

SPEISEN FÜR zuhause

Gültig im April 2023

SALAT | SUPPE

Albermanns Frühlingsalat	
Grüner & weißer Spargel	23,00
Garnelen im Speckmantel	23,00
Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe	9,50
Vollkorncroutons	

HAUPTGERICHTE

Omas Schnitzel	19,00
vom Schweinelendchen Schmorzwiebeln Kroketten	
Allgäuer Schnitzel	21,00
mit Tomaten und Käse überbacken Pfefferrahmsauce Kroketten	
Herzhaftes Wildragout	24,00
frische Pilze Safranbirne Eierspätzle	
Medaillons vom Rind und Schwein	30,00
zweierlei Saucen Bündelböhnchen Kartoffelgratin	
Gebratenes Zanderfilet	30,00
Weißweinschauem Bratpaprika Garnelen im Speckmantel Fregola Sarda	

DESSERT

Mascarponecreme	10,00
Mangopüree Vanillecrumble	
Marmoriertes Schokoladenmousse ...	12,00
Waldbeeren Schokoerde	

Landgasthaus Albermann

 05242 34642

Tägliche Vorbestellung
ab 9:30 Uhr möglich.



UNSERE EMPFEHLUNG

Bärlauchcreme	9,50
Garnele	
Hausgemachtes Rindertatar	18,00
Wildkräutersalat gepickeltes Gemüse	



VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäsetaler	18,00
Wildkräutersalat Himbeeren Walnüsse	
Carpaccio vom Rinderfilet	18,00
Rucolasalat Kirschtomaten Parmesan	

Geschmorte Ochsenbacke	28,00
Rotweinsauce Wurzelgemüse Kartoffelpüree	

Geschnetzeltes vom Rinderfilet	30,00
Cognac-Pfefferrahm frische Pilze Eierspätzle	

Lammfilet „provencale“	38,00
Bündelböhnchen Kartoffelgratin	

VEGETARISCH

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi	24,00
Tomatesugo Wildkräutersalat Burrata	

VEGETARISCH

Linguine in Kräuterrahm	24,00
frische Pilze confierte Kirschtomaten Parmesan	

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 wünschen Ihnen einen guten
Appetit! ♥

Familie Albermann