersalat ^{a,c,7} | 13,50 €

an gebratenen Avocadospalten, Ziegenkäse und Feigendressing

Edible wild herbs salad

to fried avocado wedges, goat cheese and figs dressing

Carpaccio vom Rind ^{a,c,j} | 14,50 €

dazu Rucola Zitrusmarinade und Parmesan

Carpaccio of beef

additional rocket citrus marinade and Parmesan cheese

Drei gegrillte Riesengarnelen ² | 14,00 €

serviert mit Mango Chutney und gebratener Zucchini

Three grilled king prawn

served with mango chutney and fried zucchini

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 marbel

ENTRECÔTE | 200g 24,50 €

| 300g 33,50 €

Ribeye | mit Fettauge | 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

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

Steak vom Duroc Schweinerücken | Steak of Duroc pork loin | 18,00 €

Duroc Schweine sind eine rund 250 Jahre alte, aus den USA stammende Kreuzung von roten Jersey Schweinen (aus New Jersey) und europäischen Iberico Schweinen, die einst per Schiff nach Übersee importiert wurden. Das zarte Muskelfleisch der Duroc Schweine zeichnet sich vor allem durch ein hohes Maß an intramuskulärem Fett aus, das eine sehr feine Marmorierung mit sich bringt. Neben dem optischen Genuss bleibt das Fleisch dadurch auch beim Garen besonders Zart und erhält ein tiefes, unvergleichliches Aroma.

Goldbrasse im Ganzen^{1,4} | 21,00 €

Die Goldbrasse hat den für Meerbrassen charakteristischen hochrückigen, seitlich zusammengedrückten Körper. Ihr besonderes Kennzeichen ist der goldene Fleck auf beiden Wangen, welchem sie auch ihren Namen verdankt. Das Fleisch ist zart, mager und von weißer Farbe mit Geschmack nach Meer.

Schottisches Lachssteak^{1,4} | 25,00 €

Das Fleisch hat eine äußerst zarte Fettmarmorierung und ist schon optisch ein echter Genuss. Es schmeckt absolut sauber. Keine Spur von Tranigkeit oder Fischigkeit lässt sich ausmachen. Die Textur des Fleisches ist fest und kompakt, es lässt sich mit der Gabel wunderbar zerteilen.

Porto Bella in Kräuter | Mushroomms Porto Bella with herbs | 15,00 €

Der Porto Bella ist hervorragend geeignet für den Grill als Alternative für Fleisch, die starke und knackige Textur erinnert eher an Fleisch als an Pilz. Trotzdem ist der Portobello zu 100% ein reines Naturprodukt! Vom Geschmack her sind Portobellos kräftiger und knackiger als ihre kleinen Brüder.

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

Rosmarinkartoffeln | 3,50 €

Rosemary potatoes

Speckbohnen^c | 3,00 €

Bacon beans

Grillgemüse | 4,00 €

Grilled vegetables

Kleiner Salat der Saisonⁱ | 4,00 €

Small salad of saison

Saucen | Dips

BBQ Sauce^{a,b,i,e,9} | 2,00 €

Sauce Tartar^{b,c,i,3,10} | 2,00 €

Regina Blue Käse Sauce⁷ | 3,50 €

Chimichurri | 2,00 €

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

Marinierter Muskatkürbis mit Riesengarnelen und Shizo ^{a,b,c,2} | 12,50 €
Marinated Calapaza pumpkin with King Prawns and Shizo

Suppe | Soup

Schwarzwurzelschaumsuppe ⁷ | 5,00 €
Black salsify foam soup

Hauptgänge | Maincourses

Barbarie Entenbrust | 18,00 €
mit Blaukrautstrudel und Maronen - Kartoffeltaler ^{a,b,c,1,3,7,9}
Barbarie duck breast with red cabagge strudel and chestnut - potato thaler

Petersfisch im Kartoffelmantel | 17,00 €
an Trüffelschaum und Belugalinsen ^{a,b,c,1,7}
John dory in potato truffle crust to foam and Beluga lentils

Porto Bella | 12,50 €
mit Maronen – Gemüsefüllung und Bergkäse überbacken ⁷
Porto Bella mushroom with chestnut - vegetable stuffing
and montain cheese gratinated

Dessert | Dessert

Marzipan Panna Cotta mit Glühwein Kirschen ^{b,5,7} | 6,50 €
Marzipan Panna Cotta with mulled wine cherries

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

St. Georg Klassiker | St. Georg Classics

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießnockerl ^{i,1,3,7,9} | 5,00 €

Beef bouillon with root vegetables and semolina dumpling

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

frische Rohkost- & Blattsalate in Balsamico Dressing, geröstete Kerne & Baguette

St. Georg plate with fresh salads in Balsamic dressing, roasted kernels and Baguette

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

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

Schweinebraten vom Strohschwein ^{b,c,j,7,9} | 12,50 €

in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel

Juicy pork roast of straw pig with potato dumpling

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

mit Preiselbeeren und Pommes Frites

Escalope “Vienna Style” of Duroc pig with cranberries and French fries

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende ^{1,6,a,b,c} | 18,50 €

mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

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

Schnitzel vom Zanderfilet ^{c,1,3,4,6,7} | 18,50 €

an Kartoffel Meerrettichpüree und grünem Spargel

Escalope of pike perch to potato horseradish mash and green asparagus

St. Georg Burger ^{1,3,7,a,b,c,d,j} | 13,50 €

saftiges Rindfleisch, gegrillte Paprika, gerösteter Speck, rote Zwiebel, Gurke, Burgersauce, mit Bergkäse gratiniert, im Weizenbrötchen und Pommes Frites

St. Georg Burger. Juicy beef, grilled bell pepper, fried bacon, onion, cucumber, burger sauce, gratinated with mountain cheese, in wheat bread bun and French fries

Simsseer Steak Cutter ^{1,3,7,a,b,c,d,j} | 17,50 €

kleines Steak vom Simsseer Rind auf Rucola, gegrillter Paprika, Burgersauce, mit Bergkäse gratiniert, im Ciabatta und Pommes Frites

Simsseer Steak Cutter. Small steak of Simsseer beef on rocket, grilled bell pepper, burger sauce, gratinated with mountain cheese, in Ciabatta & French fries

Kaspressknödel ^{1,3,7,j} | 11,50 €

in brauner Butter mit Kirschtomaten, Rucola und frisch geriebenem Bergkäse

Bread dumpling with cheese in browned butter with cherry tomatoes, rocket and freshly grated mountain cheese

Brotzeit | Bavarian snacks

Suppe des Monats | 5,00 €

Soup of the month

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen ^{j,1,3,7,9} | 5,00 €

Beef Bouillon with striped pancake

Schweinswürstel mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot ^{a,b,c,1,10} | 8,00 €

Pork sausage served with "Sauerkraut", mustard and farmhouse bread

Zwei Paar Wiener Würstl mit Senf und Bauernbrot ^{a,b,c,1,10} | 5,50 €

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

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger ^{c,1,6} | 8,50 €

mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Radieserl und Bauernbrot

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

Brotzeitbrettl "St. Georg" ^{a,b,c,1,7} | 11,00 €

mit Spezialitäten von unserer Hausmetzgerei, a bissl an Käse 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 Balsamico Dressing, geröstete Kerne & Baguette

St. Georg plate with fresh salads in Balsamic dressing, with roasted kernels and Baguette

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

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

Flammkuchen ^{c,j,1,3,6,7} | 9,50 €

mit Speck, Zwiebel, Sauerrahm, frischem Rucola und Kirschtomaten

Tarte Flambée with bacon, onion, sour cream, fresh rocket and cherry tomatoes

Dessert | Dessert

Eis pro Kugel ^{a,j,7}	2,00 €
Cream Vanilla, Strawberry Cream, Chocolate Chips, Maple Walnuts ⁸ , Zitronen Sorbet	
Portion Sahne ^{i,7}	1,00 €
portion of whipped cream	
Kaiserschmarr`n ^{i,1,3,7}	9,50 €
Wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenröster Emperor`s pancake served with a free choice of apple sauce or plum compote	
Mascarpone Schoko Mousse an Erdbeer Minze Salat ^{i,7}	7,50 €
Mascarpone chocolate mousse to strawberry mint salad	
Hausgemachtes Limetten Parfait mit marinierten Beeren ^{i,7}	7,00 €
Homemade lime parfait with marinated berries	
Variation vom Sorbet ^{a,i}	7,00 €
Variation of Sorbet	

Liebe St. Georg Gäste | Dear St. Georg Guests

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

Unsere 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/caffeinated	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	