

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast 6,90

Gebackener Ziegenkäse

in Walnuss-Kräuterpanade
mit Preiselbeeren⁶ und Toast 6,50

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten und Rucola 4,20

Gebratene Gänseleber

mit Apfelspalten und braunen Zwiebeln
auf Toast 6,90

Hirschschenken auf Toast,

garniert mit Preiselbeermeerrettich^{3,5,6}
und eingelegten Champignons 6,90

Salate

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,50

Winterlicher Blattsalat

mit Orangenfilets, Honig und gebrannten Mandeln 6,80

Großer Salatteller

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing,
- dazu gebratene Roastbeef Streifen 15,90
- oder mit gebackenen Schafskäseecken 15,90

Großer Salatteller - Ziegenkäse

Blattsalate, garniert mit Früchten und
Preiselbeerdressing⁶
- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig 15,90

Suppen

Kraftbrühe mit Leberknödel
und Gemüsestreifen

4,50

Knoblauchsuppe

leicht gebunden mit Käse-Crostini

4,50

Fischgerichte

Heilbutt vom Grill mit Kräuterbutter
auf Steinchampignons, dazu Rösti-Ecken

23,50

Lachsfilet "aus dem Rohr"

mit Broccoli und Sahnesoße gebacken,
dazu Basmatireis

23,50

Fischvariation

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

25,50

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

geräucherter Wildschinken mit marinierten
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,⁶
Butter und Brot

16,90

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar¹

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot

18,90

Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße

23,90

Tafelspitz

gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße^{3,5,6}
dazu Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

21,90

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren⁶
Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

23,90

Kalbsleber Tiroler Art

mit gebratenen Zwiebeln, Apfelringe und
knusprigem Schinken, dazu Kartoffelpüree

21,90

Krenschnitzel

mit Meerrettich^{3,5,6} bestrichen und paniert,
dazu Rahmwirsing und
Kartoffelschmarr'n

19,90

Käsespätzle mit Bergkäse,

frittierten Zwiebeln und kleinem Salat

18,90

Schafskäse-Ecken mit Preiselbeerdressing⁶

verschiedene Blattsalate
und Walnuss-Butterkartoffeln

17,50

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster

oder Apfelmus

kleine Portion

7,90

große Portion

12,90

Wintertiramisu

leichte Mascarponecreme mit Butterkeks,
Bratapfel und Pekannüsse

6,90

Unsere Albertheim-Klassiker und Steaks

Dresdner Rindersauerbraten

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

22,90

„Albertheimer Schnitzel“

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

19,90

Schweinsmedaillons „Gaumenfreude“

überbacken mit feinem Ragout, frische Champignons,
Grilltomate und Kartoffelkroketten

22,90

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

200g 24,50
300g 28,90

Spinatknödel, gefüllt mit Käse

auf Tomatenragout⁶, Rucola und ital. Käse^{1,2,9} 16,90

Lamm trifft Garnelen

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

24,50

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe unserer Speisen:

Erläuterung der Indizes :

1 = mit Konservierungsstoff
3 = geschwefelt 4 = geschwärzt
6 = mit Süßungsmittel
8 = mit Geschmacksverstärker
9 = mit Phosphat

2 = mit Farbstoff
5 = mit Antioxydationsmittel
7 = enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene werden in einer Kladde gesondert ausgewiesen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel

mit buntem Gemüse und Pommes frites 6,90

3 Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree und Erbsen 6,50

Käpt'n Blaubärs Fleischfische

gebratene Jagdwurst mit
Kartoffelbrei-Eisbergen
im Söben-Ozean 6,50

2 Kartoffelpuffer mit Zucker, Zimt

und Apfelmus 4,90

Eisclown

2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne 4,90

