

## Mittagsmenü

wahlweise mit: Suppe, Halle-Salat oder Dessert

|   |  |
|---|--|
| Menü I (vegetarisch)  | 9,50   |
| Menü II (Fleisch/Fisch)   | 10,50  |
| Montag  | 🍃 Cremige Rosmarin Polenta mit gebratenen Waldpilzen<br>Masala Huhn auf Karfiolcreme mit Korianderkartoffeln und Marillen Chutney                  |
| Dienstag  | 🍃 Eierschwammerl Tart mit Vogerlsalat und Kernöl<br>Gnocchi mit Zucchini, Melanzani, Tomaten, Chorizzo und marniertem Mozarella                    |
| Mittwoch  | 🍃 Südindischer Gemüse Eintopf mit grünen und roten Linsen, Limettenjoghurt und frischem Koriander.<br>Kalbsrahmgulasch mit Kräuternockerl          |
| Donnerstag  | 🍃 Kräuterrisotto mit Balsamicozwiebeln und Ziegenfrischkäse<br>Lasagne mit Tomatenragout und grünem Salat  |
| Freitag   | 🍃 Herbstliches Schmorgemüse mit Couscous, Orangen, Blue Cheese und Haselnüssen<br>Zander Saltim Bocca auf Zucchini-Oliven Gemüse und Tomaten Püree |
| Thunfisch-Sandwich mit Blattspinat, Ei, Zwiebel dazu Gemüsesticks und Kräuter dip   | 8,50   |
| 🍃 Vegetarischer Wrap mit roter Linsencreme, Feta, Avocado, Babyspinat, Tomaten und Gurkensalsa  | 8,90   |
| Pulled Pork Sandwich (warm) im Brioche Bun mit Pickles, Röstzwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce und Wedges  | 10,80  |
| Hallen Club-Sandwich (warm) mit Salat, Hühnerbrust, Speck, Cheddar-Cheese, Tomaten, Zwiebeln und Pommes frites  | 12,00  |
| Cheeseburger (warm) im Brioche Bun mit Rindfleisch (medium), Speck, Cheddar-Cheese, Salat, Gurkerl, Tomate, Zwiebeln, Halle-Burger-Sauce (scharf) und Pommes frites | 14,50  |
| 🍃 HALLE-Salat „Herbst“ mit Rotkraut, Apfel, Roter Rübe und Kartoffelchips   | 8,00   |
| 🍃 Bunter Tomaten - Melonensalat mit Basilikum, Minze, Chili und Feta  | 9,50   |
| Kräuter-Salat mit sautierten Waldpilzen, Speckchips und knusprigen Kartoffeln   | 9,80   |
| California Salat mit Eisbergsalat, Heidelbeeren, Pfirsich, Macadamia, Senfdressing und Chili - Hühnerspießen  | 10,90  |
| Oktopus Salat mit rotem Zwiebel , Limette, Chilli, Kapern, Oliven und Rucola  | 11,20  |
| Tagessuppe  | 5,00   |
| 🍃 Kartoffel-Eierschwammerl Suppe  | 5,80   |
| 🍃🍃 Marokkanische Gemüse Tajine mit Karotten, gelben Rüben, Karfiol und Duft Reis  | 10,20  |
| 🍃 Tagliatelle mit Limette, Kapern, Chili, Knoblauch, Rucola und Grana   | 12,80  |
| 🍃 Waldpilz Risotto mit Vogerlsalat und crispy Grana   | 13,20  |
| Waldpilz Risotto mit Speckchips, geräuchertem Ziegenkäse und Vogerlsalat  | 14,00  |
| Kalbsragout mit Zitrone, Kapern, Sardellen, Oliven, Petersilie und knusprige Polenta Knödel   | 14,50  |
| *Jamaican Jerk Chicken mit Süßkartoffelcreme, schwarzen Bohnenreis und Koriander  | 15,60  |
| *Im Ganzen gegrillte Goldbrasse mit Olivensalsa, Limetten Aioli und Rosmarinkartoffeln  | 17,80  |
| *Rosa gebratene Beiriedscheibe mit Eierschwammerl, Steinpilzen und Knusperpüree   | 21,90  |
| <i>*Liebe Gäste: diese Speisen servieren wir gerne ab 16:00 Uhr</i>   |  |
| New York Cheese Cake  | 4,20   |
| Chocolate Cake mit kaltgerührten Preiselbeeren  | 4,20   |
| Apfel-Brombeer-Streuselkuchen   | 4,50   |
| Weichsel-Streuseltorte  | 4,50   |
| Mini-Obstkuchen   | 2,70   |
| Mini-Gugelhupf  | 2,70   |
| Marillen-Pfirsichcrumble mit hausgemachtem Haselnuss Krokant Eis  | 7,00   |
| Schokotarte mit Mandel-Salz Karamell Cracker und Mango Sorbet   | 7,00   |
| Topfen-Himbeer Knödel mit hausgemachtem Rahm Eis  | 7,50   |
| Käseplatte (Parmesan, Taleggio, Ziegenkäse, Dolce Latte) mit Feige und „Madame Crousto“   | 10,00  |

**Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/Innen!**

Alle Preise inklusive 10 % Mwst.

🍃 = Vegetarisch 🍃🍃 = Vegan