



georgenhof



# FRÜHSTÜCK 8.00–16.00 Uhr

# SPEISEN

<b>S'Kloane</b> Salami, gekochter Schinken, höhlengereifter Emmentaler, Butter, Marmelade und Bio-Brot*	6,50 €	<b>Bio-Holzofenbrot*</b> mit Butter und grobem Meersalz mit geräucherter Kalbsleberwurst <sup>1</sup> mit italienischem Landschinken <sup>1</sup> mit Rucolafrischkäse und Rote-Bete-Meerrettichfrischkäse	3,50 € 4,50 € 5,50 € 5,10 €
<b>Kerndl-Frühstück</b> Bio-Knuspermüsli* mit Milch oder Joghurt, dazu frische Früchte und 1 Scheibe Bio-Vollkornbrot* mit Rote-Beete-Meerrettichfrischkäse	6,50 €	<b>Suppen</b>	
<b>Kasbrettl – des gibt's an ganzen Tag</b> Tomme de Savoie, Rucolafrischkäse, Reblochon, höhlengereifter Emmentaler, Tête de Moine, dazu Trauben-Rosmarinsalat und Feigensenf, Bio-Brot*, Ciabatta und Butter	13,50 €	<b>Kräftige Ochsenbrühe</b> mit hausgemachten Grießnockerl oder Leberknödel	4,50 €
<b>Das Continentale</b> Geräucherte Putenbrust <sup>1</sup> , feine Kalbsleberwurst <sup>1</sup> , Mailänder Salami, würziger Bergkäse, milder Camembert, Rucolafrischkäse, dazu 1 weich gekochtes Bio-Ei*, Bio-Brot*, Butter und hausgemachte Marmelade	9,50 €	<b>Salate</b>	
<b>À la française</b> Croissant mit Butter und hausgemachter Marmelade	3,00 €	<b>Knackiger Romanasalat</b> mit Hühnerbruststreifen, Avocado, Croutons und Caesars Dressing	10,90 €
<b>Lamy's Favourite</b> Croissant mit Rosmarinschinken und Bergkäse gefüllt	4,50 €	<b>Wildkräutersalat der Saison</b> mit lauwarmer, karamellisierter Ziegenkäsetarte	9,50 €
<b>Ciao Bussi</b> Umbrischer Rosmarinschinken <sup>1</sup> , Mailänder Salami <sup>1</sup> , italienischer Landschinken <sup>1</sup> , original Büffelmozzarella mit Tomate, Bio-Rühreier* mit Kräutern, dazu Bio-Brot*, Butter und hausgemachte Marmelade	11,50 €	<b>Brotzeiten</b>	
<b>Weißwurst läuten (bis zwölf)</b> 2 frische Weißwürste <sup>1</sup> von der Metzgerei Franz Kaupp, mit altbayerischem Baumann-Senf, verfeinert mit Meerrettich, dazu 1 frische Brezn	3,90 €	<b>Tatar vom Irischen Hereford-Rind</b> mit Fleur de Sel und geröstetem Hausbrot	12,50 €
<b>Für die Süßen unter uns</b> Arme Ritter mit hausgemachter Marmelade	4,50 €	<b>Wurstsalat von der Stangenregensburger<sup>1</sup></b> mit roten Zwiebeln, Essiggurken <sup>2</sup> und Schnittlauch wahlweise mit Käse	6,50 € 7,00 €
<b>Bio-Eier* von Franz Engl</b> 1 weich gekochtes Bio-Ei* 3 Bio-Spiegel- oder Rühreier* mit Butter und Bio-Brot*	1,60 € 5,10 €	<b>Tafelspitzsülze</b> mit steirischer Kernölmarinade und Bratkartoffeln	9,50 €
<b>wahlweise mit</b> Speck oder Schinken <sup>1</sup> Tomaten Büffelmozzarella	0,80 € 0,50 € 1,00 €	<b>6 Stück Rostbratwürste<sup>1</sup> von Schmid und Gassner</b> mit Specksauerkraut <sup>2</sup> , Bratensoße und Senf	8,50 €
<b>Extras</b>		<b>Hausgemachter Obatzda</b> mit roten Zwiebeln und Schnittlauch	7,90 €
Joghurt mit frischen Früchten	3,50 €	<b>Lauwarmer Ofencamembert</b> mit Trauben-Rosmarinsalat	9,50 €
Vanillequark mit frischen Früchten	3,80 €	<b>Georgenhofs Brotzeitbrettl</b> Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl, kalter Braten, feine Kalbsleberwurst <sup>1</sup> , geräucherte Putenbrust <sup>1</sup> , Pfefferbeißer <sup>1</sup> , hausgemachter Obatzda, höhlengereifter Emmentaler, Essiggurke <sup>2</sup> , dazu frisch gehobelter Kren	10,90 €
Bio-Knuspermüsli* mit frischen Früchten	5,50 €	<b>Zu unseren Brotzeiten reichen wir Ihnen unser Bio-Holzofenbrot*.</b>	
Obstsalat	3,50 €	<b>Was süß</b>	
Hausgemachte Marmelade, Nutella <sup>3</sup> , Honig, Butter	je 1,00 €	<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b> flambiert mit Strohrum dazu Apfelmus	7,50 €
		<b>Apfelkücherl im Augustiner-Bierteig gebacken</b> mit Zimtzucker und Vanilleeis	6,00 €

Wir akzeptieren Bargeld, American Express oder EC-Karte. Pro Umbestellung 0,50 €.

\* aus biologischer Landwirtschaft ; 1 Konservierungsstoffe, Phosphat, Antioxidantien, Dextrose, Lactose; 2 Konservierungsstoffe, Antioxidantien; 3 Spuren von Haselnüssen.



georghof



<b>Bio-Linda Kartoffeln*</b> mit Camembert überbacken dazu Kräuterquark und kleiner Salat	9,50 €
<b>Bio-Linda-Ofenkartoffel*</b> mit Label Rouge Lachs und Schmand	12,50 €
<b>Bio-Hühnerbrust*</b> mit Rucola-Avocado-Karottensalat und Orangen-Zitronenmarinade	15,50 €

\* aus biologischer Landwirtschaft

<b>Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten</b> mit Bratkartoffeln, kalt gerührten Preiselbeeren und Salat vom Markt	16,50 €
<b>Schweinsbraten von der niederbayerischen Bauernsau aus Schulter und Hals</b> mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat	10,50 €
<b>Hausente vom Schmiedbauernhof</b> mit Kartoffelknödel und Zwetschgenblaukraut (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)	10,50/15,90 €

## LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie im Georgenhof begrüßen zu dürfen.

Wir legen größten Wert auf Qualität und Frische, verwenden nahezu ausschließlich Produkte aus Bayern und wählen unser Obst und Gemüse saisonbedingt aus.

»Kochen mit guten Zutaten und viel Liebe zum Produkt«

lautet der Leitspruch des Wirtes Peter Lamy, der selbst in der Küche steht und Ihre Speisen zubereitet.

Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden benötigen wir Zeit und bitten Sie daher etwaige Wartezeiten zu entschuldigen, Sie werden sehen das Warten lohnt sich.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, viel Freude und einen Guten Appetit.

**Melissa und Peter Lamy**