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

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse ⒶⒸⒼⓄⓁ 6,00
Kaspressknödel oder Frittaten

Lachs Tartar ⒹⒻⒼⓃ 14,50
Lachskaviar, Sauerrahm, Reis-Chip

Beef Tartar 100g / 200g ⒶⒸⒼⓄⓂ ..... 16,50 / 23,50
Brioche Toast, Trüffelbutter, Wachsdotter

Gebeizter Lachs ⒹⓄⒼⒽ 14,50
12 Stunden lang gebeizt auf Erbsencreme und Apfel

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.

Tagesteller (Mo. - Do.)	13,50
Freitags - Fischtag	14,50

mit Suppe oder Blattsalat als Vorspeise im Menü inkludiert

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinsschnitzel ⒶⒸⒼ 17,00
Petersilerdäpfel, Zitrone

Wiener Schnitzel Original vom Kalb ⒶⒸⒼ 23,50
Petersilerdäpfel, Zitrone

Kalbsbutterschnitzel ⒶⒸⒼⓂⓄ 19,50
mit Trüffelpüree und Senfgurkenrelish

Pulled Pork Burger ⒷⒹⒺⒻⓃⓄⓇ 17,00
im Croissant-Bun mit Kimchi Coleslaw und Pommes Frites

Cremige Selchrahmfleckerl ⒶⒸⒼ 14,50
mit Blattsalat

Saftiges Rindsgulasch ⒶⒸⒼⓄ 19,50
mit hausgemachen Butternockerl

Jägerschnitzel vom Schwein ⓄⓁⓂ 17,00
mit Braterdäpfel

Lachs-Erdäpfel Gratin ⒸⒼⓁ 18,50
mit Sellerie & Apfel

Albert's Fish & Chips ⒶⒸⒼⒹ 17,00
Zander, Bierteig, Pommes Frites, Sauce Tartar

Backhendlsalat ⒶⒸⒼ 17,00
auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Salon ALBERT
RESTAURANT & BAR

Vegetarisch

Herzhaftes Pilzrisotto ⓖⓛ 16,50
mit gebackenen Steinpilz

Albert's Gemüselaibchen ⓒⓖⓜⓞ 15,00
auf Trüffelpüree mit Senfgurkenrelish

Saucen

Ketchup /Mayo 1,90
Senf ⓜ 1,90
Cocktailsauce hausgemacht 2,50
BBQ 2,50
Trüffelmayo hausgemacht 2,50
Sauce tartar ⓖ 2,50
Preiselbeeren 2,50

Mit geschmackvoller Unterstützung von FELIX AUSTRIA

Nachspeisen

Schokobrownie Tiramisu ⓐⓒⓖⓞ 7,50
nach Geheimrezept

Cheesecake 1140 ⓐⓒⓖⓞ 7,50
mit Eierlikörschaum und Beerenröster

Apfelstrudel ⓐⓒⓖⓔⓞ 6,50
serviert im Glas

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 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.