

Aperitif

Prosecco 0 Kattus Sektkellerei	0,1L	€4,90
Campari Spritz 0 Campari, Prosecco, Soda	0,25L	€6,90
Hugo 0 Prosecco, Holler, Limette, Minze	0,25L	€5,90
Aperol Spritz 0 Aperol, Prosecco, Soda	0,25L	€5,90
Weißer Spritzer 0 Weißwein mit Soda	0,25L	€4,50

Vorspeisen

Hausgemachte Sulz L, M mit gerührtem Kernöldressing		€12,50
Beef Tartar vom Rinderfilet A, M	100g	€16,00
Joseph Brot, Butter	150g	€21,90
Herzhaftes Rindsgulasch A, M	klein	€9,90
mit Salzkartoffeln oder Serviettenknödel A, C, G	groß	€12,90
Backhendelsalat A, C, M		€11,90
Backhuhn, Erdäpfelsalat, Vogerlsalat, Kernöl		

Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel L, M		€6,90
Wurzelgemüse & Schnittlauch		
Steirische Kürbiscremesuppe A, G		€7,50
mit Kernöl		

Mittagsangebot

Wir überraschen Sie jede Woche aufs Neue mit unserem wechselnden **Mittagsmenü**. Von **Montag bis Samstag** servieren wir Ihnen von **11:30 bis 15:00 Uhr** abwechslungsreiche Köstlichkeiten, die Ihren Mittag zu einem Genussmoment machen.

Fleischiges	€9,90
Vegetarisches	€ 8,90
Freitags gebackener Fisch	€11,90

mit Suppe + € 2,50

Salon ALBERT

RESTAURANT & CUPRA SHOWROOM

Lassen Sie sich von unserer Gastlichkeit und dem besonderen Erlebnis des kulinarischen Genuss im **CUPRA Showroom** begeistern.

Gunst Menü

Glas Prosecco Kattus Sektkellerei	0,1L	€4,90
Rahm-Ganslsuppe A, C, G, L mit gerösteten Lauch und Grießknödel		€ 7,50
¼ Gansl mit Apfelhonigkruste A, C, G, L Gedünstetes Rotkraut, Rosinen, Zitrus und Kartoffelknödel		€29,50
Maronischäum im Blätterteig-Schiffchen A, C, G Sauerkirsch-Mousse und kandierte Orangen		€ 12,50

Menü Preis €44,50 Reservierung erforderlich!

Hauptspeisen

Flaumige Eiernockerl A, C, G mit Röstzwiebel und Blattsalat		€9,90
Rahmlinsen A, G, H, L Serviettenknödel		€12,90
Zanderfilet vom Grill A, D, G Buttergemüse, Erdäpfel		€18,90
Kalbsbutterschnitzel A, G, L, M Erdäpfelpüree, Saisongemüse, Röstzwiebel, Sauce		€18,90
Geselchtes A, C, G Erdäpfelpüree, Röstzwiebel		€14,90
Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, M Erdäpfelsalat, Vogerlsalat		€24,90
Wiener Backhuhn ausgelöst A, C, M Brust, Keule, Gurken-Rahmsalat		€18,90
Geröstete Kalbsleber A, C, G Butternockerl		€18,50
Boeuf-Stroganoff A, C, G, M, L Butternockerl, Blattsalat		€19,50

Desserts

Negerantenkrapfen A, C, G	€5,90
Hausgemachte Palatschinken A, C, G Marillenmarmelade, Nutella, Vanilleeis oder Mohn	1,90€

Hausgemachte Limos

Albert's Haussoda* Mit Bio-Holunder, Limette, Minze	0,25L	0,5L	€3,90	€5,90
Watermelon Soda Wassermelone, Limette, Soda			€3,90	€5,90
Hibiskus Limonade Hibiskus, Honig, Limette			€3,90	€5,90
Rosen Limonade Limette, Minze			€3,90	€5,90

Alkoholfreies

Coca Cola/Zero, Almdudler	0,33/0,35L	€4,40
Römerquelle Still, Prickelnd	0,33/0,75L	€3,80/6,70
Apfel nt., Birne, Johannisbeere, Pfirsich pur, mit Wasser oder Soda	0,25L 0,5L	€3,40 €4,90

Bier

Weitra Helles, Zwettler Zwickl vom Fass	0,2L	0,3L	0,5L	€3,50	€4,30	€5,30
Saphier vom Fass				€3,70	€4,50	€5,50
Zwettler das Dunkle, Zwettler Alkoholfrei					0,5L	€5,30
Schneider Weisse					0,5L	€5,30

Offene Weine

Grüner Veltliner 2022 0 Hagn, Mailberg	1,8L	€4,90
Gemischter Satz 2022 0 Rotes Haus, Nussberg		€6,20
Riesling Federspiel 2022 0 Frischengruber, Wachau		€6,70
Blauer Zweigelt 2020 0 Hagn, Mailberg		€4,90

Kaffee & Tee

Espresso	klein	groß	€3,20	€4,40
Brauner G			€3,40	€4,60
Melange/Cappuccino G				€4,40
Verlängerter (mit Milch) G				€4,00
Café Latte G, Heiße Schokolade G				€4,90
Bio Tee im Jutebeutel Kräuter, Kamille, Minze, Grün, Früchte, Schwarz				€4,90

Allergene:
A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnüsse / F Soja / G Milch, Laktose
H Schalenfrüchte/ L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen
R Weichtiere- Muscheln

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben. * Jugendgetränk