

Salon **ALBERT** **RESTAURANT & BAR**

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.

Unsere Öffnungszeiten:

Mo. – Sa. 11:00 – 21:00 Uhr
Durchgehend warme Küche!
Sonn- und Feiertage geschlossen

www.salonalbert.at



CUPRA

Spritziges

Prosecco Spumante 0,1l ©	5 ^{,10}
Hochriegl	
Campari Spritz ©	6 ^{,90}
Campari, Hochriegl Spumante, Soda	
Hugo ©	5 ^{,90}
Hochriegl Spumante, Holler, Limette, Minze	
Aperol Spritz ©	6 ^{,50}
Aperol, Hochriegl Spumante, Soda	
Schlumberger Sekt 0,1l ©	5 ^{,90}
Sparkling oder Rosé	
Watermelon Spritzer ©	5 ^{,90}
Wassermelone, Weißwein, Soda	
Venetiano Spritz ©	5 ^{,90}
Select, Hochriegl Spumante, Soda, Olive	
Lavendel Spritzer ©	5 ^{,90}
Lavendel, Weißwein, Soda	
Sarti Spritz ©	6 ^{,90}
Sarti, Hochriegl Spumante, Soda, Limette	
Hibiskus Spritz ©	5 ^{,90}
Hibiskus, Hochriegl Spumante, Soda	
Lillet Spritz ©	6 ^{,90}
Lillet blanc, Holunder, Soda	

Vorspeisen

Klassisches Beef Tartar (A)(G)(M) kl. 18.⁵⁰ / gr. 28.⁵⁰
mit Toast, Kapern, rotem Zwiebel und Butter

Gebratene Kaspressknödel (A)(C)(G) 11.⁹⁰
auf lauwarmen Chili-Krautsalat

Gemischter Gartensalat (M)(C) 10.⁹⁰
pflückfrisch und mit Salat der Saison

Suppen

Kräftige Rindssuppe (A)(C)(G)(L) 5.⁹⁰
mit Kaspressknödel oder Frittaten

Cremesuppe der Saison (Allergene variieren) 6.⁵⁰

Mittagsangebot

Wir überraschen Sie jede Woche aufs Neue mit
unserem wechselnden **Mittagsmenü**.

Von **Montag bis Freitag** servieren wir Ihnen von
11:30 bis 15:00 Uhr – solange der Vorrat reicht –
abwechslungsreiche Köstlichkeiten, die Ihren Mittag zu
einem echten Genussmoment machen.

Tagesmenü ab 11.⁵⁰

Freitags - Fischtag 13.⁵⁰

mit Suppe oder Salat als Vorspeise im
Menü inkludiert

Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel Schwein/Huhn (+1,00) (A)(C)(G)(M) 16^{.90}
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzel Original vom Kalb (A)(C)(G) 23^{.50}
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, wir empfehlen dazu: Wildpreiselbeeren +2,50

Kalbsbutterschnitzel (A)(C)(G)(M)(O) 19^{.50}
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Steirischer Backhendlsalat (A)(C)(G)(M) 16^{.90}
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Cordon Bleu vom Schwein (A)(C)(G) 17^{.90}
gefüllt mit Saunaschinken und geräuchertem Drautaler, dazu Pommes Frites

Handgemachte Eiernockerl (A)(C)(G) 13^{.50}
mit Freilandeiern und Blattsalat

Auhof Burger mit 100% Österreichischen Rindfleisch (A)(C)(G)(M) 16^{.50}
mit Käse, Salat, Tomate, Zwiebel und geheimer Haussauce, serviert mit knusprigen Pommes Frites

Selchrahmfleckerl (A)(C)(G) 15^{.90}
Geräucherter Schopf vom Schwein, Sauerrahm, Blattsalat

Albert's Fish & Chips Austrian Style (A)(C)(G)(D)(M) 16^{.90}
mit Steak Fries und Sauce Tartar

Kalbsrahmgulasch (A)(C)(D)(M)(O) 22^{.90}
mit handgemachten Butternockerl

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel (A) (C) (G) 14^{,90}
mit gebackenen Pilzen

Albert's Veggie Burger (A) 13^{,90}
Planted Meat (Erbsenbasis), Zwiebel Chutney, Tomate, Salat, Steak Fries

Für unsere kleinen Gäste

Oma Albert's Butternockerl (A) (C) (G) 8^{,50}
mit Saft

Kinderschnitzel (C) (G) (M) (O) 10^{,90}
vom Schwein oder Huhn (+1,00) mit Pommes Frites und Ketchup

Käpt'n Blaubärs Fischstäbchen (A) (C) (D) 10^{,90}
mit Pommes Frites und Ketchup

Superhelden Burger (A) (C) (G) (M) 10^{,90}
Hamburger mit Pommes und Ketchup

Saucen

Ketchup / Mayo 1^{,90}

Senf (M) 1^{,90}

Cocktailsauce hausgemacht 2^{,50}

BBQ 2^{,50}

Sauce Tartar (C) 2^{,50}

Wildpreiselbeeren 2^{,50}

Nachspeisen

Apfelstrudel nach Oma Albert's Rezept (A) (C) (G) 5^{,50}
mit Schlagobers

Warmer Schokoladekuchen (A) (C) (G) (H) 7^{,50}
mit Schlagobers und Vanilleeis

Süße Knödel der Saison (Allergene variieren) 4^{,50} pro Stück
mit Schlagobers und Butterbrösel

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und einen guten Appetit. Lassen Sie sich von unseren Speisen verwöhnen und genießen Sie eine angenehme Zeit bei uns. Wir freuen uns, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen!

Ihr Team vom Salon Albert

Alkoholfreies

Coca Cola / Zero, Fanta, Almdudler 0,33L	4,40	
Römerquelle 0,33 L / 0,75 L	3,80	6,70
Still, Prickelnd		
Apfelsaft naturtrüb, Birnensaft 0,33 L / 0,5 L	3,80	5,90
pur, mit Wasser oder Soda		
Johannisbeer-, Pfirsichsaft 0,33 L / 0,5 L	3,80	5,90
pur, mit Wasser oder Soda		

Hausgemachte Limos

	0,25 L	0,5 L
Albert's Haussoda*	4,10	5,90
mit Bio-Holunder, Limette, Minze		
Watermelon Soda	4,10	5,90
Wassermelone, Limette, Soda		
Hibiskus Limonade	4,10	5,90
Hibiskus, Honig, Limette		
Rosen Limonade	4,10	5,90
Limette, Minze		
Cucumber Nojito	4,10	5,90
Soda, Limette, Minze		

* Jugendgetränk

Kaffee & Tee

Espresso	3,20	4,40
Kleiner Brauner / großer Brauner	3,40	4,80
Melange / Cappuccino		4,60
Verlängerter (mit Milch)	4,10	4,30
Café Latte / Heiße Schokolade		5,20
Bio Tee mit Jutebeutel		5,20
Kräuter, Kamille, Minze, Grün, Früchte, Schwarz		

Bier

	0,33 L	0,5 L
Corona vom Fass [Ⓐ]	4,90	6,70
Spaten vom Fass [Ⓐ]	4,30	5,50
Stella Artois vom Fass [Ⓐ]	4,30	5,50
Zwettler das Dunkle [Ⓐ]		5,30
Corona Zero [Ⓐ] (0,35 L)		4,70
Franziskaner [Ⓐ]		5,50

Offene Weine 1,8 L

Grüner Veltliner 2022 [Ⓢ]	4,90
Hagn, Mailberg	
Gemischter Satz 2023 [Ⓢ]	6,20
Rotes Haus, Nussberg	
Riesling Federspiel 2024 [Ⓢ]	6,70
Frischengruber, Wachau	
Blauer Zweigelt 2021 [Ⓢ]	5,30
Hagn, Mailberg	

Salon **ALBERT** **RESTAURANT & BAR**

Allergene:

- | | | |
|--------------|------------------|------------------------|
| Ⓢ Gluten | Ⓥ Soja | Ⓝ Sesam |
| Ⓚ Krebstiere | Ⓦ Milch, Laktose | Ⓢ Sulfite |
| Ⓢ Eier | Ⓢ Schalenfrüchte | Ⓟ Lupinen |
| Ⓢ Fisch | Ⓛ Sellerie | Ⓡ Weichtiere, Muscheln |
| Ⓢ Erdnüsse | Ⓜ Senf | |

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.