

Herzlich Willkommen im Landhaus St. Georg

Das Wesentliche aller Gastfreundschaft liegt in der Gastronomie, zumal in Österreich und ganz besonders bei uns in der Steiermark.

Der Schwerpunkt unserer Speisekarte liegt bei den „klassischen österreichischen Gerichten“, authentisch und zeitgerecht interpretiert.

Falls Sie Fragen zu unseren Gerichten haben steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

Ihr Team des
Landhaus St. Georg



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

Wir bedanken uns für das Vertrauen



In „Guten steirischen Gaststätten“ wird aufgetischt, was der steirische Boden ringsherum hergibt - je nach Region des Landes, das sich vom Gletscher im Norden bis zum mediterranen Weinland im Süden zieht. Die Mitgliedsbetriebe werden laufend kontrolliert. Bewertet wird das Erscheinungsbild, die Behaglichkeit der Gasträume, sowie die Sauberkeit im Betrieb.



Wir freuen uns sehr, das Gütesiegel „**GenussWirt**“ tragen zu dürfen! Als GenussWirt garantieren wir Herkunfts- und Qualitätssicherheit unserer angebotenen Produkte. Wir leben Regionalität, Saisonalität und die steirische Gastfreundschaft – und das täglich.



Es ist uns eine Ehr das Gütesiegel „**Kulinarisches Erbe**“ erhalten zu haben. Aus althergebrachten Rezepturen innovative und zeitgemäße Gerichte zu kreieren, ohne die traditionellen Wurzeln zu vernachlässigen, ist eine Kunst, der in Zukunft besondere Beachtung gebührt. Jene Betriebe im Bereich der Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Gastronomie, die die Erhaltung des kulinarischen Erbes umsetzen, sind Imageträger für das Gastland Österreich.



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

Zur Einstimmung

Gefülltes Carpaccio vom Almochsen

mit Rucola und Parmesanblätter

elf-fünzig

Matjestörtchen

mit Apfel, Zwiebel, Crème fraîche
und knusprigem Erdäpfelboden

acht-neunzig

Melone trifft Prosciutto

feinster Serrano Schinken
mit Honigmelone und Grissini

sieben-vierzig

Atlantik Räucherlachs

an Senf-Dill-Sauce, dazu Kapern
serviert mit lauwarmen Toastbrot

acht-neunzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

Ein guter Schöpfer Suppe

Suppe vom Sattentaler Steirerkas

steirisch - deftig - gut

drei-neunzig

Creme von der roten Rübe

mit hausgemachten Topfennockerl

vier-fünfzig

Klassische Knoblauchcremesuppe

dazu knackigen Croutons

drei-neunzig

Tafelspitzsuppe

wahlweise mit **Kräuterfittaten**
oder **Kaspressknödel**

drei-fünfzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

Aus unserer Vitaminecke

Allerlei Blattsalate

mit Gartenkräuter dressing

vier-fünfzig

Gemischte Salatvariation

mit Gartengemüse

vier-neunzig

„Alles Grün“

gemischter grüner Salat
an Kürbiskernöl-Dressing

drei-fünfzig

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

auf knackigem Rucola mit Cherry-Tomaten
dazu würzig, süßer Himbeer-Vinaigrette

acht-fünfzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

See und Meer

Gebratene Gebirgsforelle

mit Knoblauchbutter und jungen Erdäpfel

dreizehn-fünzig

Filet vom Zander

knusprig gegrillt mit Zitronen-Vinaigrette
serviert auf getrüffeltem Risotto

zwölf-neunzig

Five Spicy Black-Tiger Garnelen

Fünf würzige Riesengarnelen
auf Tagliatelle, frische Kräuter
und Cherrytomaten

dreizehn-neunzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

St. Georg Klassiker

Combo „Wiener & Gordon“

mit Schnittlaucherdäpfel und Preiselbeeren

zwölf-fünzig

Gegrilltes Entrecôte vom Voralpenrind

an grünem Pfefferrahm, Grillgemüse
und knusprigen Erdäpfel-Talern

neunzehn-fünzig

Mixed-Grill

Fleischspieß mit buntem Wintergemüse
dazu Wedges mit Sauerrahm-Kräuter-Dip

sechszehn-fünzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

aus Topf und Pfandl

Würfel vom Riedingtaler Rotwild

in Schoko-Chili-Sauce mit Schwarzbeerkraut,
Serviettenknödelspitz und Preiselbeeren

siebzehn-fünzig

Bauernpolenta aus´m Pfandl

cremig gerührt mit knusprigen Speckscheiben,
gratiniert mit Bergkäse, dazu ein grüner Salat

acht-fünzig

„Roland´s Krautfleckerl“

einfach gut, mit grünem Salat

sechs-fünzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

Hendl oder Schweinsfleisch

Piccata Milanese

Schnitzel vom Schweinefilet im Parmesan-Mantel
dazu Spaghetti in sämiger Tomatensauce

zwölf-neunzig

„Landhaus Sandwich Deluxe“

Gegrillte Scheiben vom Schweinefilet und Huhn
mit Räucherspeck, Rispenparadeiser, knusprigem
Toastbrot, Cocktailsauce, dazu Pommes frites

zwölf-neunzig

Zarte Landhendlbrust

im Speckmantel gebraten
dazu Rahmnudel mit frischen Kräutern

elf-neunzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

Vegetarisch & Veganes

Gebratene Erdäpfel-Laiberl

mit Dip vom Knoblauch und Schnittlauch
serviert mit kleinem Salatbouquet

sieben-fünzig

Fruchtiges Curry Chilli

mit Räuchertofu und Nachos,
ein rein veganes Gericht

neun-neunzig

Gemüsepolenta

cremig & fein mit frischem Wintergemüse

sieben-neunzig



LANDHAUS ST.GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

Für unsere Naschkatzen

„Steirische Fusion“

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

drei- fünfzig

Creme Caramel

fein garniert

drei- zwanzig

Ofenwarmer Schoko-Kuchen

mit Vanilleeis und Schlagobers

fünf-fünfzig

Winterliches Parfait

mit bunter Garnitur

drei-neunzig

Käse schließt den Magen

Original Steira-Kas Brot

vier-neunzig

„Affineur“ Auswahl von Käse

fünf-neunzig



LANDHAUS ST. GEORG
GRÖBMING - SCHLADMING

„Wissen ums Genießen“

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene (Quelle: <https://www.wko.at>):

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse,
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtsch. Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - b) Lactit
- H Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg(l), ausgedrückt als SO₂
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

In allen unseren Speisen und Gerichten können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.