

Menü

Tomate Mozzarella
mit Balsamico Essig und frischem Basilikum

EUR 5,50^(G)

Hausgemachte Gulaschsuppe

EUR 6,20

Gold-gelb gebratene Schupfnudeln an einer Kräutersoße dazu frisches Marktgemüse und
Champignons

EUR 11,20^(C,A1)

Spinat-Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

EUR 11,50

Balkansalat „Albhotel“

Eine Mischung aus Blatt- und Rohkostsalaten mit Balkankäse, Oliven, Grillkäse und
Knoblauchbaguette

EUR 11,90^(G)

Feine Bandnudeln in pikanter Kräuter-Tomatensoße mit Falafel

EUR 13,50^(A1,C,G)

Tagliarini mit Rinderfiletstreifen in cremiger Pestosoße, verfeinert mit gerösteten
Mandelnplättchen und geschrotetem Steakpfeffer

EUR 13,80^(C,A1 G H1,H)

Gartenfrische Salatmischung mit einem Zitronen-Basilikum-Joghurt-Dressing und einer
gebratenen Hähnchenbrust,
abgerundet durch eine geröstete Nussmischung

EUR 14,20^(A3,A5,C,J,G)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

EUR 14,50^(A1,A2,C)

Gebratene Hähnchenbrust mit Pfeffersoße auf Apfel-Zwiebelgemüse und
Rosmarinkartoffeln

EUR 14,60^(G)

Jägerschnitzel
Schweinerückensteak mit einer Champignon-Speck-Rahmsoße und hausgemachten Spätzle
EUR 14,80 ^(A1,C,G)

Gedämpftes Steinbeißerfilet mit zerlassener Kräuterbutter auf rustikalen Kartoffelwürfeln
und Kirschtomaten
EUR 15,20 ^(D)

Zwiebelrostbraten
Ein Klassiker mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle
EUR 19,50

Rumpsteak
*Der Steak-Klassiker schlecht hin. Sein typischer Fettrand und die feine Marmorierung machen es zu
einem wahren Geschmackserlebnis. Unser Rumpsteak vom argentinischen Weiderind wird nach Ihren
Wünschen zubereitet, dazu servieren wir Kartoffel Wedges mit reichlich Kräuterbutter*
EUR 21,40 ^(G)

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis
EUR 5,20 ^(C,A1,G)

Hausgemachter Cheesecake mit warmen Blaubeeren
EUR 5,50 ^(C,G,A1,H)

1 Konservierungsstoff	6 Süßungsmittel	A glutenhaltiges Getreide	F Soja	K Sesam
2 Geschmacksverstärker	7 koffeinhaltig	B Krebstiere	G Milch	L Schwefel
3 Antioxidationsmittel	8 chininhaltig	C Eier	H Schalenfrüchte	M Lupinen
4 Farbstoff	9 geschwärzt	D Fisch	I Sellerie	N Weichtiere
5 Phosphat	10 Phenylalaninquelle	E Erdnüsse	J Senf	

1 Weizen; 2 Roggen; 3 Gerste; 4 Hafer; 5 Dinkel; 6 Kamut; 7 Hybridstämme
1 Mandel; 2 Haselnuss; 3 Cashew; 4 Pecannuss; 6 Paranuss; 7 Pistazie; 8 Macadamia; 9 Queensland