



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>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 & Schulterscherzl 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>Gebratene Perlhuhnbrust</i> an Kürbisgnocchi und bayrischen Steinpilzen in Rahm | 23,00 € |
| <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 Kürbis-Erdäpfelpüree und buntem Gemüse | 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 € |
|---|------------|

Der Sonntagsbraten...

| | |
|--|---------|
| <i>diesen Sonntag - Bratl vom Havelländer Apfelschwein</i> im Kümmelsaftl, dazu warmer Krautsalat und hausgemachte Serviettenknödel | 17,50 € |
|--|---------|

Letzte Änderung: 23. 09. 2020