

Bootschenke „Marie-Hedwig“

*Montag – Freitag
12.00 Uhr – 23.00 Uhr*

*Samstag und Sonntag
11.00 Uhr – 23.00 Uhr*

21.30 Uhr Küchenschluss

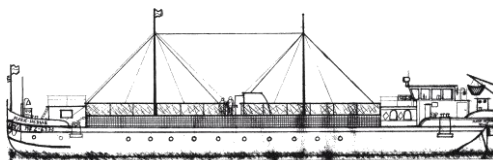
Reservierungen unter: 0345/53 21 21 3

Sehr geehrte Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass es bei Änderungswünschen an Speisen einen Aufpreis geben kann.

*Bootschenke „Marie-Hedwig“ · Riveufer 11, 06114 Halle · Inh. Veit-Hagen Braun
www.bootschenke.de · info@bootschenke.de*



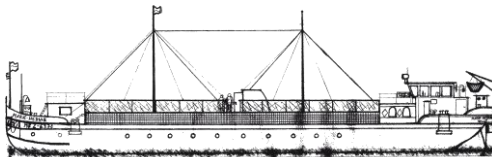
Kleine Speisen

<i>Soljanka^{6*}</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Würzfleisch^{6*}</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bismarckbrötchen⁶</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Kräutermatjesbrötchen⁶</i>	<i>3,30 €</i>

Salate

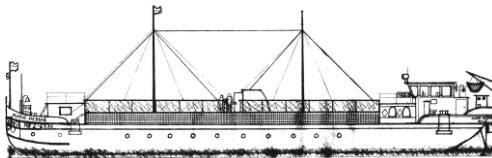
<i>Bunter Salat mit Hausdressing*</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Bunter Salat mit Hirtenkäse und Hausdressing*</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Bunter Salat mit Matjes und Hausdressing*</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Bunter Salat mit Matjes, Hirtenkäse und Hausdressing*</i>	<i>7,30 €</i>

**serviert mit Toast*



Speisen

<i>2 Königsberger Klöße mit Salzkartoffeln</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Bauernfrühstück⁶</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Vegetarisches Bauernfrühstück⁶ (mit Blattspinat und Hirtenkäse)</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Nudeln mit Gorgonzolasoße und Blattspinat</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Hausgemachte Sülze⁶ mit Remoulade und Bratkartoffeln</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Ungarisches Schweinegulasch (Pörkelt), dazu Gurkensalat und Spätzle</i>	<i>9,30 €</i>
<i>Tschechischer Schweinenackenbraten mit Sauerkraut und böhmischen Knödeln</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Steak au four mit Erbsen und Bratkartoffeln (mit Würzfleisch und Käse überbacken)</i>	<i>11,90 €</i>

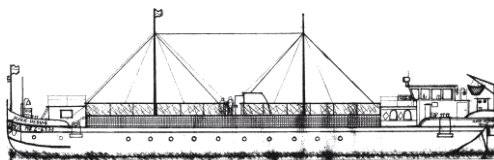


Fischgerichte

<i>Bismarckhering „Hausfrauenart“⁶, dazu Salzkartoffeln</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Kräutermatjes „Hausfrauenart“⁶ mit Bratkartoffeln</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Brathering mit Bratkartoffeln (sauer eingelegt, kalt serviert)</i>	<i>9,70 €</i>
<i>Grüner Hering mit Bratkartoffeln (Ostseehering naturell gebraten)</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Forelle „Müllerin“, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>14,90 €</i>

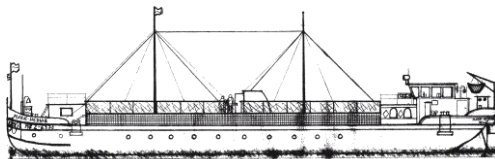
Süßes

<i>Windbeutel</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne</i>	<i>3,60 €</i>
<i>2 Eierkuchen mit Apfelmus und Sahne</i>	<i>4,20 €</i>



Alkoholfreie Getränke

<i>Wasser</i>	0,2 l	1,50 €
<i>klassik, still</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Cola^{1,3}, Fanta^{1,4}, Sprite</i>	0,2 l	1,70 €
	0,5 l	3,70 €
<i>Schweppes Tonic Water⁵,</i>	0,2 l	1,70 €
<i>Bitter Lemon^{4,5}, Ginger Ale</i>	0,5 l	3,70 €
<i>Schorle</i>	0,2 l	1,80 €
	0,5 l	3,80 €
<i>Mosti Rhabarberschorle</i>	0,33 l	2,60 €
<i>(Diesdorfer Süßmost- u. Weinkelterei)</i>		
<i>Säfte</i>	0,2 l	1,80 €
<i>Apfel, Orange, Tomate, Grapefruit</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Nektar</i>	0,2 l	1,80 €
<i>Kirsch, Banane</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Milch, kalt</i>	0,2 l	1,20 €

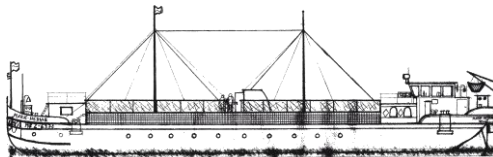


Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i> ³	1,70 €
<i>Pott Kaffee</i> ³	2,50 €
<i>Milchkaffee</i> ³	2,80 €
<i>Cappuccino</i> ³	2,80 €
<i>Espresso</i> ³	1,70 €
<i>doppelter Espresso</i> ³	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i> ³	3,40 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,80 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3,30 €
<i>Tee</i>	1,80 €
<i>Kamille, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Hagebutte, Schwarz</i> ³ , <i>Orange-Ingwer, Grüner Tee</i>	

Flaschenbier

<i>Diebels Alt</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Kirsch Porter</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Franziskaner Weißbier</i> <i>hell, dunkel, alkoholfrei</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33 l	2,70 €



Fassbier

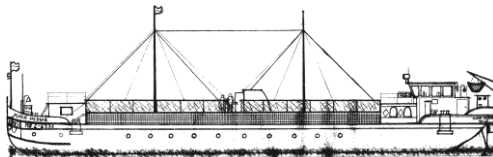
<i>Beck's Pilsener</i>	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,50 €
<i>Böhmisches Schwarzbier</i>	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,30 €

Schaumwein & Wermut

<i>Rotkäppchen⁷, trocken</i>	Glas	0,1 l	2,70 €
	Flasche	0,7 l	13,00 €
<i>Cidre - Apfelweinschorle - (Diesdorfer Süßmost- u. Weinkelterei)</i>		0,33 l	3,00 €
<i>Martini⁷, weiss</i>		0,15 l	4,00 €

Rotwein & Rosé

<i>Italienischer Landwein⁷, trocken</i>	0,2 l	3,30 €
<i>Rioja⁷, trocken, Spanien</i>	0,2 l	3,40 €
<i>Chianti⁷, trocken, Italien</i>	0,2 l	3,40 €
<i>Montepulciano⁷, trocken, Italien</i>	0,2 l	4,40 €
<i>Regent-Portugieser⁷, trocken (Weingut Born, Höhnstedt)</i>	0,2 l	4,70 €
<i>Pink Pony⁷ Rose', trocken (Weingut Born, Höhnstedt)</i>	0,2 l	5,40 €

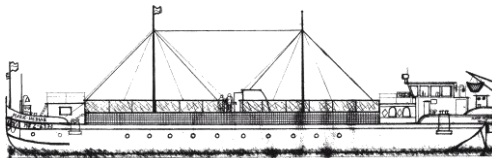


Weißwein

<i>Liebfraumilch⁷, lieblich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Soave⁷, trocken, Italien</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Weißweinschorle⁷</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Weißburgunder⁷, trocken (Weingut Born, Höhnstedt)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Müller-Thurgau⁷, trocken (Weingut Born, Höhnstedt)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Lemberger⁷ „weiß gekeltert“, fruchtig (Hohenlohe, Württemberg)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Basa⁷, trocken (Weingut J. Rodriguez Rueda, Spanien)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,40 €</i>

Spirituosen

<i>Apfelkorn</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Saurer Apfel</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Wilthener Goldkrone¹</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Chantré¹</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Campari¹</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>



Weitere Spirituosen

<i>Obstler</i>	4 cl	3,00 €
<i>Grappa</i>	4 cl	3,00 €
<i>Tequila</i>	4 cl	3,00 €
<i>Bacardi</i>	4 cl	3,00 €
<i>Osborne</i>	4 cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	3,00 €
<i>Kümmerling</i>	4 cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	4 cl	3,00 €
<i>Ouzo</i>	4 cl	3,00 €
<i>Sambuca</i>	4 cl	3,00 €
<i>Batida de Côco</i>	4 cl	3,00 €
<i>Baileys¹</i>	4 cl	3,50 €
<i>Johnny Walker¹, Red Label</i>	4 cl	3,50 €
<i>Jim Beam</i>	4 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	3,50 €
<i>Schlehenfeuer</i>	4 cl	4,00 €
<i>Tullamore Dew¹</i>	4 cl	4,00 €

Zusatzstoffe:

¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³coffeinhaltig, ⁴mit Antioxidationsmittel,
⁵chininhaltig, ⁶mit Süßungsmittel, ⁷geschwefelt

