

## Mittagsmenü

€

wahlweise mit: Suppe, Halle-Salat oder Dessert

Menü I (vegetarisch) 9,50  
Menü II (Fleisch/Fisch) 10,50

Montag 🟡 Geschmorrtter Hokkaido mit Pickeld Veggies und Feta  
Indisches Meat-Ball-Curry mit Nüssen, knuspriger Tortilla und Koriander

Dienstag 🟡 Käse Spätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat  
Jerk Chicken auf Süßkartoffelpüree mit Bohnenreis und Ananassalsa

Mittwoch 🟡 Broccoli-Kartoffel Auflauf mit mariniertem Babysalat  
Lambutter Schnitzel auf Lauwarmen Humus und Olivensalsa

Donnerstag 🟡 Krautfleckerl mit grünem Salat  
Beouf Stroganoff mit Kräuterspätzle

Freitag 🟡 Rotes Rüben Risotto mit cremigem Ziegenkäse und Kren  
Gebackener Kabeljau mit Erdäpfel mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

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

🟡🟡 Roter Rüben Humus mit hausgemachten Gewürz Crackern und Bio Brot 7,20

🟡 HALLE-Salat „Winter“ mit Rotkraut, Birne, roter Rübe und Rosmarin-Brotchip 8,00

🟡🟡 Couscous Bowl mit geschmortem Wintergemüse, Mandarinen, Granatapfel und Sojajoghurt 10,20

🟡 Geflammte Ziegenkäsecreme mit Safranfenchel, Couscous-Falafel und Jungspinat 10,90

Tatar vom roten Rüben gebeiztem Lachs mit Avocado, rosa Grapefruit und Wasabi Nüssen 11,90

Maronisuppe mit Speckschaum 5,80

Tagessuppe 5,00

🟡 Geschmorter Hokkaido Kürbis mit Bluecheese gratiniert, mit Balsamico Zwetschken, Rucola und Kartoffelchips 10,90

🟡🟡 Marokkanische Gemüse Tajine mit Karfiol und knusprigen Kichererbsen Bällchen 11,90

🟡 Erdäpfel-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Maroni, Petersilie und Grana 12,50

🟡 Safran Risotto mit cremigem Ziegenkäse und Fenchel-Spinat Salat 13,50

Safran Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln, Fenchel-Spinat Salat und Pancetta Chips 15,50

\*Masala Huhn auf Karfiolcreme mit Granatapfel-Minz Couscous 16,80

\*Rosa gebratene Entenbrust in Spekulatiuskruste mit Rotkraut, Orangen und Palffyknödel 17,50

\*Neusiedler Zanderfilet auf Petersilwurzelpüree mit Zuckerschoten und Mandarinen Sauce 18,90

*\*Liebe Gäste: diese Speisen servieren wir gerne ab 16:00 Uhr*

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

Lebkuchen Brownie mit lauwarmer Schokolade und Erdnussbutter Eis 7,00

Birnen-Nuss Strudel mit Vanilleschaum und Rosinen-Rum Eis 7,00

Pralinenmousse mit Zwetschken, Kalamansi und Sesamhippe 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