

Mittagsmenü

€

wahlweise mit: Suppe, Halle-Salat oder Dessert

Menü I (vegetarisch)	9,50	
Menü II (Fleisch/Fisch)	10,50	
Montag	🍃 Frühlingkräuter-Risotto mit geräuchertem Ziegenkäse Tandoori-Huhn auf Gemüse-Bulgur mit Korianderjoghurt	
Dienstag	🍃 Chana Masala Chickpea mit Jasminreis Meat-Balls mit Bohnenragout, knuspriger Tortilla und Chilirahm	
Mittwoch	🍃 Erdäpfel-Spargel-Gratin mit Talleggio überbacken und Vogersalat Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Kren	
Donnerstag	🍃 Gefüllte Zucchini mit Couscous, Feta, Cherrytomaten Udon Nudeln mit gebratener Ente, Wok Gemüse und Sojasprossen	
Freitag	🍃 Kaspresslaibchen mit rot/weiß Dip und Vogersalat Gebratener Adlerfisch mit Kapern und Zitronenbutter auf Tomaten-Artischocken-Gröstl	
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 „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, Süßkartoffelchips und Baby Mangold	10,90	
🍃 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 und Bärlauch Schaum	11,90	
🍃 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 Maishendlbust mit grünem Spargel und Erdäpfelpüree	15,50	
*Fjordforelle auf Urkarottencreme, Babykarotten, Navetten, Chiogga Rübe und knusprigen Kartoffeln	16,80	
*Rosa gebratener Lammrücken in Bärlauch Kruste (medium) auf Artischocken – Tomaten-Gröstl und weißer Bohnencreme	18,90	
<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	
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