

# Alt Hall

## *aperitifs*

104.	<b>MARTINI BIANCO</b>	5 cl	5,00 €
105.	<b>CAMPARI ORANGE<sup>1</sup></b>	2 cl	6,00 €
116.	<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	0,1l	5,00 €
221.	<b>APEROL SPRIZZ</b> MIT PROSECCO UND SODA	0,2l	6,90 €
222.	<b>PROSECCO APEROL</b>	0,1l	5,50 €
223.	<b>ITALICUS</b> PROSECCO MIT ROSOLIO DI BERGAMOTTO	0,1l	7,50 €
224.	<b>HOHENLOHER HOLUNDER ZAUBER</b>	0,1l	6,90 €
225.	<b>ANGEL TEARS TSIPOURO</b> AUF EIS	4 cl	6,00 €
226.	<b>HUGO</b> MIT PROSECCO, LIMETTEN, HOLUNDERSYRUP, SODA UND FRISCHER MINZE	0,2l	6,90 €
227.	<b>OUZO TZIVAERI KATSAROS</b> AUF EIS	4 cl	4,50 €
228.	<b>BLUE HUGO</b> MIT PROSECCO, BLAUE WINE GIK, HOLUNDERSYRUP, SODA, LIMETTEN UND MINZE	0,2l	6,90 €
229.	<b>VERTONIK</b> ZNAIDA VERMOUTH BERLIN, FEVER TREE TONIC, LIMETTENSCHALE	0,2l	6,50 €
854.	<b>LILLET VIVE</b> LILLET BLANC, TONIC, MINZE, ERDBEER UND GURKE	0,2l	6,50 €
899.	<b>CHAMPAGNER</b> POL ROGER EXTRA DRY	0,1l	10,90 €

## *kalte vorspeisen*

1.	<b>ZAZIKI</b> JOGHURT MIT GURKEN UND KNOBLAUCH	5,50 €
2.	<b>TARAMAS</b> FISCHROGENCREME UND KARTOFFELPÜREE	6,00 €
3.	<b>MEERESFRÜCHTESALAT</b> MEDITERRANE ART	11,50 €
5.	<b>KALTE VORSPEISEN VARIATION</b> MIT ZAZIKI, TARAMAS, FETA, MEERESFRÜCHTE, OLIVEN UND PIKANTE SCHAFSKÄSECREME	13,50 €
6.	<b>TRIO</b> AUS ZAZIKI, TARAMAS UND PIKANTER SCHAFSKÄSECREME	6,50 €
7.	<b>OLIVEN<sup>12</sup> UND PEPPERONI</b>	5,50 €

# Alt Hall

## *warme vorspeisen*

8.	<b>PITA-BROT</b> MIT OLIVENÖL UND OREGANO	4,00 €
9.	<b>PEPERONIS</b> GEGRILLT MIT KNOBLAUCHSAUCE	7,90 €
10.	<b>DOLMADES</b> GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT HACKFLEISCH UND REIS IN FRISCH MILDEM DRESSING	9,00 €
11.	<b>AUBERGINEN</b> GEBRATEN IN OLIVENÖL, DAZU ZAZIKI	8,50 €
12.	<b>KOLOKITHOKEFTEDES</b> ZUCCHINIPLÄTZCHEN MIT KRÄUTERN, IN OLIVENÖL GEBRATEN, SERVIERT MIT ZAZIKI	8,90 €
13.	<b>SCAMPISPIESS</b> VOM GRILL, DAZU RUCOLA UND COCKTAILSAUCE	8,40 €
14.	<b>PAPRIKA FLORINIS</b> AUS DEM BACKOFEN, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE	8,40 €
15.	<b>OKTOPUS</b> VOM GRILL, DAZU RUCOLA, VERFEINERT MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO	15,40 €
16.	<b>GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE</b> AUS DEM BACKOFEN MIT PEPERONI, ZWIEBELN, TOMATEN UND KNOBLAUCH	8,50 €
17.	<b>SAGANAKI</b> GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE, PANIERT UND GEBRATEN	8,50 €
18.	<b>KNOBLAUCHBROT</b> AUS DEM BACKOFEN	4,50 €
19.	<b>WARME VORSPEISEN VARIATION</b> MIT FLORINIS, DOLMADES, KOLOKITHOKEFTEDES, SAGANAKI UND AUBERGINEN	13,50 €

## *vegane gerichte*

211.	<b>VEGANE HÄHNCHENREISPFANNE</b> REIS, TOMATEN, ZWIEBELN, ERBSEN, ROTE PAPRIKA, PRINZESSBOHNEN, DAZU GEMISCHTER SALAT	16,90 €
32.	<b>AUBERGINENHÄLFTE</b> DAZU KARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	15,50 €

## *vegetarische gerichte*

33.	<b>PENNE IN RUCOLACREMESAUCE</b> MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, DAZU GEMISCHTER SALAT	11,90 €
34.	<b>AUBERGINENHÄLFTE ÜBERBACKEN MIT SCHAFSKÄSE</b> DAZU KARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	15,90 €
210.	<b>PENNE MEDITERRANE</b> TOMATEN, OLIVEN, ZWIEBELN UND SCHAFSKÄSE, DAZU GEMISCHTER SALAT	12,40 €

## *aufläufe*

64.	<b>MOUSAKA</b> DAZU GEMISCHTER SALAT	18,90 €
209.	<b>KRITHARAKI</b> MIT HACKFLEISCHSAUCE UND SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU GEMISCHTER SALAT	12,40 €

# Alt Hall

## *suppen*

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

## *salate*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 23. | <b>GEMISCHTER SALAT</b> ( KLEINER BEILAGENSALAT )   | 4,50 €  |
| 24. | <b>GRIECHISCHER BAUERN Salat</b> MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN <sup>1,2</sup> ,<br>PEPERONI, ZWIEBELN, TOMATEN, GURKEN UND PAPRIKA<br>MIT OLIVENÖL | 10,00 € |
| 25. | <b>FRISCHE BLATTSALATE</b> DER SAISON MIT HÄHNCHENBRUSTFILET<br>UND FRISCHEN CHAMPIGNONS  | 11,00 € |

## *fisch*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 35. | <b>WILDFANG GARNELEN</b><br>VOM GRILL, DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT  | 39,90 € |
| 36. | <b>SEEZUNGENFILET</b> VON DER GRILLPLATTE<br>MIT WEISSWEINSAUCE, DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE<br>UND GEMISCHTER SALAT                               | 28,50 € |
| 37. | <b>LACHSFILET</b> AUS NORWEGEN<br>VOM GRILL, MIT KRÄUTER-VINAIGRETTE,<br>DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT                   | 22,50 € |
| 38. | <b>ZANDERFILET</b> VON DER GRILLPLATTE<br>MIT WEISSWEINSAUCE, DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE<br>UND GEMISCHTER SALAT                                  | 21,50 € |
| 39. | <b>FISCHPLATTE</b> VOM GRILL<br>MIT LACHSFILET, SCAMPI UND CALAMARI,<br>DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT                           | 24,50 € |
| 40. | <b>CALAMARIA</b><br>TINTENFISCH AUS DER PFANNE,<br>DAZU ZAZIKI, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT   | 22,90 € |
| 41. | <b>PAROS TELLER</b><br>MIT GYROS UND CALAMARI,<br>DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT  | 20,50 € |
| 42. | <b>KRETA FISCHPLATTE</b> PREIS PRO PERSON<br>MIT SEEZUNGENFILET, CALAMARI, OKTOPUS UND SCAMPI,<br>DAZU BASMATIREIS, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT | 28,50 € |

# Alt Hall

## *fleischgerichte*

43.	<b>GYROS</b> MIT ZAZIKI UND REIS, DAZU GEMISCHTER SALAT	17,50 €
44.	<b>BIFTEKI</b> GEGRILLTE HACKFLEISCHBULETTE, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	18,50 €
45.	<b>RINDERLEBER VOM GRILL</b> MIT METAXASAUCE, POMMES FRITES UND GEMISCHTER SALAT	15,50 €
46.	<b>RINDERLEBER VOM GRILL</b> MIT ROTWEINSAUCE, KARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	15,50 €
62.	<b>RINDERLEBER AUS DER PFANNE</b> MIT ZWIEBELN IN THYMIANSAUCE GEBRATEN, DAZU REIS UND GEMISCHTER SALAT	15,50 €
47.	<b>SCHWEINEFILET-MEDAILLONS VOM GRILL</b> VERFEINERT MIT THYMIANSAUCE, DAZU GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	19,90 €
48.	<b>SUFLAKI</b> ZWEI SPIESSE VOM GRILL, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	17,50 €
49.	<b>HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN IN METAXASAUCE</b> MIT LAUCH UND FRISCHEN CHAMPIGNONS, DAZU PENNE UND GEMISCHTER SALAT	17,50 €
51.	<b>DELPHI-TELLER</b> FLEISCHVARIATIONEN VOM GRILL MIT SUFLAKI, GYROS, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	19,00 €
52.	<b>DORF-TELLER</b> FLEISCH VARIATION VOM GRILL MIT SUFLAKI, GYROS UND SCHWEINESTEAK, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	20,00 €
53.	<b>FILET-TELLER VOM GRILL</b> DREIERLEI VOM FILET MIT RIND, LAMM UND SCHWEIN, DAZU KRÄUTERBUTTER, ZAZIKI, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	28,00 €
57.	<b>ALT HALL - PLATTE</b> PREIS PRO PERSON FLEISCHVARIATION VOM GRILL FÜR 2 ODER MEHRERE PERSONEN, MIT LAMMKOTELETT, SUFLAKI, GYROS UND SUZUKI, DAZU ZAZIKI, REIS UND GEMISCHTER SALAT	22,00 €
204.	<b>GYROS IN METAXASAUCE</b> ÜBERBACKEN MIT KÄSE, DAZU POMMES FRITES UND GEMISCHTER SALAT	18,50 €

*alle gerichte auf wunsch mit griechischem bauernsalat, aufpreis 2,00 €*

# 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.	<b>BONE-IN RIB EYE STEAK</b> ZART MARMORIERTES STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE AM KNOCHEN		43,00 €
715.	<b>T-BONE STEAK</b> SAFTIGES SIRLOIN UND ZARTES FILET AM KNOCHEN		43,00 €
716.	<b>PORTERHOUSE STEAK</b> GRÖßERER FILETANTEIL ALS BEIM T-BONE		50,00 €
717.	<b>TOMAHAWK STEAK</b> gerne auch für 2 Personen	Preis pro Kg	75,00 €

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

## BLACK ANGUS ARGENTINIEN

61.	<b>RINDERFILET ARGENTINISCHES BLACK ANGUS</b> (ca. 300 g) VERFEINERT MIT PFEFFERSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT		36,50 €
63.	<b>RUMPSTEAK ARGENTINISCH BLACK ANGUS</b> (ca. 300 g) VERFEINERT MIT THYMIANSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT		29,50 €
200.	<b>SURF &amp; TURF RINDERFILET</b> (ca. 300 g) MIT WILDFANG GARNELE (ca. 250 g), ALS BEILAGE GEGRILLTES GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT		52,00 €

# Alt Hall

## *vom lamm*

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 54.  | <b>LAMMKOTELETTS VOM GRILL</b><br>MIT ZAZIKI UND ROSMARINKARTOFFELN,<br>DAZU GEMISCHTER SALAT  | 28,50 € |
| 55.  | <b>LAMMFILET</b><br>VERFEINERT MIT ESTRAGONSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN<br>UND GEMISCHTER SALAT  | 29,50 € |
| 56.  | <b>LAMM - PLATTE FÜR EINE ODER MEHRERE PERSONEN</b><br>LAMMFLEISCHVARIATION VOM GRILL, MIT 2 LAMMKOTELETTS,<br>1 LAMMFILET UND 1 LAMMSPIESS, DAZU ZAZIKI,<br>ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT | 29,50 € |
| 58.  | <b>LAMMKRONE AUS DEM BACKOFEN</b> (ca. 400–450 gr.)<br>VERFEINERT MIT ESTRAGONSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN,<br>GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT   | 30,00 € |
| 59.  | <b>LAMMHAXE MIT KRITHARAKI</b><br>(REISNUDELN) MIT KÄSE ÜBERBACKEN,<br>DAZU GEMISCHTER SALAT   | 23,00 € |
| 60.  | <b>BAUERNSPIß VOM LAMM</b> 300 g<br>MIT WEDGES POTATOES, ZAZIKI UND GEMISCHTER SALAT   | 28,90 € |
| 205. | <b>LAMMHAXE MIT AUBERGINENHÄLFTE</b><br>ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT  | 23,00 € |

## *nur für unsere kleinen gäste*

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 66.  | <b>GYROS</b> FLEISCH VOM DREHSPIESS, DAZU POMMES FRITES | 7,00 € |
| 67.  | <b>SCHNITZEL</b> PANIERT, DAZU POMMES FRITES            | 7,00 € |
| 207. | <b>PANIERTE HÄHNCHENHÄPPCHEN</b> DAZU POMMES FRITES     | 7,00 € |

*alle gerichte auf wunsch mit griechischem bauernsalat, aufpreis 2,00 €*

# Alt Hall

## alkoholfreie getränke

80.	<b>COCA COLA ZERO</b> 4, 5, 6, 7	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
81.	<b>COCA COLA</b> 1, 3	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
82.	<b>FANTA</b> 1, 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
83.	<b>SPRITE</b> 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
84.	<b>SPEZI</b> 1, 3, 8	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
86.	<b>SAFTSCHORLE</b> APFEL, ORANGE ODER GRAPEFRUIT	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
87.	<b>BITTER LEMON</b> 4	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
88.	<b>APFELSAFT</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
89.	<b>ORANGENSAFT</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
90.	<b>GRAPEFRUITSFAFT</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
91.	<b>JOHANNISBEER-NEKTAR</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
97.	<b>MARACUJASAF</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
101.	<b>RHARBARBER SCHORLE</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €

## natürliches mineralwasser

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

## biere

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

1 MIT FARBSTOFF; 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTELN; 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) EIWISS 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 Allergenenfomappe anzusprechen.

# Alt Hall

## *offene rotweine*

120.	<b>HAUSWEIN</b> TROCKEN, GRIECHENLAND	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
121.	<b>IMIGLIKOS</b> LIEBLICH	0,1 l	2,90 €	0,2 l	5,00 €
122.	<b>EYHARIS</b> TROCKEN REBSORTE: MERLOT REGION: PELOPONES	0,1 l	5,00 €	0,2 l	9,00 €
123.	<b>THE BLACK SHEEP</b> REBSORTEN: SYRAH-MERLOT REGION: MAKEDONIA NORDGRIECHENLAND	0,1 l	4,40 €	0,2 l	8,00 €

## *offene roséweine*

126.	<b>HAUSWEIN</b> TROCKEN & FRUCHTIG	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,50 €
127.	<b>BEE ROSÈ</b> LIEBLICH	0,1 l	3,70 €	0,2 l	6,90 €

## *offene weissweine*

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

## *sekt & champagner*

116.	<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	0,1 l	5,00 €
218.	<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	0,75 l	29,50 €
222.	<b>ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD</b>	0,75 l	480,00 €
223.	<b>MOET &amp; CHANDON IMPERIAL</b>	0,75 l	89,00 €
860.	<b>MOET &amp; CHANDON IMPERIAL ROSE</b>	0,75 l	89,00 €
861.	<b>MOET &amp; CHANDON DOM PERIGNON</b>	0,75 l	250,00 €
862.	<b>MOET &amp; CHANDON ICE IMPERIAL</b>	0,75 l	120,00 €



# Alt Hall

## STEAK WOCHEN

Zu ihrem ausgewählten Steak aus unserer Steakwochenkarte erhalten Sie ein Dessert ihrer Wahl, einen Kaffee oder einen Grappa gratis dazu.

### 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.	<b>BONE-IN RIB EYE STEAK</b> ZART MARMORIERTES STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE AM KNOCHEN	43,00 €
715.	<b>T-BONE STEAK</b> SAFTIGES SIRLOIN UND ZARTES FILET AM KNOCHEN	43,00 €
716.	<b>PORTERHOUSE STEAK</b> GRÖßERER FILETANTEIL ALS BEIM T-BONE	50,00 €
717.	<b>TOMAHAWK STEAK</b> gerne auch für 2 Personen	Preis pro Kg 75,00 €

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

### BLACK ANGUS ARGENTINIEN

61.	<b>RINDERFILET ARGENTINISCHES BLACK ANGUS</b> (ca. 300 g) VERFEINERT MIT PFEFFERSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT	36,50 €
63.	<b>RUMPSTEAK ARGENTINISCH BLACK ANGUS</b> (ca. 300 g) VERFEINERT MIT THYMIANSAUCE, DAZU ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSE UND GEMISCHTER SALAT	29,50 €
200.	<b>SURF &amp; TURF RINDERFILET</b> (ca. 300 g) MIT WILDFANG GARNELE (ca. 250 g), ALS BEILAGE GEGRILLTES GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND GEMISCHTER SALAT	52,00 €