

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

Kokos-Lemongrass Cappuccino
mit pikantem Spießchen

fünf-neunzig

Getrüffelte Erdäpfelsuppe
mit Schnittlauch und Erdäpfelstroh

fünf-neunzig

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

drei-fünzig
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

Stoder Spätz´n

Spätzle, Bergkas´ & Röstzwiebel

neun-neunzig

Cremige Tagliatelle

mit grünem Spargel, Jungzwiebel
und Parmesanhobel

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

Gebratenes Perlhuhn-Brüstchen

auf getrüffeltem Kräuter-Risotto

vierzehn-neunzig

„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
Portion Schlagobers

eins-zwanzig

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 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.

„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