

Mittagsmenü

€

wahlweise mit: Suppe, Halle-Salat oder Dessert

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

Montag	🌱 Cremige Bergkäse-Polenta mit gebratenen Pilzen und frische Kräuter Gnocchi mit Tomaten-Chorizo Ragout und gehobeltem Grana	
Dienstag	🌱 Rotes-Rüben-Risotto mit Äpfel, Kren und cremigem Ziegenkäse Jerk Chicken mit Süßkartoffel-Feta Püree und Schmorpaprika	
Mittwoch	🌱 Gemüse Tarte gratiniert mit Taleggio und mariniertem Rucola Chili Beef Spieße auf spicy Tomaten-Bohnen-Ragout	
Donnerstag	🌱 Udon-Nudeln mit Tofu, Jungzwiebel, Sojasprossen, Zuckerschoten und Pilzen Überbackene Schinkenfleckerl mit grünem Salat	
Freitag	🌱 Geröstete Knödel mit Ei und Salat Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Senflinsen und Petersilienerdäpfel	
	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