

## Mittagsmenü

€

wahlweise mit: Suppe, Halle-Salat oder Dessert

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

Montag	🌱 Safran-Risotto mit Tomaten und cremigem Ziegenkäse Masala Huhn mit Gemüse Couscous und Limetten-Joghurt	
Dienstag	🌱 Gelbes-Tofu-Curry mit Broccoli, Sojasprossen, Jungzwiebel, Zuckerschotten und Jasmin Reis Fiaker Gulasch mit Spiegelei, Essiggurken und Salzkartoffeln	
Mittwoch	🌱 Zucchini-Erdäpfel-Puffer mit Knoblauch Dip und mariniertem Babyspinat Gnocchi Carbonara mit Grana und Rucola	
Donnerstag	🌱 Gemüse Tajine mit Karfiol, Zucchini, Melanzani und Falafel Kalbsbutter Schnitzel mit Schnittlauchpüree	
Freitag	🌱 Süßkartoffel-Feta-Strudel mit zweierlei Dip Forelle „schöne Müllerin“ mit Zitronenbutter und Petersiliekartoffeln	
	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 „Winter“ mit Rotkraut, Birne, roter Rübe und Rosmarin-Brotchip	8,00
	🌱 Fenchel-Apfel-Salat mit cremigem Ziegenkäse, Haselnüssen und Rosmarin-Brotchip	9,50
	🌱🌱 Tabuleh mit Kichererbsen, Petersilie, Tomaten, Süßkartoffel und Granatapfel	10,20
	🌱 Linsensalat mit Schwarzwurzeln, Fisolen, Schmorpaprika und gegrilltem Feta	10,90
	Tatar von der Räucherforelle mit Roten Rüben-Kartoffelpuffer, Babyspinat und Kren Rahm	11,90
	🌱 Erdäpfel – Rahm Suppe	5,80
	Tagessuppe	5,00
	Cremige Polenta mit knuspriger Chorizo, Pilzen, Petersilie und Feta	10,90
	🌱🌱 Hot Bulgur Bowl mit Süßkartoffel, Paprika, Spinat, lauwarmer Humus und Zitronen-Chili-Soja-Joghurt	11,90
	🌱 Frischkäse Ravioli in Zitronenbutter auf Artischockencreme mit Pinienkerne und Thymian-Schaum	12,50
	Red Chicken Curry mit Pilzen, Jungzwiebel, Zuckerschoten, Sojasprossen und Sesamreis	13,00
	🌱 Radicchio Risotto mit Schmorbirne, Nuss Crumble und Blue Cheese	13,50
	*Maishenderlbrust mit Schwarzwurzeln, Erbsen und Speckpüree	15,50
	*Geschmortes Rinderbackerl auf cremiger Polenta, Kohlsprossen und Balsamico Jus	16,80
	*Winter Kabeljau auf Erbsen Püree mit Orangen, Speck und Koriander Kartoffel	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
Schoko Mousse Törtchen mit Mango und Himbeereis	7,00
Apfel-Zimt Tiramisu mit Tonka Bohne und Nuss Cracker	7,00
Powidlknödel mit Mohnzucker und brauner Butter	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