

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 Masala Huhn auf Karfiolcreme mit Korianderkartoffeln und Marillen Chutney
Dienstag	🍃 Eierschwammerl Tart mit Vogerlsalat und Kernöl Gnocchi mit Zucchini, Melanzani, Tomaten, Chorizzo und marniertem Mozarella
Mittwoch	🍃 Südindischer Gemüseintopf mit grünen und roten Linsen, Limettenjoghurt und frischem Koriander. Kalbsrahmgulasch mit Kräuternockerl
Donnerstag	🍃 Kräuterrisotto mit Balsamicozwiebeln und Ziegenfrischkäse Lasagne mit Tomatenragout und grünem Salat
Freitag	🍃 Herbstliches Schmorgemüse mit Couscous, Orangen, Blue Cheese und Haselnüssen Zander Saltim Bocca auf Zucchini-Oliven Gemüse und Tomaten Püree
Thunfisch-Sandwich mit Blattspinat, Ei, Zwiebel dazu Gemüsesticks und Kräuterdip	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