

Alt Hall

aperitifs

104.	MARTINI BIANCO	5 cl	5,00 €
105.	CAMPARI ORANGE¹	2 cl	6,00 €
116.	PROSECCO DI VALDOBBIADENE	0,1l	5,00 €
221.	APEROL SPRIZZ MIT PROSECCO UND SODA	0,2l	6,50 €
222.	PROSECCO APEROL	0,1l	5,50 €
223.	ITALICUS PROSECCO MIT ROSOLIO DI BERGAMOTTO	0,1l	7,50 €
224.	HOHENLOHER HOLUNDER ZAUBER	0,1l	6,50 €
225.	ANGEL TEARS TSIPOURO AUF EIS	4 cl	6,00 €
226.	HUGO MIT PROSECCO, LIMETTEN, HOLUNDERSYRUP, SODA UND FRISCHER MINZE	0,2l	6,50 €
227.	OUZO TZIVAERI KATSAROS AUF EIS	4 cl	4,50 €
228.	BLUE HUGO MIT PROSECCO, BLAUE WINE GIK, HOLUNDERSYRUP, SODA, LIMETTEN UND MINZE	0,2l	6,50 €
229.	VERTONIK ZNAIDA VERMOUTH BERLIN, FEVER TREE TONIC, LIMETTENSCHALE	0,2l	6,50 €
854.	LILLET VIVE LILLET BLANC, TONIC, MINZE, ERDBEER UND GURKE	0,2l	6,50 €

kalte vorspeisen

1.	ZAZIKI JOGHURT MIT GURKEN UND KNOBLAUCH	5,50 €
2.	TARAMAS FISCHROGENCREME UND KARTOFFELPÜREE	5,50 €
3.	MEERESFRÜCHTESALAT MEDITERRANE ART	11,50 €
5.	KALTE VORSPEISEN VARIATION MIT ZAZIKI, TARAMAS, FETA MEERESFRÜCHTE, OLIVEN UND PIKANTE SCHAFSKÄSECREME	12,50 €
6.	TRIO AUS ZAZIKI, TARAMAS UND PIKANTER SCHAFSKÄSECREME	6,50 €
7.	OLIVEN¹² UND PEPERONI	5,50 €

Alt Hall

warme vorseisen

8.	PITA-BROT MIT OLIVENÖL UND OREGANO	4,00 €
10.	DOLMADES GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT HACKFLEISCH UND REIS IN FRISCH MILDEM DRESSING	8,50 €
11.	AUBERGINEN GEBRATEN IN OLIVENÖL, DAZU ZAZIKI	7,50 €
12.	KOLOKITHOKEFTEDES ZUCCHINIPLÄTZCHEN MIT KRÄUTERN, IN OLIVENÖL GEBRATEN, SERVIERT MIT ZAZIKI	8,90 €
13.	SCAMPISPIESS VOM GRILL, DAZU RUCOLA UND COCKTAILSAUCE	8,40 €
14.	PAPRIKA FLORINIS AUS DEM BACKOFEN, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE	8,40 €
15.	OKTOPUS VOM GRILL, DAZU RUCOLA, VERFEINERT MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO	15,40 €
16.	GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE AUS DEM BACKOFEN MIT PEPERONI, ZWIEBELN, TOMATEN UND KNOBLAUCH	8,50 €
17.	SAGANAKI GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE, PANIERT UND GEBRATEN	8,50 €
18.	KNOBLAUCHBROT AUS DEM BACKOFEN	4,50 €
19.	WARME VORSPEISEN VARIATION MIT FLORINIS, DOLMADES, KOLOKITHOKEFTEDES, SAGANAKI UND AUBERGINEN	12,50 €

vegetarische gerichte, aufläufe & nudeln

veg.	33.	PENNE IN RUCOLACREMESAUCE MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, DAZU GEMISCHTER SALAT	11,40 €
veg.	34.	AUBERGINENHÄLFTE ÜBERBACKEN MIT SCHAFSKÄSE DAZU KARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	14,50 €
	64.	MOUSAKA DAZU GEMISCHTER SALAT	16,90 €
	209.	KRITHARAKI MIT HACKFLEISCHSAUCE UND SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU GEMISCHTER SALAT	12,40 €
veg.	210.	PENNE MEDITERRANE TOMATEN, OLIVEN, ZWIEBELN UND SCHAFSKÄSE, DAZU GEMISCHTER SALAT	12,40 €

nur für unsere kleinen gäste

66.	GYROS FLEISCH VOM DREHSPIESS, DAZU POMMES FRITES	6,50 €
67.	SCHNITZEL PANIERT, DAZU POMMES FRITES	6,50 €
207.	PANIERTE HÄHNCHENHÄPPCHEN DAZU POMMES FRITES	6,50 €

Alt Hall

suppen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | FISCHSUPPE HAUSGEMACHT, MIT GEMÜSE UND KARTOFFELN | 7,00 € |
| 21. | TOMATENSUPPE HAUSGEMACHT, SERVIERT MIT SAHNE | 6,00 € |

salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 23. | GEMISCHTER SALAT (KLEINER BEILAGENSALAT) | 4,50 € |
| 24. | GRIECHISCHER BAUERNSALAT MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN ^{1,2}
PEPERONI, ZWIEBELN, TOMATEN, GURKEN UND PAPRIKA
MIT OLIVENÖL | 9,50 € |
| 25. | FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON MIT HÄHNCHENBRUSTFILET
UND FRISCHEN CHAMPIGNONS | 11,00 € |

fisch

- | | | |
|-----|---|---------|
| 35. | WILDFANG GARNELEN
VOM GRILL, DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 39,50 € |
| 36. | SEEZUNGENFILET VON DER GRILLPLATTE
MIT WEISSWEINSAUCE, DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE
UND GEMISCHTER SALAT | 27,50 € |
| 37. | LACHSFILET AUS NORWEGEN
VOM GRILL, MIT KRÄUTER-VINAIGRETTE,
DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 21,00 € |
| 38. | ZANDERFILET VON DER GRILLPLATTE
MIT WEISSWEINSAUCE, DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE
UND GEMISCHTER SALAT | 19,90 € |
| 39. | FISCHPLATTE VOM GRILL
MIT LACHSFILET, SCAMPI UND CALAMARI,
DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 23,50 € |
| 40. | CALAMARIA
TINTENFISCH AUS DER PFANNE,
DAZU ZAZIKI, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT | 20,90 € |
| 41. | PAROS TELLER
MIT GYROS UND CALAMARI,
DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT | 19,00 € |
| 42. | KRETA FISCHPLATTE PREIS PRO PERSON
MIT SEEZUNGENFILET, CALAMARI, OKTOPUS UND SCAMPI,
DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 27,50 € |

Alt Hall

fleischgerichte

43.	GYROS MIT ZAZIKI UND REIS, DAZU GEMISCHTER SALAT	16,50 €
44.	BIFTEKI GEGRILLTE HACKFLEISCHBULETTE, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	16,90 €
45.	RINDERLEBER VOM GRILL MIT METAXASAUCE, POMMES FRITES UND GEMISCHTER SALAT	15,00 €
46.	RINDERLEBER VOM GRILL MIT ROTWEINSAUCE, KARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	15,00 €
47.	SCHWEINEFILET-MEDAILLONS VOM GRILL VERFEINERT MIT THYMIANSAUCE, DAZU GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	19,50 €
48.	SUFLAKI ZWEI SPIESSE VOM GRILL, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	16,50 €
49.	HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN IN METAXASAUCE MIT LAUCH UND FRISCHEN CHAMPIGNONS, DAZU PENNE UND GEMISCHTER SALAT	16,00 €
51.	DELPHI-TELLER FLEISCHVARIATIONEN VOM GRILL MIT SUFLAKI, GYROS, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	17,50 €
52.	DORF-TELLER FLEISCH VARIATION VOM GRILL MIT SUFLAKI, GYROS UND SCHWEINESTEAK, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	19,00 €
53.	FILET-TELLER VOM GRILL DREIERLEI VOM FILET MIT RIND, LAMM UND SCHWEIN, DAZU KRÄUTERBUTTER, ZAZIKI, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	27,00 €
57.	ALT HALL - PLATTE FLEISCHVARIATION VOM GRILL FÜR 2 ODER MEHRERE PERSONEN, MIT LAMMKOTELETT, SUFLAKI, GYROS UND SUZUKI, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	PREIS PRO PERSON 19,50 €
204.	GYROS IN METAXASAUCE ÜBERBACKEN MIT KÄSE, DAZU POMMES FRITES UND GEMISCHTER SALAT	16,90 €

alle gerichte auf wunsch mit griechischem bauernsalat, aufpreis 1,50 €

Alt Hall

vom lamm

- | | | |
|------|--|---------|
| 54. | LAMMKOTELETTS VOM GRILL
MIT ZAZIKI UND ROSMARINKARTOFFELN,
DAZU GEMISCHTER SALAT | 28,50 € |
| 55. | LAMMFILET
VERFEINERT MIT ESTRAGONSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN
UND GEMISCHTER SALAT | 29,50 € |
| 56. | LAMM - PLATTE FÜR EINE ODER MEHRERE PERSONEN
LAMMFLEISCHVARIATION VOM GRILL, MIT 2 LAMMKOTELETTS,
1 LAMMFILET UND 1 LAMMSPIESS, DAZU ZAZIKI,
ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT | 29,50 € |
| 58. | LAMMKRONE AUS DEM BACKOFEN (ca. 400–450 gr.)
VERFEINERT MIT ESTRAGONSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN,
GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 30,00 € |
| 59. | LAMMHAXE MIT KRITHARAKI
(REISNUDELN) MIT KÄSE ÜBERBACKEN,
DAZU GEMISCHTER SALAT | 20,00 € |
| 205. | LAMMHAXE MIT AUBERGINENHÄLFTE
ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT | 20,00 € |

vom rind

- | | | |
|------|---|---------|
| 61. | RINDERFILET ARGENTINISCHES BLACK ANGUS (ca. 300 gr.)
VERFEINERT MIT PFEFFERSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN,
GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 35,00 € |
| 62. | RINDERLEBER AUS DER PFANNE
MIT ZWIEBELN IN THYMIANSAUCE GEBRATEN,
DAZU REIS UND GEMISCHTER SALAT | 14,90 € |
| 63. | RUMPSTEAK ARGENTINISCH BLACK ANGUS (ca. 300 gr.)
VERFEINERT MIT THYMIANSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN,
GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 28,50 € |
| 200. | SURF & TURF RINDERFILET (ca. 300 gr.)
MIT WILDFANG GARNELE (ca. 250 gr.), ALS BEILAGE GEGRILLTES GEMÜSE,
ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT | 51,00 € |

alle gerichte auf wunsch mit griechischem bauernsalat, aufpreis 1,50 €

Alt Hall

alkoholfreie getränke

80.	COCA COLA ZERO	4, 5, 6, 7	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
81.	COCA COLA	1, 3	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
82.	FANTA	1, 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
83.	SPRITE	8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
84.	SPEZI	1, 3, 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
86.	SAFTSCHORLE	APFEL, ORANGE ODER GRAPEFRUIT	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
87.	BITTER LEMON	4	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
88.	APFELSAFT		0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
89.	ORANGENSAFT		0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
90.	GRAPEFRUITSAFT		0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
91.	JOHANNISBEER-NEKTAR		0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
97.	MARACUJASAFT		0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
101.	RHARBARBER SCHORLE		0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €

natürliches mineralwasser

85.	TEINACHER MINERALWASSER	MEDIUM	0,25 l	2,80 €		
149.	TEINACHER MINERALWASSER	STILL	0,25 l	2,80 €		
146.	TEINACHER MINERALWASSER	MEDIUM	0,75 l	6,00 €		
147.	TEINACHER MINERALWASSER	STILL	0,75 l	6,00 €		
959.	VOSS	SPARKLING	0,8 l	8,00 €		
960.	VOSS	STILL	0,8 l	8,00 €		

biere

92.	HALLER MEISTERGOLD	VOM FASS	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,00 €
93.	HALLER PILS	VOM FASS			0,4 l	4,00 €
94.	HEFE DUNKEL	FLASCHE			0,5 l	4,50 €
95.	HALLER HEFEWEIZEN	VOM FASS			0,5 l	4,50 €
96.	KRISTALLWEIZEN				0,5 l	4,50 €
98.	BECKS ALKOHOLFREI		0,33 l	3,20 €		
99.	RADLER				0,5 l	3,80 €
150.	ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI				0,5 l	4,00 €

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 ANTIOXIDATIONSMITTEL; 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	6,00 €
121.	IMIGLIKOS LIEBLICH	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,00 €
122.	EYHARIS TROCKEN REBSORTE: MERLOT REGION: PELOPONES	0,1 l	5,00 €	0,2 l	9,00 €
123.	THE BLACK SHEEP REBSORTEN: SYRAH-MERLOT REGION: MAKEDONIA NORDGRIECHENLAND	0,1 l	4,40 €	0,2 l	8,00 €

offene roséweine

126.	HAUSWEIN TROCKEN & FRUCHTIG	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,00 €
127.	BEE ROSÉ LIEBLICH	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,50 €

offene weissweine

129.	RETSINA TROCKEN, GEHARZT	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,00 €
130.	HAUSWEIN TROCKEN	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,00 €
131.	LOGOS CHARDONAY TROCKEN	0,1 l	4,00 €	0,2 l	7,40 €
132.	THE BLACK SHEEP REBSORTEN: SEMILION SAUVIGNON BLANC REGION: MAKEDONIA NORDGRIECHENLAND	0,1 l	4,40 €	0,2 l	8,00 €

sekt & champagner

116.	PROSECCO DI VALDOBBIADENE	0,1 l	5,00 €
218.	PROSECCO DI VALDOBBIADENE	0,75 l	28,00 €
222.	ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	0,75 l	480,00 €
223.	MOET & CHANDON IMPERIAL	0,75 l	80,00 €
860.	MOET & CHANDON IMPERIAL ROSE	0,75 l	85,00 €
861.	MOET & CHANDON DOM PERIGNON	0,75 l	230,00 €
862.	MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	0,75 l	120,00 €