Alt Hall

Aperitifs

104.	**MARTINI BIANCO**	5 cl	6,00 €
105.	**CAMPARI ORANGE**[1]	2 cl	7,00 €
116.	**PROSECCO DI VALDOBBIADENE**	0,1 l	5,00 €
221.	**APEROL SPRIZZ** MIT PROSECCO UND SODA	0,2 l	7,50 €
222.	**PROSECCO APEROL**	0,1 l	6,00 €
223.	**ITALICUS** BERGAMOTT SPRITZ TALIRAS CAMPARI, PINK GRAPEFRUIT UND SODA	0,1 l	8,50 €
224.	**HOHENLOHER HOLUNDER ZAUBER**	0,1 l	6,90 €
225.	**ANGEL TEARS TSIPOURO** AUF EIS	4 cl	6,00 €
226.	**HUGO** MIT PROSECCO, LIMETTEN, HOLUNDERSYRUP, SODA UND FRISCHER MINZE	0,2 l	7,50 €
227.	**OUZO TZIVAERI KATSAROS** AUF EIS	4 cl	5,00 €
228.	**BLUE HUGO** MIT PROSECCO, BLAUE WINE GIK, HOLUNDERSYRUP, SODA, LIMETTEN UND MINZE	0,2 l	7,50 €
229.	**VERTONIK** ZNAIDA VERMOUTH BERLIN, FEVER TREE TONIC, LIMETTENSCHALE	0,2 l	7,50 €
854.	**LILLET VIVE** LILLET BLANC, TONIC, MINZE, ERDBEER UND GURKE	0,2 l	7,50 €
899.	**CHAMPAGNER** POL ROGER EXTRA DRY	0,1 l	12,00 €

Kalte Vorspeisen

1.	**ZAZIKI** JOGHURT MIT GURKEN UND KNOBLAUCH	6,90 €
2.	**TARAMAS** FISCHROGENCREME UND KARTOFFELPÜREE	7,50 €
3.	**MEERESFRÜCHTESALAT** MEDITERRANE ART	13,50 €
5.	**KALTE VORSPEISEN VARIATION** MIT ZAZIKI, TARAMAS, FETA, MEERESFRÜCHTE, OLIVEN UND PIKANTER SCHAFSKÄSECREME	15,90 €
6.	**TRIO** AUS ZAZIKI, TARAMAS UND PIKANTER SCHAFSKÄSECREME	7,90 €
7.	**OLIVEN**[12] **UND PEPERONI**	6,00 €

www.althall.eu

Alt Hall

Warme Vorspeisen

8.	**PITA-BROT** MIT OLIVENÖL UND OREGANO	4,00 €
9.	**PEPERONIS** GEGRILLT MIT KNOBLAUCHSAUCE	7,90 €
11.	**AUBERGINEN** GEBRATEN IN OLIVENÖL, DAZU ZAZIKI	9,50 €
12.	**KOLOKITHOKEFTEDES** ZUCCHINIPLÄTZCHEN MIT KRÄUTERN, IN OLIVENÖL GEBRATEN, SERVIERT MIT ZAZIKI	9,90 €
14.	**PAPRIKA FLORINIS** AUS DEM BACKOFEN, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE	9,90 €
15.	**OKTOPUS** VOM GRILL, DAZU RUCOLA, VERFEINERT MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO	19,50 €
16.	**GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE** AUS DEM BACKOFEN MIT PEPERONI, ZWIEBELN, TOMATEN UND KNOBLAUCH	11,50 €
17.	**SAGANAKI** GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE, PANIERT UND GEBRATEN	11,50 €
18.	**KNOBLAUCHBROT** AUS DEM BACKOFEN	5,00 €
19.	**WARME VORSPEISENVARIATION** MIT FLORINIS, ZUCCHINISTICKS, KOLOKITHOKEFTEDES, SAGANAKI UND AUBERGINEN	15,90 €

Vegane Gerichte

211.	**VEGANE HÄHNCHENREISPFANNE** REIS, TOMATEN, ZWIEBELN, ERBSEN, ROTE PAPRIKA UND PRINZESSBOHNEN	17,90 €
212.	**VEGANE AUBERGINENHÄLFTE** AUS DEM BACKOFEN MIT KARTOFFELN UND PAPRIKA	16,90 €

Vegetarische Gerichte

32.	**RIESENBOHNEN** AUS DEM BACKOFEN MIT SCHAFSKÄSE	12,90 €
33.	**PENNE IN RUCOLACREMESAUCE** MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS	13,90 €
34.	**AUBERGINENHÄLFTE ÜBERBACKEN MIT SCHAFSKÄSE** DAZU KARTOFFELN	17,90 €

Auflauf

64.	**MOUSAKA**	18,90 €

Alt Hall

Suppen

20.	**FISCHSUPPE** HAUSGEMACHT, MIT GEMÜSE UND KARTOFFELN	8,90 €

Salate

23.	**GEMISCHTER SALAT**	5,50 €
24.	**GRIECHISCHER BAUERNSALAT** MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN, PEPERONI, ZWIEBELN, TOMATEN, GURKEN UND PAPRIKA MIT OLIVENÖL	13,90 €
25.	**FRISCHE BLATTSALATE** DER SAISON MIT HÄHNCHENBRUSTFILET UND FRISCHEN CHAMPIGNONS	15,50 €

Fisch

35.	**WILDFANG GARNELEN** VOM GRILL DAZU BASMATIREIS UND GEMÜSE	47,90 €
37.	**LACHSFILET** AUS NORWEGEN VOM GRILL, MIT KRÄUTER-VINAIGRETTE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSE	26,90 €
38.	**ZANDERFILET** VON DER GRILLPLATTE MIT WEISSWEINSAUCE, DAZU BASMATIREIS UND GEMÜSE	23,50 €
39.	**FISCHPLATTE** VOM GRILL MIT LACHSFILET, SCAMPI UND CALAMARI, DAZU BASMATIREIS UND GEMÜSE	28,90 €
40.	**CALAMARIA** TINTENFISCH AUS DER PFANNE, DAZU ZAZIKI UND ROSMARINKARTOFFELN	23,90 €
41.	**PAROS TELLER** MIT GYROS UND CALAMARI, DAZU ZAZIKI UND REIS	22,50 €
42.	**CALAMARIA UND SCAMPIS** MIT KARTOFFELN UND ZAZIKI	25,90 €

AUF WUNSCH ZU ALLEN GERICHTEN

GEMISCHTER SALAT	3,50 €
BAUERNSALAT	4,50 €
METAXASAUCE	2,50 €

Alt Hall

Fleischgerichte

43.	**GYROS** MIT ZAZIKI UND REIS	18,90 €
44.	**BIFTEKI** GEGRILLTE HACKFLEISCHBULETTE, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, DAZU ZAZIKI UND REIS	19,90 €
62.	**RINDERLEBER AUS DER PFANNE** MIT ZWIEBELN IN THYMIANSAUCE GEBRATEN, DAZU REIS	18,50 €
46.	**RINDERLEBER VOM GRILL** MIT ROTWEINSAUCE UND KARTOFFELN	18,90 €
47.	**SCHWEINEFILET** AUS DEM BACKOFEN GEFÜLLT MIT TOMATEN, ZWIEBELN, PEPERONIS, SCHAFSKÄSE, IN EINER PIKANTEN TOMATENSAUCE UND MIT KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU POMMES FRITES	25,50 €
48.	**SUFLAKI** ZWEI SPIESSE VOM GRILL, DAZU ZAZIKI UND REIS	18,90 €
49.	**HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN IN METAXASAUCE** MIT LAUCH UND FRISCHEN CHAMPIGNONS, DAZU PENNE	18,90 €
51.	**DELPHI-TELLER** FLEISCHVARIATION VOM GRILL MIT SUFLAKI, GYROS, DAZU ZAZIKI UND REIS	21,50 €
52.	**DORF-TELLER** FLEISCHVARIATION VOM GRILL MIT SUFLAKI, GYROS UND SCHWEINESTEAK, DAZU ZAZIKI UND REIS	23,00 €
53.	**FILET-TELLER VOM GRILL** DREIERLEI VOM FILET MIT RIND, LAMM UND SCHWEIN, DAZU KRÄUTERBUTTER, ZAZIKI UND ROSMARINKARTOFFELN	28,90 €
57.	**ALT HALL - PLATTE** PREIS PRO PERSON FLEISCHVARIATION VOM GRILL FÜR 2 ODER MEHRERE PERSONEN, MIT LAMMKOTELETT, SUFLAKI, GYROS UND SUZUKI, DAZU ZAZIKI UND REIS	26,00 €
204.	**GYROS IN METAXASAUCE** ÜBERBACKEN MIT KÄSE, DAZU POMMES FRITES	20,00 €

AUF WUNSCH ZU ALLEN GERICHTEN

GEMISCHTER SALAT	3,50 €
BAUERNSALAT	4,50 €
METAXASAUCE	2,50 €

Verpackungen zum mitnehmen 0,50 €

Alt Hall

DRY AGED HOHENLOHER WEIDERIND AUS UNSEREM EIGENEN DRY-AGING-SCHRANK

DIESES FLEISCH WIRD IN UNSEREM HAUSEIGENEN DRY-AGING-SCHRANK FÜR MINDESTENS 6 WOCHEN GEREIFT

714. **BONE-IN RIB EYE STEAK** ca 800 g — 52,50 €
ZART MARMORIERTES STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE AM KNOCHEN

715. **T-BONE STEAK** ca 800 g — 52,50 €
SAFTIGES SIRLOIN UND ZARTES FILET AM KNOCHEN

716. **PORTERHOUSE STEAK** ca 850 g — 59,00 €
GRÖSSERER FILETANTEIL ALS BEIM T-BONE

717. **TOMAHAWK STEAK** Preis pro Kg — 95,00 €
gerne auch für 2 Personen

ZU UNSEREN STEAKS ERHALTEN SIE GEGRILLTES GEMÜSE, WEDGES POTATOES, KRÄUTERBUTTER & ROTWEIN- oder PFEFFER- SAUCE

BLACK ANGUS ARGENTINIEN

61. **RINDERFILET ARGENTINISCHES BLACK ANGUS** — 40,90 €
VERFEINERT MIT PFEFFERSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSE

63. **RUMPSTEAK ARGENTINISCH BLACK ANGUS** — 32,90 €
VERFEINERT MIT THYMIANSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSE

200. **SURF & TURF RINDERFILET** — 62,00 €
MIT WILDFANG GARNELE, ALS BEILAGE GEGRILLTES GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

718. **CHATEAUBRIAND** Preis pro Kg — 120,00 €
BLACK ANGUS ARGENTINIEN
für 2 Personen, ab 600 g bis 1 kg serviert
MIT WEDGES POTATOES, GEMÜSE, ROTWEINSAUCE UND KRÄUTERBUTTER

AUF WUNSCH ZU ALLEN GERICHTEN

GEMISCHTER SALAT	3,50 €
BAUERNSALAT	4,50 €
METAXASOSSE	2,50 €

Alt Hall

Vom Lamm

54.	**LAMMKOTELETTS VOM GRILL** MIT ZAZIKI UND ROSMARINKARTOFFELN	32,00 €
55.	**LAMMFILET** VERFEINERT MIT ESTRAGONSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN	32,00 €
56.	**LAMM - PLATTE FÜR EINE ODER MEHRERE PERSONEN** LAMMFLEISCHVARIATION VOM GRILL, MIT 2 LAMMKOTELETTS, 1 LAMMFILET UND 1 LAMMSPIESS, DAZU ZAZIKI UND ROSMARINKARTOFFELN	32,00 €
58.	**LAMMHAXE MIT RIESENBOHNEN** DAZU SCHAFSKÄSE	26,90 €
205.	**LAMMHAXE MIT AUBERGINENHÄLFTE** DAZU ROSMARINKARTOFFELN	26,90 €

Nur für unsere kleinen Gäste

66.	**GYROS** FLEISCH VOM DREHSPIESS, DAZU POMMES FRITES	8,50 €
67.	**SCHNITZEL** PANIERT, DAZU POMMES FRITES	8,50 €
207.	**PANIERTE HÄHNCHENHÄPPCHEN** DAZU POMMES FRITES	8,90 €

AUF WUNSCH ZU ALLEN GERICHTEN

GEMISCHTER SALAT	3,50 €
BAUERNSALAT	4,50 €
METAXASAUCE	2,50 €

Verpackungen zum mitnehmen 0,50 €

Alt Hall

Alkoholfreie Getränke

80.	**COCA COLA ZERO** 4, 5, 6, 7	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
81.	**COCA COLA** 1, 3	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
82.	**FANTA** 1, 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
83.	**SPRITE** 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
84.	**SPEZI** 1, 3, 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
86.	**SAFTSCHORLE** APFEL, ORANGE, RHABARBER ODER GRAPEFRUIT	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
87.	**BITTER LEMON** 4	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
88.	**APFELSAFT**	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
89.	**ORANGENSAFT**	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
90.	**GRAPEFRUITSAFT**	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
91.	**JOHANNISBEER-NEKTAR**	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,70 €
97.	**MARACUJASAFT**	0,2 l	3,30 €	0,4 l	5,00 €
101.	**PINK GRAPEFRUIT SODA**	0,2 l	5,00 €		

Natürliches Mineralwasser

85.	**TEINACHER MINERALWASSER** MEDIUM			0,25 l	3,00 €
149.	**TEINACHER MINERALWASSER** STILL			0,25 l	3,00 €
146.	**TEINACHER MINERALWASSER** MEDIUM			0,75 l	6,50 €
147.	**TEINACHER MINERALWASSER** STILL			0,75 l	6,50 €
959.	**VOSS** SPARKLING			0,8 l	9,00 €
960.	**VOSS** STILL			0,8 l	9,00 €

Biere

92.	**HALLER MEISTERGOLD** VOM FASS	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €
93.	**HALLER PILS** VOM FASS	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
94.	**HEFE DUNKEL** FLASCHE			0,5 l	5,00 €
95.	**HALLER HEFEWEIZEN** VOM FASS			0,5 l	5,00 €
96.	**KRISTALLWEIZEN**			0,5 l	5,00 €
98.	**BECKS ALKOHOLFREI**			0,33 l	3,70 €
99.	**RADLER**			0,5 l	4,00 €
150.	**ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI**			0,5 l	4,70 €

1 MIT FARBSTOFF; 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN; 3 KOFFEINHALTIG;
4 CHININHALTIG; 5 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N); 6 ENTHÄLT PHENYLANINQUELLE;
7 NÄHRWERTE 100ML Z.B BEI COLA LIGHT BRENNWERT <1,0 KJ (<0,25 KCAL) EIWEISS 0,1G.
KOHLENHYDRATE<0,1 G. FETT 0g; 8 MIT ANTIXIDATIONSMITTEL; 12 GESCHWÄRZT

Gäste, die sich über Allergene in unseren Speisen informieren möchten,
bitten wir, unser Personal bezüglich der Allergeninfomappe anzusprechen.

Alt Hall

Offene Rotweine

120.	**HAUSWEIN** TROCKEN, GRIECHENLAND	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
121.	**IMIGLIKOS** LIEBLICH	0,1 l	3,00 €	0,2 l	5,50 €
122.	**FOTINOS** TROCKEN REBSORTE: MERLOT, SYRAH, CABERNET REGION: THESSALIEN	0,1 l	5,00 €	0,2 l	9,00 €
123.	**THE BLACK SHEEP** REBSORTEN: SYRAH-MERLOT REGION: MAKEDONIA NORDGRIECHENLAND	0,1 l	5,00 €	0,2 l	9,50 €

Offene Roséweine

126.	**HAUSWEIN** TROCKEN & FRUCHTIG	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
127.	**BEE ROSÈ** LIEBLICH	0,1 l	4,00 €	0,2 l	7,50 €

Offene Weissweine

129.	**RETSINA** TROCKEN, GEHARZT	0,1 l	3,00 €	0,2 l	5,50 €
130.	**HAUSWEIN** TROCKEN	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
131.	**LOGOS CHARDONAY** TROCKEN	0,1 l	4,50 €	0,2 l	8,50 €
132.	**THE BLACK SHEEP** REBSORTEN: SEMILION SAUVIGNON BLANC REGION: MAKEDONIA NORDGRIECHENLAND	0,1 l	5,00 €	0,2 l	9,00 €

Sekt & Champagner

116.	**PROSECCO DI VALDOBBIADENE**			0,1 l	5,00 €
218.	**PROSECCO DI VALDOBBIADENE**			0,75 l	31,00 €
222.	**ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD**			0,75 l	500,00 €
223.	**MOET & CHANDON IMPERIAL**			0,75 l	99,00 €
860.	**MOET & CHANDON IMPERIAL ROSE**			0,75 l	99,00 €
861.	**MOET & CHANDON DOM PERIGNON**			0,75 l	300,00 €
862.	**MOET & CHANDON ICE IMPERIAL**			0,75 l	130,00 €