

## 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

Sommer 2017

## 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.



„**Kulinarisches Erbe**“ bedeutet 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 Parmesan

elf-fünzig

### **Matjestörtchen**

mit Apfel, Zwiebel, Crème fraîche  
auf knusprigem Erdäpfelboden

acht-neunzig

### **Kugel auf Kugel**

Kirschtomaten und Mozzarellakugeln  
mariniert mit Basilikum und Olivenöl

sieben-neunzig

## Ein guter Schöpfer Suppe

**Suppe vom Sattentaler Steirerkas**  
würzig-steirisch-gut

drei-neunzig

**Getrüffelte Erdäpfelsuppe**  
mit Schnittlauch und Erdäpfelstroh

fünf-neunzig

**Kräftige Tafelspitzsuppe**  
wahlweise mit **Frittaten**  
oder **Kaspressknödel**

drei-fünfzig  
drei-neunzig

## Aus unserer Vitaminecke

### **Allerlei Blattsalate**

mit Gartenkräuter dressing

vier-fünfzig

### **Gemischte Salatvariation**

mit Gartengemüse und Balsamico Dressing

vier-neunzig

### **„Alles Grün“**

gemischter grüner Salat  
an Kürbiskernöl-Dressing

drei-fünfzig

**Rucola Salat** mit Feta, Kirschtomaten  
Oliven und frischen Gartengemüse

sechs-fünfzig

## Fisch oder Vegetarisch

### **Gebratenes Filet von der Gebirgsforelle**

mit Knoblauchbutter und jungen Erdäpfel

dreizehn -fünfzig

### **Gegrilltes Zanderfilet**

auf Blattsalaten mit Zitronen-Vinaigrette

dreizehn-siebzig

### **Würfeln vom Wildlachs**

auf cremiger Tagliatelle  
und Parmesanhobel

zwölf-neunzig

### **Stoder Spätz'n**

Spätzle, Bergkas´ & Röstzwiebel

neun-neunzig

## Mal ganz anders...

### **Combo „Wiener & Gordon“**

vom österreichischem Schwein  
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

zwölf-fünzig

### **Schwammerl-Gröstl mit Spiegelei**

Zwiebel, Schwammerl, Gartenkräuter,  
Erdäpfel und Speck

neun-neunzig

### **St. Georg Burger**

Faschiertes vom steirischem Rind  
auf Rucola, Parmesan, Geheimsauce,  
dazu gebackenen Kartoffeln mit Kräuter-Dip

fünfzehn -fünzig

## Klassiker vom Grill

### **Gegrilltes Entrecôte vom heimischen Rind**

an grünem Pfefferrahm, knackigem  
Saisongemüse und knusprigen Rösti

neunzehn-fünzig

### **Gegrilltes Maishendlbrüsterl im Speckmantel**

auf Linguine in Rahmsauce

zwölf-fünzig

### **„Mixed-Grill“**

Bunter Spieß nach Art des Hauses  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

sechszehn-fünzig



## Für unsere Naschkatzen

### **Ofenwarmer Schoko-Kuchen**

von der Tahiti-Schokolade

fünf-neunzig

### **Unser Tiramisu**

ein Traum wird wahr

fünf -fünfzig

### **„Steirische Fusion“**

Vanilleeis mit Kürbiskernöl

drei- fünfzig

### **Cremé Caramel**

der Klassiker

drei-zwanzig

## Käse schließt den Magen

### **Sattentaler Steirer-Kas Brot**

vier-neunzig

### **Auswahl von Weichkäsen**

acht-neunzig



**LANDHAUS ST. GEORG**  
GRÖBMING - SCHLADMING

Nun folgt die Eiskarte....



## unsere hauseigenen Kreationen

### **Bounty Becher**

Schoko-und Kokoseis, Schokoladensauce,  
Bountystückchen und Schlagobers

sechs-neunzig

### **Erdbeer-Romanoff**

Frische Erdbeeren, Vanilleeis, Rahmcreme  
Erdbeermark und Schlagobers

sechs-fünfzig

### **Pina Colada**

Kokos-und Mangoeis, Batida de Coco,  
Raffaello-Praline und Schlagobers

sechs-neunzig

### **Black & White**

Joghurteis, Vanillerahm, Schlagobers  
und Schwarzbeeren in Beerenmark

sechs-fünfzig

## und die Klassiker...

### **Joghurtbecher**

Frisches Naturjoghurt mit Erdbeerpüree  
und dreierlei Fruchtessorten

fünf-neunzig

### **Eiskaffee**

Vanilleeis, Kaffee und Schlagobers

fünf-neunzig

### **Eisschokolade**

Vanilleeis , Kakao und Schlagobers

fünf-neunzig

### **Gemischtes Eis**

Gerne können Sie sich einen Eisbecher  
nach verfügbaren Eissorten kreieren!

Pro Kugel

eins-zwanzig

Portion Schlagobers

fünfzig Cent



**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 SO<sub>2</sub>
- 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.**

**„Wissen ums Genießen – wer liefert was?“**

**Hier erfahren Sie wer was liefert, damit die Herkunft der Produkte nachgewiesen ist:**

AGM Altenmarkt	Hauptlieferant, Gemüse, Obst, Trockenprodukte, Sortiment der „GenussWirte“
Eurogast Schladming	Hauptlieferant, Gemüse, Obst, Trockenprodukte
R&S Gourmet Express	Gourmetprodukte, frische Kräuter, Garnele, Fisch, Pilze, Schwammerl
Fleischhauer Zefferer	Fleisch, Geflügel und Fisch
Biogast Salzburg	vollbiologische Lebensmittel
Reifinger Geflügel	frische Eier
Eskimo	Speiseeis
Bäckerei Haubis	Brotsortiment
Steffl Bäck´	Brotsortiment
Stiegl Brauerei	alles rund ums Bier
Getränke Wagner	Getränke aller Art & Qualitätsweise
Brennerei Guglhof	Schnaps aus einer Privatbrennerei