

Mittagsmenü

€

wahlweise mit: Suppe, Halle-Salat oder Dessert

Menü I (vegetarisch) 9,50
Menü II (Fleisch/Fisch) 10,50Montag 🍃 Frühlingkräuter Risotto mit geschmortem Fenchel und cremigem Ziegenkäse
Cremige Polenta mit geschmortem Rinderbackerl und KohlsprossenDienstag 🍃 Geschmorte Melanzani mit Couscous, Granatapfel Salsa und Kräuterjoghurt
Gegrilltes Thymian Huhn mit roten Rüben-Erdäpfel GratinMittwoch 🍃 Bärlauch-Spinat Knödel mit brauner Butter und Grana
Gnocchi mit Chorizo, Zucchini, Melanzani und PecorinoDonnerstag 🍃 Hot Bulgur Bowl mit Süßkartoffel, Schmor-Paprika, Spinat und Sojajoghurt
Kalbsragout mit Oliven, Kapern und PolentaschnitteFreitag 🍃 Tagliatelle mit Limetten, Kapern, Rucola und Parmesan
Südindisches Fisch-Curry mit Karotten, Brokkoli und Reis

Thunfisch-Sandwich mit Blattspinat, Ei, Zwiebel dazu Gemüsesticks und Kräuterdip 8,50

🍃 Vegetarischer Wrap mit roter Linsencreme, Feta, Avocado, Babyspinat, 8,90

Tomaten und Gurkensalsa

Pulled Pork Sandwich (warm) im Brioche Bun mit Pickles, Röstzwiebeln, hausgemachter 10,80
BBQ-Sauce und WedgesHallen Club-Sandwich (warm) mit Salat, Hühnerbrust, Speck, Cheddar-Cheese, 12,00
Tomaten, Zwiebeln und Pommes fritesCheeseburger (warm) im Brioche Bun mit Rindfleisch (medium), Speck, Cheddar-Cheese, 14,50
Salat, Gurkerl, Tomate, Zwiebeln, Halle-Burger-Sauce (scharf) und Pommes frites

🍃 HALLE-Salat „Frühling“ mit Radieschen, Karotten, Rettich, Kirschtomaten und Brot Chip 8,00

🍃🍃 Schmorkarfiol Salat mit Süßkartoffelhumus, Haselnüssen und Gewürzcracker 9,50

🍃 Frühlingkräutersalat mit spicy Erbsencreme, Avocado, Radieschen und Ziegenkäse Crostini 10,20

🍃🍃 Bio-Quinoa Bowl mit schwarzen Bohnen, Tomaten, Schmorpaprika, Süßkartoffel und 10,90
Baby Mangold

Gegrillter Zucchini-Tomaten Salat mit Rucola, Spargel, und frischem Feta 11,90

🍃 Bärlauchschaumsuppe 5,80

Tagessuppe 5,00

🍃🍃 Gewürzkarfiol mit Humus, Granatapfel, Limetten Soja Joghurt und crispy Tortilla 10,90

🍃 Frischkäse Ravioli „Gemüse Kistl“ mit Babykarotten, Navetten, Chiogga Rübe, Urkarotte 11,90
und Bärlauch Schaum

🍃 Bärlauch Risotto mit cremigem Ziegenkäse 12,50

Red Chicken Curry mit Pilzen, Jungzwiebel, Zuckerschoten, Sojasprossen und Sesamreis 13,00

Bärlauch Risotto mit gegrillter Fjordforelle 13,50

*Gegrillte Maishendbrust mit grünem Spargel und Erdäpfelpüree 15,50

*Fjordforelle auf Urkarottencreme, Babykarotten, Navetten, Chiogga Rübe und knusprigen 16,80
Kartoffeln*Rosa gebratener Lammrücken in Bärlauch Kruste (medium) auf Artischocken – Tomaten- 18,90
Gröstl und weißer Bohnencreme**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

Rhabarber Mascarpone Törtchen mit Krokant Eis 7,00

Pralinenmousse mit marinieren Beeren 7,00

Topfenknödel in Krokant Brösel mit Rhabarber und Vanilleeis 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