

Albertz.

The German Eatery

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Fr 12.00 – 15:00 Uhr

Mo – Sa 17.00 – 23:00 Uhr*

*Küchenöffnungszeit bis 21:30 Uhr

*kitchen open until 09:30 pm

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.“

François VI. Duc de La Rochefoucauld

DER ANFANG THE BEGINNING

Salat ohne Firlefanz € 13,50 

Blattsalate | Tomaten | Gurke | Spitzpaprika |
Pinienkerne | Balsamico Dressing

Salad without frills € 13,50

*Lettuce | tomato | cucumber | pointed pepper |
pine nuts | balsamic dressing*

Ergänzen Sie mit:

4 Riesengarnelen +€ 15,50

Gebratener Hähnchenbrust +€ 10,00

Gratinierter Ziegenkäse +€ 9,00 

Optional with:

4 king prawns +€ 15,50

Roasted chicken breast +€ 10,00

Gratinated goat cheese +€ 9,00

Kürbissuppe € 10,50 

Hokkaido | Ziegenfrischkäserolle | Steirisches Kernöl

Pumpkin soup €10.50

hokkaido | goat cheese roll | pumpkin seed oil

Kohlsuppe € 10,50

Weißkohl | rosa Rind | Kartoffel | Kräuterseitling

Cabbage soup € 10,50

White cabbage | pink beef | potato | king oyster mushroom

Für Allergene oder Unverträglichkeiten

sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

***Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances***



Vegetarisch



Vegan

DER ANFANG *THE BEGINNING*

Lachs gebeizt € 16,50

Gurke mariniert | Dill- Joghurt Eis | Verjus

Cured salmon €16.50

Marinated cucumber | dill yoghurt sorbet | green wine

Ragout vom Ochsenchwanz € 16,50

Röhrennudeln | Bergkäseschaum | Schnittlauch

Oxtail ragout €16.50

Tubular pasta | mountain cheese foam | chives

Blumenkohl € 15,00



Gestockt & gebraten | Senfkaviar | Haselnuss | Sesam - Emulsion

Cauliflower €15,00

poached & fried | mustard caviar | hazelnut | sesame emulsion

Für Allergene oder Unverträglichkeiten

sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

***Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances***



Vegetarisch



Vegan

GRILLKARTE

ITEMS FROM THE GRILL

Dry aged	
Tomahawk Steak 1500g	€ 110,00
Rinder Filet 200g	€ 38,00
Rinder Entrecôte 200g	€ 24,00
Lachsfilet 180g	€ 18,00
<i>Dry aged</i>	
<i>Tomahawk Steak 1500 g</i>	€ 110,00
<i>Beef fillet 200g</i>	€ 38,00
<i>Beef Entrecôte 200g</i>	€ 24,00
<i>Salmon fillet 180g</i>	€ 18,00

Ergänzen Sie mit:

je € 6,50

Pfannengemüse

Grüne Bohnen

Gebratene Champignons

Cole Slaw

je € 5,50

Steakhouse Pommes

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Optional with:

each € 6,50

Pan fried vegetables

Green beans

Roasted mushrooms

cole slaw

each € 5,50

steakhouse fries

roasted potatoes

rosemary potatoes

Saucen: je € 3,50

Kräuterbutter

Pfefferjus

Buttersauce

Sauces: each € 3,50

Herbal butter

Pepper sauce

buttersauce

NICHT NUR BEILAGE.....
NOT ONLY SUPPLEMENT.....

Tafelspitz vom Kalb € 32,00

Rosa gegart | Sellerie | Radieschen | Kartoffel | Meerrettichrahm

Veal Tafelspitz €32.00

Cooked medium-rare | Celery | Radishes | Potatoes | Horseradish cream

Wiener Schnitzel € 32,00

Kalb | Bratkartoffeln | Speck | Preiselbeeren | Zitrone

Viennese Schnitzel € 32,00

Veal | roasted potatoes | bacon | cranberries | lemon

Portobello Burger €25,00



Veggie | Brioche | Rucola | Spiegelei | Avocado |
Trüffelmayo | Süßkartoffelpommes

Portobello Burger € 25,00

*Vegetarian | brioche | rocket salad | fried egg | avocado |
truffle mayonnaise | sweet potato fries*

Für Allergene oder Unverträglichkeiten

sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

***Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances***



Vegetarisch



Vegan

NICHT NUR BEILAGE.....
NOT ONLY SUPPLEMENT.....

Steinbutt € 38,00

Fenchel | geblämmte Jungzwiebel | Erbse | Beurre blanc

Turbot €38,00

Fennel | flambéed spring onions | peas | beurre blanc

Fischmarkt Albertz € 27,00

Blattsalat | gebratene Fischfilets | Garnele | Beurre Blanc

Albertz fish market € 27,00

*Grilled fish fillets | lettuce | tomato |
cucumber | pointed peppers | lemon vinaigrette*

Rote Beete Spaghettini



ZG € 19,00 / HG € 29,00

Herbsttrüffel | Sauerrahm | gelbe Beete

Beetroot Spaghettini

starter € 19,00 / main course € 29,00

Autumn truffle | sour cream | yellow beetroot

Für Allergene oder Unverträglichkeiten

sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

***Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances***



Vegetarisch



Vegan

FÜR NASCHKATZEN FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

Ananas & Kokos € 10,50



Piña Colada Eis (Alkohol) | Ananas Ragout | Kokosschnee | Limetten Gel

Pineapple & Coconut € 10.50

Piña Colada ice cream (alcohol) | Pineapple ragout | Coconut meringue | Lime gel

Creme Brûlée € 10,50



Hausgemachtes Butterkeks Eis

Creme Brûlée € 10,50

Homemade butter cookie ice cream

Käse Arrangement € 12,50



Appenzeller | Bergkäse | Blauschimmel | Gewürzbirne | Feigensenf

Cheese Platter € 12.50

Appenzeller | Mountain cheese | Blue cheese | Spiced pear | Fig mustard

2 Kugeln erfrischendes Sorbet nach Angebot € 7,00



2 scoops refreshing Sorbet on offer € 7,00

**Für Allergene oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!**

***Please contact our service staff in case you are subject
to allergies or food intolerances***



Vegetarisch



Vegan