

WEINGUT ALBERT

seit 1848



„Es grünt so grün“

Kleiner Aufstrichteller (drei Aufstriche)	4,60
Käferbohnsalat mit Kernöl, Knoblauch & Zwiebel	3,50
Frühlingsalat, Erdäpfel, Speck, Ei, Kernöl	6,90
„Marthas Geselchtes“, Kren, Verhackert	7,50
Lungenbrat (Lende) vom Biorind (Carpaccio)	9,90
Rehroschinken, Schafkäse mit Trüffelöl	11,60
„Selbst-Marinierte“ Rohschinken	7,80
Schafkäse & Dörripflaumen im Speckmantel	6,90
Ziegenkäse, Rohschinken, Oliven, Salat	8,30
„a Körberl Brot“ hausgemacht (Portion)	1,00
Bauernbutter, Biohof Brauchart, St.Johann (Portion)	1,00
Ein hartgekochtes Ei Fam. Schwindsackl, Neurath	0,70

Weinempfehlung 1 Glas – Greiftes Weissburguner Trebien 2011 – Rarität Euro 4,90

Was Süßes? „Frag danach.“

„2 Dinge sind im Leben wichtig!

Das Essen und die Liebe und beides muss langsam gehen!“

von Carlo Petrini, Begründer der Slow food - Bewegung.

„Unsere Region liegt uns am Herzen, besonderes Augenmerk legen wir auf die Herkunft und Qualität der verwendeten Rohstoffe.“

„Es wird pro Tisch eine Rechnung ausgestellt.“

**Küchenschluss: Montag, Donnerstag und Sonntag 20 Uhr,
Freitag und Samstag 21 Uhr**