

WEINGUT ALBERT

seit 1848



„Es grünt so grün“

„In eigener Sache“ wir machen alles frisch! Bitte haben Sie Verständnis, dass es dabei zu Wartezeiten kommen kann. **Wir geben uns große Mühe Ihre Geduld zu belohnen!**

Kleiner Aufstrichteller (drei Aufstriche)	4,60€
Käferbohnsalat mit Kernöl, Knoblauch & Zwiebel	3,70€
Frühlingsalat, Erdäpfel, Speck, Ei, Kernöl	6,90€
„Geselchtes von Troppers Freilandschweinen“ Kren, Verhackert, Gemüse	7,90€
LungenbratL (Lende) vom Biorind (Carpaccio)	10,00€
Carpaccio von der steirischen Lachsforelle	8,00€
„Selbst-Marinierte“ Rohschinkensorten	7,90€
Schafskäse & Dörripflaumen im Speckmantel, Rucola	6,90€
Ziegenkäse, Rohschinken, Oliven, Salat	8,40€
Hirschsalami, Trüffelöl	8,00€
Rehroschinken, Schafkäse mit Trüffelöl	11,60€
Variation von Käsen mit Obst, Gelees und Chutneys	12,00€
„a Körberl Brot“ hausgemacht (Portion)	1,00€
Ein hartgekochtes Ei, Fam. Schwindsackl, Neurath	0,70€



„Es gibt es nur wenn es gibt's“

Bärlauch-Kräuter-Schafkäseterrine, Kernöl	7,90€
Carpaccio vom Rehbock - Rücken	9,90€
Tafelspitzsulzerl auf Salatbeet mit Kürbiskernöl	8,90€
Gebeizter Rinderrücken, Rucola, Früchte, Olivenöl	14,80€

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.“

*Guten Appetit und zum Wohl,
Familie Cramer mit Team.*

Firmenfeiern am Weingut Albert

**Sie sind auf der Suche nach dem perfekten Lokal
für Ihre Firmen-Geburtstags oder Weihnachtsfeier?
Dann sind Sie am Weingut Albert herzlich willkommen!**

Ein Auszug aus unserem Angebot:

Österreichische Klassiker & steirische Spezialitäten, Buffets,
Aperitif, Weinbegleitung aus unserem hauseigenen Keller.

ALLERGENE - auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

„Es wird pro Tisch eine Rechnung ausgestellt.“

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

