

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 4,20

Gänseleber-Toast

mit braunen Zwiebeln und Apfelspalten 7,90

Birnenschiffchen, gefüllt mit Blauschimmel-Käsecreme

auf Blattsalat mit Preiselbeerdressing,⁶
und karamellisierten Walnüssen 6,90

Exotischer Waldorfsalat mit Pfirsich und Ananas,

dazu geräucherter Hirschschenkel und Toast 6,90

Salate

Kleiner Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing 5,90

Großer Salatteller,

verschiedene Salate mit unserem Hausdressing

- mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln 14,90

- mit gebratenem Schafskäse 14,90

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten, dazu Ziegenkäse
gratiniert mit Honig 14,90

Suppen

Steirische Linsensuppe

mit Blutwurstgröst'l

4,50

Kraftbrühe mit Leberknödel

und Gemüsestreifen

4,50

Fischgerichte

Heilbutt vom Grill mit Kräuterbutter

auf Steinchampignons, dazu Rösti-Ecken

21,50

Rotbarschfilet in Eihülle

auf Broccoli-Rahmgemüse und Basmatireis

21,50

Fischvariation

Gegrillter Heilbutt, gebratenes Rotbarschfilet
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter
auf Champignons, mit Broccoli und
Basmatireis

24,90

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"

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

15,90

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar¹

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot

17,90

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren⁶
Petersilienkartoffeln und
kleinem Salat

22,90

Kalbsgulasch in Sahnesoße

mit Spätzle und kleinem Salat

20,50

Tafelspitz

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

20,50

Knödel-Trilogie

Spinat-, Käse- und Speckknödel mit
zerlassener Butter, Ruccola und Käse

16,50

Steirisches Kürbiskernschnitzel

Kleine Schnitzel in Kürbiskernpanade
mit Rahmwirsing und Kartoffelschmarrn

19,50

Käsespätzle mit Bergkäse,

frittierten Zwiebeln und kleinem Salat

16,50

Gebackener Karfiol auf Salatbett

mit Remouladensoße und Butterkartoffeln

15,90

"Darf's noch a Mehlspeis sein?"

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster
oder Apfelmus

kleine Portion

6,50

große Portion

10,50

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!