

## Vorspeisen

\*\*\*\*\*

### Feines Ragout vom Kalb

mit Käse überbacken, Zitrone und Toast 5,90

### Gebackener Ziegenkäse in Kräuter-Walnußkruste

mit Preiselbeeren und Toast 5,90

### „Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten 3,90

### Hausgeräucherter Hirschschinken

auf Butters toast und Preiselbeermeerrettich 6,90

### Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Käsecreme

auf Blattsalat mit Aprikosendressing  
und karamellisierten Walnüssen 6,50

## Salate

\*\*\*\*\*

### Großer Salatteller Hähnchenstreifen

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,  
- dazu Hähnchenstreifen in Käsepanade 13,50

### Großer Salatteller Ziegenkäse

Blattsalate ,garniert mit Früchten und Aprikosendressing  
- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 13,50

### Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

### Winterlicher Salat

verschiedene Blattsalate mit Orangenfilets,  
Hönig-Joghurt\_Dressing und  
karamellisierten Walnüssen 6,50

## Suppen

\*\*\*\*\*

### Wildsuppe Diana

mit Waldpilzen und Preiselbeersahne<sup>€</sup> 4,50

### Maronensüppchen

mit Pflaumen-Bacon-Spieß 4,50

## Fisch

\*\*\*\*\*

### Heilbutt vom Grill mit Kräuterbutter

auf Steinchampignons dazu Röstiecken 19,90

## Kalte Speisen

\*\*\*\*\*

### "Hubertusplatte"

geräucherter Hirschschinken mit marinierten  
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,<sup>€</sup>  
Butter und Brot 15,50

ab 18.00 Uhr

### Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,  
Butter und verschiedenem Brot 16,90

## "Wilde Wochen" im Albertheim!

### Hirschkeulenbraten

mit Rosenkohl und Kartoffelklößen

21,90

### Gespickte Hasenkeule

in Wacholder-Sahnesoße,

dazu Rosenkohl und Mandelbällchen

21,90

### Rehsteaks mit Walnußkruste

auf Rahmwirsing, Preiselbeer-Sahnesoße und  
Herzoginkartoffeln

21,90

### Wildschweinsteaks mit Preiselbeerbutter<sup>e</sup>

auf Kürbisragout und Röstiecken

21,90

### Hirschgulasch mit Preiselbeersahne<sup>e</sup>,

Rotkraut und Böhmisches Knödel

19,50

### ganz ohne Wild:

\*\*\*\*\*

### Hähnchenschnitzel mit Käsepanade

auf Tomatenragout und Spaghetti

mit Bärlauchpesto

19,50

### Gebratene Kalbsleber

auf Kartoffelschnee mit Zitronenpfeffer und

Apfel-Zwiebel-Gemüse

19,90

### Knoblauchspaghetti

mit Steinchampignons dazu Käse

14,90

# 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!