

RESTAURANT

Halde

Menüvorschläge

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack.

Ich bin immer mit dem Besten zufrieden!

Oskar Wilde, irischer Schriftsteller 1854 - 1900

Restaurant-Halde • Carina Hofmann
Bertholdstr. 90 • 89079 Ulm-Göggingen
Tel.: 07305 – 178 44 11
St.-Nr. 88552/70992

Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag 16:00 bis 24:00
Samstag 14:00 bis 24:00
Sonntag 11:00 bis 24:00
Montag Ruhetag

Liebe Gäste,

die hier aufgeführten Menüvorschläge sind nur ein Auszug dessen, was wir Ihnen servieren können. Natürlich werden wir auch Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen. Je nach Saison stehen noch weitere Menüs zur Auswahl. Aus unserer aktuellen Speisekarte können Sie auch jederzeit selbst ein Menü erstellen.

Bei uns werden alle Gerichte mit frischen Zutaten und mit viel Liebe zubereitet! Damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns voll und ganz genießen können, weisen wir auf folgende Punkte hin:

- Unsere Menüvorschläge sollten für Gruppen ab 10 Personen in Anspruch genommen werden. Es wäre von Vorteil, wenn das Menü möglichst einheitlich festgelegt werden kann. A la carte Bestellungen sind aus diesen Gerichten leider nicht möglich.
- Wir fertigen Menükarten kostenlos für Sie, je nach Anlass und Ihren Wünschen entsprechend.
- Gerne gestalten wir Ihren Tisch mit Tischdecken, Blumen und Kerzen ganz in Ihrem Sinne, Sie dürfen aber gerne Ihre Tischdekoration selbst mitbringen.
- Kuchen können über uns bestellt werden. Selbstverständlich können Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen. Hierfür berechnen wir ein Kuchengedeck. In Regelfall ist beim Kuchengedeck der Kaffee im Preis inbegriffen.
- Selbstgemachte Salate dürfen Sie gerne mitbringen.

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite! Nun wünscht Ihnen das Halde – Team viel Spaß beim Zusammenstellen Ihres Menüs.

Kleine Häppchen zum Empfang

Canapes nach Wahl

Schmalz und Schnittlauchbrote

Bruschetta

Mini-Quiche-Lorraine

Lachstartar im Glas

Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken

Shrimpscocktail

Maultasche in Butter geschmelzt mit Röstzwiebeln, hausgemacht

Frischkäseterrine im Lachsmantel mit Cocktailsoße und Salatbouquet

Tomaten- und Mozzarella-Scheiben mit Balsamico-Olivenöl-Dressing
und frischem Basilikum

Suppen sind Hausgemacht

Leberknödelsuppe

Schwäbische Hochzeitssuppe

Broccoli-Suppe

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck

Kürbiscremesuppe, leicht scharf oder auch nicht

Tomatensuppe aus frischen Tomaten

Salate

Feldsalat mit Speckwürfeln an Balsamicodressing

Nudelsalat

Curry Eiersalat

Cole Slaw – Amerikanischer Krautsalat

Matjes-Eier-Salat

Weitere Salate in der aktuellen Speisekarte bzw. auf Anfrage!

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinelende „Försterin“ mit Champignon-Rahmsoße

Hausgemachte Schweineroulade

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

Schweinebraten

Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit Zwiebeln

Von Kalb und Rind

Kalbshenden in Morchelrahm „flambiert“

Hausgemachte Rindsrouladen

Rinderbraten

Geflügel

Hähnchenfilet „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken

Gefüllte Hähnchenbrust mit Champignonfüllung und Serranoschinken ummantelt

Putengeschnetzeltes in Tomaten-Curry-Sauce

Hähnchen vom Grill

Lamm

Balsamico Hähnchenbrust

Lammragout mit „Bayerisch-Kraut“

Lammbraten in Rotweinsouße

Fischgerichte

Zanderfilet auf Blattspinat

Fränkischer Karpfen

Lachs mit Broccoli-röschen und Zitronenbutter

Forelle „blau“ mit zerlassener Butter

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken

Vegetarisch

Gemüseplatte mit Bechamelsoße und Käse überbacken

Allgäuer Pilzpfanne mit gebratenen Schupfnudeln, Gemüse, Pilzen und Käse

Kartoffelgratin mit Bechamelsoße und Käse überbacken

Pasta mit Steinpilzsauce

Gemüse-Couscous mit Champignons

Bayrische Schmankerl

Ofenfrische Schweinshaxe mit Sauerkraut

Traditioneller Schweinekrustenbraten in Dunkel-Bier-Soße und
Speckbohnenbündchen

Original Münchner Leberkäse

1 Paar original Bayerische Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf

Beilagen

Hausgemachte Spätzle

Pommes Frites

Kartoffelkroketten/Herzoginkartoffeln

Hausgemachte Semmelknödel/Kartoffelknödel

Ofenkartoffel/Rosmarinkartoffel

Salzkartoffel

Bratkartoffel

Reis

Bandnudeln

Kartoffelpuffer

Sauerkraut

Knoblauchbutterbaguette

Kräuterbutterbaguette

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin

RESTAURANT



Speckbohnenbündchen

BBQ

Spareribs 180/300 Gramm

Rib-Eye-Steak

Hüftsteak – durchwachsen

Roastbeef mit Remouladen-Soße

„Filetsteak“ 180/300 Gramm - gegrillte zarte argentinische Rinderlende

„Pfeffer-Steak“ 180/300 Gramm gegrillte, zarte, argentinische
Rinderlende mit hausgemachter Kräuterbutter

Riesen – Hamburger original USA

Maiskolben in Butter gebraten

Country Potatoes

Chili Bohnen – Kidney Bohnen mit Speck und Zwiebeln (scharf)

Zum BBQ reichen wir verschiedene hausgemachte Soßen und Dip's.

Mal was Anderes

Muffins mit Ziegenkäse

Möhrencremesuppe

Spargelsuppe mit Bärlauchbratwurst-Klößchen

Gnocchi-Brokkoli-Gratin

Nudelgratin mit Kürbis und Hack

Lammkeule auf Couscous

Kalbstafelspitz mit Thymiansoße, Pilz-Pfirsich-Gemüse und Rahmwirsing

Hähnchentopf auf Mediterrane Art

Hähnchen auf Arabische Art mit Pistazien und Aprikosen

Auberginenröllchen mit Kürbis-Spinat Füllung, Tomatensauce und Mandelcreme

Königsberger Klopse

Tiroler Gröstl

Coq au Vin Rotwein.- oder Weissweinsauce

Wild und Geflügel

Wildschweingulasch

Rehbraten mit Knödel und Blaukraut

Rehrücken

Rehragout

Wildschweinkeule mit Steinpilzen

1/2 Ente „gutbürgerlich“

Gans „gutbürgerlich“

Pizza und Flammkuchen

Aus unserem Pizzaofen bereiten wir Ihnen gerne Flammkuchenvariationen oder div. Pizzen zu.

Dies ist erst ab einer Personenzahl von 30 Personen möglich!

Rustikale Brotzeit

Vesper Brett

Hausmacher Blut-, Leberwurst und Presskopf, Spundenkäse, Wurstsalat,
gekochtes Ei, Holzofenbrot und Butter

Käsebrett

Holzofenbrot mit herzhaftem Käse und Butter

Hausgemachte Tellersülze

Obazda

Süßes zum Schluss

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Marillenknödel/Erdbeerknödel mit Vanillesoße

Original Tiroler Apfelstrudel mit Sahne/Vanilleeis (hausgemacht)

Panna Cotta hausgemacht

3erlei Gläschen/variabel

Vanillepudding/Schokopudding hausgemacht

RESTAURANT

Halde

Rotweine

Württemberg Oberderdinger Trollinger mit Lemberger intensiv, fruchtig

Baden Bischoffinger Spätburgunder trocken, fruchtig

Italien Custoza Merlot IGT trocken, kräftig

Württemberg Lounge red QbA modern trocken

Pfalz Cuvee Johann Adam QbA trocken im Barrique gereift

Rose

Württemberg Löwensteiner Schwarzriesling Weißherbst halbtrocken, frisch

Württemberg Lounge rose QbA trocken bis halbtrocken, frisch

Weissweine

Württemberg Löwensteiner Riesling QbA trocken, spritzig

Württemberg Oberderdinger Riesling QbA halbtrocken, harmonisch

Franken Escherndorfer Fürstenberg Silvaner QbA trocken, fruchtig

Italien Bianco di Custoza DOC trocken, intensive, fruchtig & frisch

Baden Bischoffinger Grauer Burgunder QbA trocken, sehr fruchtig, elegant

Franken Volkacher Kirchberg, Bacchus Kabinett trocken, gehaltvoll und würzig

Württemberg Lounge white QbA halbtrocken

RESTAURANT

Halde

Gerne machen wir für Sie einen Sektempfang oder unseren klassischen Weizenbierempfang aus 0,1 l Weizengläser.

Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit und wir setzen Alles daran, dass Ihre Veranstaltung etwas ganz besonderes wird.

Wir würden uns sehr freuen, Sie als unsere Gäste, im RESTAURANT HALDE begrüßen zu dürfen.

Ihr Halde-Team