

## Vorspeisen

\*\*\*\*\*

### Feines Ragout vom Kalb

mit Käse<sup>1,2,9</sup> überbacken, Zitrone und Toast 6,50

### Gebackener Ziegenkäse

mit Preiselbeeren<sup>6</sup> und Toast 6,50

### „Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 4,30

### Lady-Toast

Schweinsmedaillon mit Kräuterbutter  
und gebratenen Champignons 8,90

### Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Käsecreme

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing,<sup>6</sup>  
und karamellisierten Walnüssen 6,90

## Salate

\*\*\*\*\*

### Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,  
- dazu gebratene Roastbeefstreifen (tagliata di manzo) 14,90

### Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate ,garniert mit Früchten und Preiselbeerdressing<sup>6</sup>  
- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 14,90

### Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

### Winterlicher Blattsalat mit Orangenfilets,

Honig und gebrannten Mandeln 6,50

## Suppen

\*\*\*\*\*

### Knoblauchsuppe

mit Käsecroutons

4,20

### Kraftbrühe mit Leberknödel

und Gemüsestreifen

4,20

## Fischgerichte

\*\*\*\*\*

### Heilbutt vom Grill mit Kräuterbutter

auf Steinchampignons, dazu Rösti-Ecken

22,50

### Lachsfilet "aus dem Rohr"

mit Broccoli und Sahnesoße gebacken,  
dazu Basmatireis

22,50

### Fischvariation

Gegrillter Heilbutt, gegrilltes Lachsfilet  
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter  
auf Champignons, mit Broccoli und  
Basmatireis

24,90

## Kalte Speisen

\*\*\*\*\*

### "Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten  
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,<sup>6</sup>  
Butter und Brot

16,50

ab 18.00 Uhr

### Frisches Tatar<sup>1</sup>

mit Kapern und Sardellenfilet,  
Butter und verschiedenem Brot

18,50

### Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren<sup>6</sup>  
Petersilienkartoffeln und  
kleinem Salat

23,50

### Kalbsgulasch in Sahnesoße

mit Spätzle und kleinem Salat

21,50

### Tafelspitz

gekochtes Rindfleisch mit Krensoße<sup>3,5,6</sup>  
dazu Erdäpfelschmarr'n  
und kleiner Salat

20,50

### Kalbsleber Tiroler Art

mit gebratenen Zwiebeln  
Apfelringe und knusprigem Schinken,  
dazu Kartoffelpüree

21,50

### Krenschnitzel

mit Meerrettich<sup>3,5,6</sup>, dazu Rahmwirsing  
und Kartoffelschmarr'n

19,50

### Käsespätzle mit Bergkäse,

frittierten Zwiebeln und kleinem Salat

18,50

### Schafskäse-Ecken mit Preiselbeerdressing<sup>6</sup>

verschiedene Blattsalate  
und Walnuß-Butterkartoffeln

16,90

"Darf's noch a Mehlspeis sein?"

### Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster

oder Apfelmus

kleine Portion

7,90

große Portion

12,90

# Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

\*\*\*\*\*

## Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen<sup>3</sup>-Lebkuchensoße mit Rotkraut  
und Kartoffelklößen<sup>1,5</sup>

19,50

## „Albertheimer Schnitzel“

Cordon bleu vom Schwein<sup>2,9,1</sup> mit Buttermöhren  
und Bratkartoffeln

18,90

## Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,  
Grilltomate und Kartoffelkroketten

19,50

**Rumpsteak**, mit dem typischen Fettrand,  
Kräuterbutter, braunen Zwiebeln, Kartoffelecken  
und Tzatziki-Dipp

200g

19,90

300g

24,50

## Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout<sup>6</sup> und Parmesan<sup>1,2,9</sup>

14,90

## Lamm trifft Garnele

rosa gebratenes Lammhüftsteak auf Blattspinat  
und Garnelen mit Kräuterbutter,  
dazu Knoblauchbrot

19,90

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe unserer Speisen:

Erläuterung der Indizes :

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Farbstoff

3 = geschwefelt    4 = geschwärzt

5 = mit Antioxydationsmittel

6 = mit Süßungsmittel

7 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = mit Geschmacksverstärker

9 = mit Phosphat

Allergene werden in einer Kladder gesondert ausgewiesen.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!