



## EIN GELUNGENER START

### Unsere Vorspeisen:

Rote Rüben Carpaccio mit Krenmousse,  
Gurke und Essigschwammerln 12,50

Räucherforellentatar  
mit Avocado 12,50

Roastbeef mit Sauce Tatar 11,50

### Unsere Suppen aus dem Tal der 1000 Steine

Rindsuppe mit Leberknödel 4,50

Rindsuppe mit Kaspressknödel 4,50

## DIE ALTBEWÄHRTEN GUTEN KLASSIKER

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl 6,50

½ Backhendl 12,50

Wienerschnitzel vom Schwein  
mit Petersilienerdäpfel 12,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KERMIT Spaghetti mit Fleischsauce 6,50

DINO Wiener Schnitzerl vom Schwein  
mit Pommes und Ketschup 7,50



## SOMMER im GEORGIBERG

Schwammerlgulasch (Steinpilze und  
Eierschwammerl) mit Knödel 16,50

Hirschkalbsrücken mit Süßkartoffelpüree  
und Eierschwammerl 24,50

Geschmortes Mageres Meisel vom Rind  
mit Rotkraut  
und Herzoginnenkartoffel 19,50

Gebratenes Saiblingsfilet  
auf Kürbisrisotto 22,50

Schweinefiletscheiben,  
Eierschwammerlsauce und Penne 19,50

### Aus unserer Salatecke:

Erdäpfel-Vogelersalat 6,50

Käferbohnsensalat mit Kernöl 5,50

Bunte Blattsalate 5,50

Bunte Salatschüssel  
mit knackigem Gemüse 5,50

## RAIMUND'S NASCHECKE

Georgiberg-Überraschung 11,50

Kürbiskernparfait  
mit fruchtigem Beerenragout 7,50

Topfen-Joghurtknockerln 7,50

Kardinalschnitte 4,50

Frischer Apfelstrudel oder  
Zwetschenstrudel 4,50

Heimischer Käse mit Weingelee  
und Kürbiskern Pesto 9,50



Über Zutaten & Allergene informiert Sie unser Küchenchef  
gerne jederzeit.