

## 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

\*\*\*\*\*

### Französische Fischsuppe

mit Kräutersahne, dazu Toast

4,90

### Knoblauchsüppchen

mit Käsecrostini

4,50

## Ganz ohne Fisch

\*\*\*\*\*

### Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,<sup>6</sup>

Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

23,50

### Kalbsleber Tiroler Art

mit gebratenen Zwiebeln,

Apfelfringe und knusprigem Schinken,

dazu Kartoffelpüree

21,50

### Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster

oder Apfelmus

kleine Portion

7,90

große Portion

12,90

## 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

## Fischwochen

\*\*\*\*\*

**Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,**  
gebraten, mit Kräuterbutter, frischem  
Pfannengemüse und Basmatireis 23,90

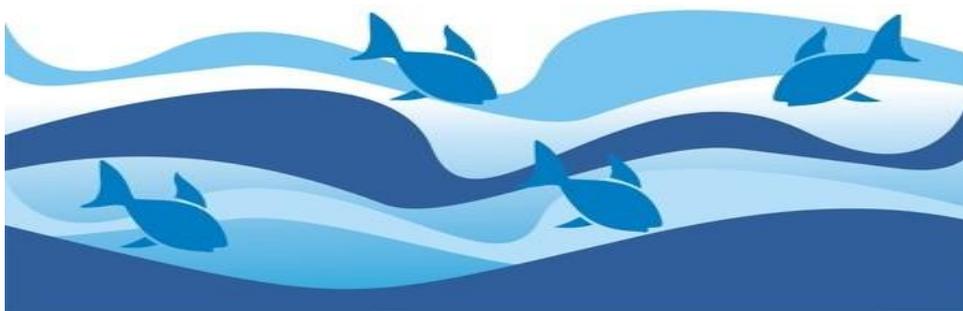
**Pochiertes Winterkabeljaufilet**  
auf Dijon-Senfsoße mit Petersilienkartoffeln  
und kleinem Salat 23,90

**Gegrilltes Lachsfilet**  
auf Spaghetti mit Zucchiniestreifen  
in Sahnesoße 22,90

**Heilbuttfilet vom Grill,**  
mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons  
und Röstiecken 22,90

**Zanderfilet mit Zitronenbutter,**  
dazu Broccoli und Kartoffelpüree 22,90

**Fischvariation** Filets von Skrei und Lachs  
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter,  
auf gebratener Zucchini und Champignons,  
dazu Basmatireis 24,90



# 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!