



Wirtshaus Halali  
Königstr. 24, 14109 Berlin,  
Telefon: 030 8053125 || Web: www.halali.de

## Genuss ohne Fleisch

<i>Tiroler Käsespätzle</i> mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	15,00 €
<i>Schnitzel vom Sellerie - die fleischlose Alternative zu Wiener Schnitzel</i> an lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat	15,00 €
<i>Feines Gulasch mit hausgemachten Butterspätzle</i> Unser Dauerbrenner ist ab sofort auch in der vegetarischen Variante erhältlich, das Fleisch in diesem Gulasch stammt von der Jackfrucht aus biologischem Anbau	18,00 €

---

## Halali-Klassiker

<i>Tafelspitz vom Tiroler Kaiserkalb</i> wunderbar zarter Kalbstafelspitz (12 Stunden Sous Vide gegart), auf Eierschwammerl in Rahm, dazu unsere hausgemachten Serviettenknödel	23,00 €
<i>Original Wiener Schnitzel -es wird erzählt, das Beste...</i> aus der Kalbsteakhüfte geschnitten, auf lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat	24,00 €
<i>Kalbsrahmgulasch</i> mit hausgemachten Butterspätzle	19,00 €
<i>Tafelspitz &amp; Schulterscherz vom Rind -wunderbar zart</i> mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Erdäpfelschmarrn	gf 19,00 €
<i>Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind</i> dazu gebratene Erdäpfel und unser feiner Gurkerlsenf	20,00 €
<i>Hirschkalbskeule aus märkischen Wäldern</i> zart geschmorte Hirschkalbskeule auf Preiselbeer-Wacholderrahm, dazu saisonale Gemüse und hausgemachte Serviettenknödel	20,00 €
<i>Frisch von unserem Havelfischer</i> Zanderfilet auf der Haut gebraten an Schmorgurken und Petersilerdäpfel	23,00 €

---

## Freitag = Backhendltag

<i>Backhendl vom Kikok-Maishendl</i> mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat und Sc. Tartare Um ausreichend Hendl vorrätig zu haben, bitten wir um Ihre Vorbestellung.	lf 16,50 €
---	------------