

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast

5,90

Gebackener Ziegenkäse

mit Preiselbeeren⁶ und Toast

5,90

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten

3,90

"Lady-Toast"

Schweinsmedaillons mit Kräuterbutter
und frischen Champignons auf Toast

8,90

Salate

Kleiner Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

5,50

Winterliche Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

karamelierten Walnüssen und Birnenspalten

5,50

Großer Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

- mit Thunfisch, Käse und Ei

13,50

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig

13,50

Suppen

Steirische Krensuppe

mit Sahnemeerrettich und Croutons

3,50

Kraftbrühe mit Leberklößchen

und Gemüsestreifen

3,50

Fischgerichte

Lachsfilet "aus dem Rohr"

mit Broccoli, in Sahne und Ei gebacken,
dazu Basmatiereis

19,50

Rotbarschfilet in Sesamhülle auf

Apfel-Zwiebel-Fenchelgemüse
und Kräuter-Kartoffelpüree

19,50

Fischvariation

Gegrillter Lachs und Rotbarschfilet
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter
auf Champignons, mit Broccoli und
Basmatiereis

21,50

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

zarter Hirschschinken und geräucherte Entenbrust
mit Preiselbeermeerrettich, eingelegtem Gemüse,
Butter und Brot

15,50

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar¹

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot

16,50

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren⁶
Petersilienkartoffeln und
kleinem Salat

19,50

Kalbsgulasch

mit Fisolen und Semmelknödel
(grüne Bohnen)

18,50

Tafelspitz

gekochtes Rindfleisch mit Krensoße^{3,5,6}
dazu Erdäpfelschmarr'n
und kleiner Salat

18,50

Gebratene Gänseleber

mit braunen Zwiebeln
und Kräuter-Kartoffelpüree

15,50

Kräutercrepes

gefüllt mit Champignons,
überbacken mit Tomaten und Schafskäse

15,50

Käsespätzle mit Bergkäse,

frittierten Zwiebeln und kleinem Salat

15,50

"Darf's noch a Mehlspeis sein?"

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster
oder Apfelmus

kleine Portion

5,50

große Portion

8,90

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

in Rosinen³-Lebkuchensoße mit Rotkraut
und Kartoffelklößen^{1,5}

18,90

„Albertheimer Schnitzel“

Cordon bleu vom Schwein^{2,9,1} mit Buttermöhren
und Bratkartoffeln

18,50

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,
Grilltomate und Kartoffelkroketten

18,90

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

200g

19,90

300g

24,50

Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout⁶ und Parmesan^{1,2,9}

14,50

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!