

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig im Januar 2023

SALAT | SUPPE

Knackige Salatvariation 20,00
gebratene Poulardenbrust **oder**
Ziegenkäse & gebackener Schafskäse

Klare Rindfleischsuppe 9,00
Eierstich | Markklößchen

HAUPTGERICHTE

Omas Schnitzel 19,00
vom Schweinelendchen | Schmorzwiebeln |
Krokette

Allgäuer Schnitzel 21,00
mit Tomaten und Käse überbacken |
Pfefferrahmsauce | Krokette

Herzhaftes Wildragout 22,00
frische Pilze | Safranbirne | Eierspätzle

Medaillons vom Rind und Schwein 30,00
zweierlei Saucen | Bündelböhnchen |
Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet 30,00
Weißweinschauem | Zuckerschoten |
Rote-Bete-Risotto | Walnüsse

DESSERT

Bratapfeltiramisu 12,00
Nussecke

Orangenmousse 12,00
Baumkuchenspitze

Landgasthaus Albermann

 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



UNSERE EMPFEHLUNG

Kürbiscremesuppe 9,00
Apfelperlen | Kürbiskerne

Geschmorte Ente à l'Orange 30,00
Apfelrotkohl | Kartoffelplätzchen



VORSPEISEN

Burrata 18,00
Rote-Bete-Apfelsalat | Meerrettich |
karamellierte Walnüsse

Carpaccio vom Rinderfilet 18,00
Rucolasalat | Kirschtomaten | Parmesan

Geschmorte Ochsenbäckchen 28,00
Rotweinsauce | Rotkohl | Romanesco |
Laugenknödel

Geschnetzeltes vom Rinderfilet 28,00
Cognac-Pfefferrahm | frische Pilze | Eierspätzle

VEGETARISCH

Trüffellinguine 25,00
Rucola | confierte Tomaten
mit Maispoularde (+ 8 €)
mit Garnelen (Stk. 2,50 €)

VEGETARISCH

Hausgemachte Spinatknödel 24,00
Nussbutter | Parmesan | Cashewkerne

Zu allen Hauptgerichten reichen wir
einen Beilagensalat, Brot und unseren
hausgemachten Kräuterquark.

Unsere Gerichte werden auf Porzellan-
tellern angerichtet. Zum Transport
erhalten Sie entsprechende Boxen und
Behältnisse.

Wir freuen uns sehr, dass Sie uns in
dieser Zeit unterstützen und wünschen
Ihnen einen guten Appetit! ♥

Familie Albermann