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

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

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

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

Vorspeisen

Klassisches Beef Tartar (100g / 200g) ⒶⒼⓂ ..... 17,50 / 27,50
mit Toast, Kapern, Grammeln, rotem Zwiebel und Butter

Gebackene oder Gebratene Blunzenradln ⒶⒸⒼ 11,90
auf warmen Sauerkraut

Bunter Gartensalat ⓂⓄ 10,90
pflückfisch und mit Salat der Saison

Suppen

Kräftige Rindssuppe ⒶⒸⒼⓁ 5,90
mit Leberknödel 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.

Tagesmenu (Mo. - Do.) ab 11,50

Freitags - Fischtag 13,50

Mit Suppe oder kleinem Salat als Vorspeise im Menü inkludiert

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

Hauptspeisen

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ⒶⒸⒼ — 23,50
Erdäpfel-Vogerlsalat, wir empfehlen dazu: Wildpreiselbeeren +2,50

Kalbsbutterschnitzel ⒶⒸⒼⓂⓄ — 19,50
Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Steirischer Backhendlsalat ⒶⒸⒼⓂ — 16,90
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Cordon Bleu vom Schwein ⒶⒸⒼ — 17,90
gefüllt mit Beinschinken, österreichischer Bergkäse, Pommes frites

Handgemachte Eiernockerl ⒶⒸⒼ — 13,50
mit Freilandeiern und Blattsalat

Handgemachte Käsespätzle ⒶⒸⒼ — 15,50
Blattsalat

Auhof Burger 100% Rindfleisch ⒶⒸⒼⓂ — 16,50
mit Käse, Salat, Tomate, Zwiebel und geheimer Haussauce,
serviert mit knusprigen Pommes frites

Lachs Risotto ⒶⒸⒼⒹⓂ — 24,90
Lachsfilet 120g, cremiges Safran-Risotto,

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

Vegetarisch

Risotto der Saison (Allergene variieren) 16,50
Cremiges Risotto mit saisonalem Gemüse

Albert's Gemüselaibchen ©ⒼⓂⓄ 14,90
auf Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

Für unsere kleinen Güste

Oma Albert's Butternockerl ⒶⒸⒼ 8,50
mit Saft

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

Superhelden Burger ⒶⒸⒼⓂ 10,90
Hamburger mit Pommes und Ketchup

Saucen

Ketchup /Mayo 1,90
Senf Ⓜ 1,90
Cocktailsauce hausgemacht 2,50
BBQ 2,50
Wildpreiselbeeren 2,50

Mit geschmackvoller Unterstützung von FELIX AUSTRIA

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

Dessert

Strudel 5,50
nach Oma Albert´s Rezept **Apfel oder Topfen** ⒶⒸⒼ
mit Schlagobers, warme Vanillesauce (+2)

Heiße süße Knödel 3,50/Stück
Zwetschge oder Nougat, 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

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

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

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

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 ◎ 4,90
Hagn, Mailberg

Gemischter Satz ◎ 5,90
Winzer variiert

Gelber Muskateller ◎ 6,20
Winzer variiert

Blauer Zweigelt ◎ 5,30
Hagn, Mailberg

Cuvée Colloredo ◎ (Cabernet Sauvignon + Merlot) 6,50
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.