



**STEAKS
CLASSICS
&
FREE STYLE**

**HERZLICH
WILLKOMMEN IM
BULLINARIUM!**

Hallers Bull Beef® mit gutem Gewissen genießen,
erleben und mitnehmen.

WIE ES SEIN SOLL!

Hallers Bull Beef,

direkt vom eigenen Bauernhof,
der größten Kreislaufwirtschaft Österreichs.
Diese Betriebsgröße bietet einzigartige
Möglichkeiten.

Wir lassen unseren Bullen in unserer Kreislauf-
wirtschaft mehr Zeit zum Wachsen, und wir füttern
sie so, wie es ihrer Natur entspricht:
mit viel Gras und Heu!

Aber auch das Fleisch braucht Zeit. In unseren
Reifekammern erfährt es die optimale
Veredelung, bevor es in die Küche kommt.

Lieber Gast!

Wir möchten dich in unserem Haus recht herzlich willkommen heißen!

Unser schon jahrelang bestehendes Steakhaus setzte mit August 2025 einen weiteren Meilenstein, nämlich die Einführung einer gutbürgerlichen, bodenständigen Küche, um den kulinarischen Genüssen aller gerecht zu werden.

Selbstverständlich setzen wir bei unseren Lebensmitteln auch weiterhin auf volle Regionalität, z.B. auch mit einer neuen Weinkarte, gespickt mit Qualitätsweinen aus dem Burgenland und der benachbarten Steiermark!

Ob Steaks, neue bürgerliche Gerichte, erweitert um Vegetarische-, Vegane- oder neue Kinderspeisen:
Wir haben bestimmt für jeden was dabei!

Dein Team vom Bullinarium!

Alle Preise inkl. MwSt.

WILLKOMMENS-GETRÄNKE

ALKOHOHLFREI

Jedermann's Liebling	0,33 l	€	3,50
<i>Orangensaft, Soda, Eiswürfel, Orangenscheibe</i>			
Autofahrer-Hugo	0,33 l	€	3,50
<i>Holundersaft, Soda, Orangen- oder Zitronenscheibe</i>			
Ladie's Bull-Traum	0,33 l	€	8,90
<i>alkoholfreier Martini, Orangensaft, Tonic</i>			

ALKOHOHLHÄLTIG

Sekt- oder Sekt Orange	0,20 l	€	3,90
Prosecco Villa Sandi Fresco Original	1/8 l	€	4,70
Uhudler Frizzante	1/8 l	€	4,90
<i>vom Weingut Jalits aus dem Südburgenland</i>			
Campari Soda / Campari Orange		€	5,20
<i>2 cl Campari, wahlweise mit Soda oder Orangensaft, Eiswürfel</i>			
Rakete	1/8 l	€	5,30

VORSPEISEN

Rote Rüben

mit Honig und Ziegenkäse (vegetarisch) oder
Hummus-Bällchen (vegan), Baby-Spinat

(A/G/H)



€ 12,90

Anticuchos

Rinderherzspieße von Hallers Bullen, auf peruanische Art mariniert &
gegrillt mit Anticuchossauce

(A/F/M/N)

€ 16,50

Kräutersalat

mit gegrilltem Spargel und Erdbeervinaigrette

(O)



€ 17,90

Hallers Bull Beef® Tatar

120 g handgeschnittenes Tatar von Hallers Bull Beef® mit
Sauerteigbrot & Kimizu-Dottercreme

(C/F/G/L/M)

€ 21,90

Roastbeef Salat

mit Linsen-Avocado-Mango

(G/H)

€ 21,90

Crispy Filet Spicy

Lungenbraten in Nachokruste mit koreanischem Coleslaw

(A/C/F/L/M)

€ 21,90

„BULLINARIUM“ SUPPEN

Hallers Bull Beef® Kraftsuppe

mit selbst hergestellten Frittaten und Schnittlauch

(A/C/G/L)

€ 4,90

„Chefkoch“ Tomatensuppe

zubereitet in veganer Form von unseren Küchenprofis

(F/L)



€ 5,50

Hallers Bull Beef® Kraftsuppe

mit handgemachtem Leberknödel vom Hallers Bull Beef®

(A/C/L)

€ 6,90

Köstliche Knoblauchcremesuppe

à la Südburgenland mit Croutons

(A/G/L)

€ 6,90

Nachbars Gartensuppe

saisonal wechselnde Suppe mit besten Kräutern und Gemüse aus der Region

(A/G/L)



€ 6,90

KINDER-SPEISEN



Calimero	€	9,90
<i>gebackene Hühnerhappen mit Pommes und Ketchup</i>		
<i>(A/C/G)</i>		
Schweinchen Babe	€	9,90
<i>Kinderwiener vom Schwein mit Pommes und Ketchup</i>		
<i>(A/C/G)</i>		
Meerjungfrauenteller	€	9,90
<i>Spaghetti mit zarter, milder Bolognese</i>		
<i>(A/C/L)</i>		
Steakhaus Bulli Burger	€	12,90
<i>Burger mit Pommes und Ketchup</i>		
<i>(A/F/G/L/M/N)</i>		

RIND aus dem eigenen Haus

Das Fleisch sämtlicher Rinderspeisen stammt natürlich aus unserem Familienbetrieb,
der „Hallers Kreislaufwirtschaft“!

Rindsgulasch <i>mit Semmelknödel</i> (A/C/G/L)	€ 15,90
Rinderschmorbraten <i>mit Kartoffelpüree und Gemüse</i> (G/L/O)	€ 17,90
Hallers Bull Beef® Burger <i>220 g Bull Beef Patty, Bio Brioche Bun, Coleslaw und Pommes</i> (A/F/G/L/M/N)	€ 21,90
I'll be Backerl <i>geschmorte Bullenbackerl mit Kartoffelpüree und Vichy-Karotten</i> (G/L/O)	€ 29,90
Tafelspitz von Hallers Bull Beef® <i>mit Semmel- und Apfelkren, Gemüse und Schnittlauchsauce</i> (A/C/G)	€ 29,90

Weitere Gerichte von Hallers Bull Beef® findest du auf unseren Steak-Karten!

GERICHTE VOM HUHN

Vitalteller für Gesundheitsbewusste	€	14,90
<i>gegrillte Hühnerstreifen, serviert auf grünem Salat und heller Salatölmarinade</i>		
<i>(O)</i>		
Backhendlsalat immer ein Hit	€	16,50
<i>gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffel- und gemischtem Salat mit Kürbiskernöl</i>		
<i>(A/C/G/O)</i>		
Hühner-Grillteller	€	19,90
<i>Steaks vom Huhn mit Bratwürstel von Hallers Bull Beef®, Gemüse der Saison, Pommes, Spiegelei und Kräuterbutter</i>		
<i>(C/G)</i>		

GERICHTE VOM SCHWEIN

Wiener Schnitzel vom Schwein

€ 17,90

frisch paniertes Schweinskarree mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

(A/C/G)

Gordon Bleu

€ 19,90

mit Käse und Schinken gefülltes, frisch paniertes Schnitzel, dazu Pommes und Ketchup

(A/C/G)

Schweinsmedaillons-Trio

€ 22,90

mit Pfeffersauce, wildem Brokkoli und Kroketten

(A/C/F/G/L/M/O)

GERICHTE VOM FISCH

Gebackene Calamari

mit Aioli serviert

(A/C/G/R)

€ 20,90

Zander vom Grillrost

mit Petersilerdäpfel, Gemüse, Sauce Tartare, Olivenöl und Knoblauch

(A/C/G)

€ 24,90

Black Tiger Garnelen

mit Asia Wok Gemüse und Wildreis

(A/B/E/F/N)

€ 34,90

VEGAN oder VEGETARISCH

Käsespätzle

mit Tiroler Bergkäse, Röstzwiebel und Kräutern

(A/C/G)



€ 13,90

Hausgemachte Gnocchi

mit Kirschtomaten, Rucola und Tomatensauce

(A/C/G)



€ 13,90

Veganes Curry

mit Kichererbsen und Pide Brot

(A/H)



€ 14,90

Hausgemachte Gemüselasagne

mit Pilzen und Tomatensauce

(A/G/L)



€ 14,90

Bulli Melanzani-Burger

*gegrillte, mit Chimichurri verfeinerte Melanzani
im Burgerbrot und Pommes*

(A/F/N)



€ 19,90

STEAKS VOM EIGENEN HOF

Rump Steak 300 g <i>mit Kartoffelgratin und Maiskolben</i> (A/F/G/L/O)	€ 45,50
„Bullinarium“ Spieß 300g <i>mit Rump-, Rib Eye- und Filetsteak, smashed potatoes und Gemüse</i> (A/F/G/L/M)	€ 47,90
Filet Steak 250 g <i>mit saisonalem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel</i> (C/G/O)	€ 49,90
Rib Eye Steak 400 g <i>mit Spargelrisotto</i> (A//C/G/L/O)	€ 49,90
“Surf and Turf” <i>Filetsteak mit Black Tiger Garnelen, smashed potatoes, gegrillte Ananas und Cocktailsauce</i> (A/F/G/L/M)	€ 65,00

GROSSE CUTS ÜBER DER FLAMME GEGRILLT

je nach Verfügbarkeit

Rib Eye Bone In / ca. 800 g	per 100 g	€	8,80
T-Bone Steak / ca. 1.000 g	per 100 g	€	9,80
Porterhouse Steak / ca. 1.100 g	per 100 g	€	10,80
Chateaubriand / ca. 500 g	per 100 g	€	16,80

*Unsere Mitarbeiter*innen informieren dich gerne über die Besonderheiten der einzelnen Cuts!*

BEILAGEN



1 Stk. Semmel <i>(A)</i>	€	1,30
Wilder Brokkoli	€	4,90
Salat vom Buffet <i>(M/O)</i>	€	5,20
Maiskolben	€	5,90
Kartoffelpüree <i>(G)</i>	€	5,90
Steakpommes	€	6,90
Grillgemüse aus dem Jospier	€	7,10
1 Stk. Black Tiger Garnele <i>(B)</i>	€	9,90

SAUCEN

Ketchup	€ 1,90
Aioli <i>(C/G)</i>	€ 3,50
Chimichurri	€ 3,50
Hallers Bull Beef® BBQ-Sauce <i>(A/F/L/M/N)</i>	€ 3,90
Chili Mayo <i>(C/G)</i>	€ 3,90
Trüffel Mayo <i>(C/G)</i>	€ 3,90
Hallers Bull Beef® Essence <i>(A/F/L/O)</i>	€ 4,20

ZUM ABSCHLUSS

DARF ES ETWAS SÜSSES SEIN?

Tagesmehlspeise <i>(A/C/G)</i>	€ 4,50
Crème brûlée mit Mango <i>(C/G)</i>	€ 6,90
Fruchtiges Erdbeertiramisu mit Vanilleeis <i>(A/C/G)</i>	€ 7,90
Eddi's Mousse au Chocolat <i>(C/G)</i>	€ 8,90
Süße Überraschung aus der Küche <i>Sei mutig und lass dich überraschen - du wirst es nicht bereuen!</i> <i>(A/C/G)d</i>	€ 9,90
Veganer Apfelstrudel im Glas nach „Bulli“-Style <i>(A/F)</i>	 € 6,90
Veganes Schwarzwälder-Kirsch Dessert im Glas <i>(A/F)</i>	 € 8,90

HEISSGETRÄNKE

Ristretto	€	2,90
Kleiner Schwarzer / Espresso	€	2,90
Kleiner Brauner ^(G)	€	2,90
Espresso Macchiato ^(G)	€	3,30
Verlängerter Schwarz / Braun ^(G)	€	3,40
Heißer Tee Ronnefeldt	€	3,40
Melange ^(G)	€	3,80
Tee mit Zitrone	€	3,80
Tee mit Rum oder Schnaps	€	5,90
Cappuccino Milchschaum ^(G)	€	4,20
Cappuccino Schlag ^(G)	€	4,70
Häferlkafee ^(G)	€	4,80
Café Latte ^(G)	€	4,90
Heiße Schoko ohne Schlag ^(G)	€	4,30
Heiße Schoko mit Schlag ^(G)	€	4,80
Lumumba ^(G)	€	6,50



GETRÄNKE

ALKOHOHLFREI

Leitungswasser				gratis
Coca Cola / Coca Cola Zero, Frucade, Almdudler	Flasche 0,33 l	€	3,70	
Cappy gespritzt oder mit stillem Wasser	0,33 l	€	3,50	
	0,50 l	€	4,70	
Vöslauer still / spritzig	Flasche 0,33 l	€	3,10	
	Flasche 0,70 l	€	6,20	
Sodawasser	0,33 l	€	2,30	
	0,50 l	€	2,70	
Red Bull / Red Bull Sugarfree	0,25 l	€	4,80	
Bitter Lemon still / spritzig	0,33 l	€	3,10	
	0,50 l	€	4,70	
Tonic Water still / spritzig	0,33 l	€	3,10	
	0,50 l	€	4,70	

Säfte vom Bauern aus der Region Ostösterreich

Regional-Saft pur (Pflirsich, Johannisbeere, Apfelsaft)	1/8 l	€	2,30	
Regional-Saft gespritzt	0,33 l	€	3,50	
	0,50 l	€	4,70	

SPRITZIGE, SÜFFIGE GETRÄNKE

Ein Achterl „Gestaubtes“ <i>Wein mit einem Schuss Soda oder Orangensaft</i>	1/8 l	€	2,70
Sommerspritzer <i>leichter Weinspritzer mit Soda, Zitronenscheibe und Eiswürfel</i>	1/4 l	€	3,10
Spritzer weiß oder rot <i>normaler, kräftiger Spritzer</i>	1/4 l	€	3,40
Holunderspritzer <i>weißer Spritzer mit Holundersirup und Eiswürfel</i>	1/4 l	€	3,90
Fruchtspritzer <i>weißer Spritzer mit einem Schuss Fruchtsaft nach Wahl und Eiswürfel</i>	1/4 l	€	3,90
Bonanza, Tiroler, 3er Mischung	1/4 l	€	4,50

SPRITZIGE, SÜFFIGE GETRÄNKE

Muskatellerspritzer

1/4 l € 4,80

Spritzer mit Muskateller-Qualitätswein

Hugo

€ 4,90

schwacher Alkgeist-Cocktail mit Holundersirup, Minze, Zitronenlimette

Lillet Wildberry

€ 5,50

Schweppes Wildberry, Lillet Rosé, Beeren und Eiswürfel

Aperol Sprizz

€ 5,90

Aperol wahlweise mit Wein oder Prosecco, Soda, Deko

HAUS GEMACHTE LIMONADEN

Holunderlimo
Kräuterlimo
Eistee

0,33 l	€	3,50
0,50 l	€	4,70

UNSERE BIERE

Stiegl Goldbräu ^(A)

vom Fass oder auch gerne als Radler

Pfiff 0,20 l	€	3,20
Seidl 0,33 l	€	3,90
Krügerl 0,50 l	€	4,80

Stiegl Bio Zwickl ^(A)

vom Fass

Pfiff 0,20 l	€	3,90
Seidl 0,33 l	€	4,60
Krügerl 0,50 l	€	5,30

Stiegl Weisse „Weißbier“ ^(A)

Flasche 0,50 l	€	5,70
-----------------------	---	------

Stiegl Goldbräu Flaschenbier ^(A)

Flasche 0,50 l	€	4,50
-----------------------	---	------

Stiegl Freibier „alkoholfrei“ ^(A)

Flasche 0,33 l	€	3,90
-----------------------	---	------

Die 14 Allergene



A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backerbsen,
Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,
Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen,
Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Soßen, Dressings, Desserts



D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kracker, Soßen, Suppen,
Wurzpasteten, Würste, Surimi,
Sardellenwurst, Brotaufstriche,
Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokocreme, Brotaufstriche,
Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken,
Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden,
Satesauce, Eis, aromatisierter Kaffee,
Likör, (Pommes Frites)



F SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli,
Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen,
Dressings, Marinaden, Mayonnaise,
Eis, Sportlernahrung, Diatdrinks,
Kaffeeweißer



G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-
Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate,
Margarine, Nussnougatcreme, Müsli,
Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin,
Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes
Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,
Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste
(Pistazien), Rohwürste (Walnüsse),
Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff),
Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme,
Aufstriche, Müsli, Schokolade,
Marzipan, Müsliriegel, Kekse,
Dressings, Curry, Pesto, Desserts,
Likör, aromatisierter Kaffee



L SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot,
Wurst, Fleischerzeugnisse,
Fleischzubereitungen, Kräuterkäse,
Fertiggerichte, Feinkostsalate,
Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden,
Gewürzmischungen, Curry,
salzige Snacks (Chips)



M SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise,
Ketchup, eingeleigtes Gemüse und
Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knackebrot, Gebäck (süß und
salzig), Müsli, vegetarische Gerichte,
Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate,
Marinaden, Desserts



O SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot,
Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft,
Chips und andere
getrocknete Kartoffelerzeugnisse,
gesalzener Trockenfleisch



P LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Nudeln, Snacks, fettreduzierte
Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/
vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreier
Eiersatz, Kaffeersatz,
Flüssiggewürze



R WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen,
Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Kreislaufwirtschaft heißt, dass wir...

*... vorwiegend nachwachsende Rohstoffe verwenden
und nicht-nachwachsende (Sekundär-)Rohstoffe
möglichst lange und effizient im Kreislauf belassen.*

*Dies kann gelingen, wenn schon am Beginn der Wertschöpfungs-
kette auf sparsamen Rohstoffeinsatz, Langlebigkeit,
Reparatur- und Wiederverwendbarkeit geachtet wird.*



HALLERS BULL BEEF® SHOP



Ausgewähltes
zum Mitnehmen!

In unserem Shop kannst du neben regionalen
Produkten auch Hallers Bull Beef® kaufen und
daheim genießen.

Oder einfach bequem in unserem Shop bestellen und liefern lassen!

shop.bullinarium.com



A-7411 Markt Allhau | Gemeindestraße 30 | Tel.: +43 3356 222 12
office@bullinarium.com | www.bullinarium.com