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 Kreislaufwirtschaft 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 *Orangensaft, Soda, Eiswürfel, Orangenscheibe*	**0,33 l**	€	3,60
Autofahrer-Hugo *Holundersaft, Soda, Orangen- oder Zitronenscheibe*	**0,33 l**	€	3,60
Ladie's Bull-Traum *alkoholfreier Martini, Orangensaft, Tonic*	**0,33 l**	€	8,90

ALKOHOHLHÄLTIG

Sekt- oder Sekt Orange	**0,20 l**	€	4,60
Prosecco Villa Sandi Fresco Original	**1/8 l**	€	4,60
Uhudler Frizzante *vom Weingut Jalits aus dem Südburgenland*	**1/8 l**	€	4,90
Campari Soda / Campari Orange *2 cl Campari, wahlweise mit Soda oder Orangensaft, Eiswürfel*		€	5,40
Rakete	**1/8 l**	€	5,40

VORSPEISEN

Rote Rüben € 13,50
mit Honig und Ziegenkäse (vegetarisch) oder Hummus-Bällchen (vegan), Baby-Spinat
(A/G/H)

Anticuchos € 17,50
Rinderherzspieße von Hallers Bullen, auf peruanische Art mariniert & gegrillt mit Anticuchossauce
(A/F/M/N)

3erlei vom Lachs (Praline, Tatar, gebeizt) € 18,50
auf Friséesalat und Tomatenvinaigrette
(A/C/D/G/M)

Hallers Bull Beef® Tatar € 21,90
120 g handgeschnittenes Tatar von Hallers Bull Beef® mit Sauerteigbrot & Kimizu-Dottercreme
(C/F/G/L/M)

Roastbeef Salat € 21,90
mit Linsen-Avocado-Mango
(G/H)

Crispy Filet Spicy € 22,50
Lungenbraten in Nachokruste mit koreanischem Coleslaw
(A/C/F/L/M)

„BULLINARIUM“ SUPPEN

Hallers Bull Beef® Kraftsuppe € 5,20
mit selbst hergestellten Frittaten und Schnittlauch
(A/C/G/L)

„Chefkoch“ Tomatensuppe

€ 5,60
zubereitet in veganer Form von unseren Küchenprofis
(F/L)

Hallers Bull Beef® Kraftsuppe € 6,90
mit handgemachtem Leberknödel von Hallers Bull Beef®
(A/C/L)

Köstliche Knoblauchcremesuppe € 6,90
à la Südburgenland mit Croutons
(A/G/L)

Nachbars Gartensuppe

€ 6,90
saisonal wechselnde Suppe mit besten Kräutern und Gemüse aus der Region
(A/G/L)

KINDER-SPEISEN

Calimero € 9,90
gebackene Hühnerhappen mit Pommes und Ketchup
(A/C/G)

Meerjungfrauenteller € 10,20
Spaghetti mit zarter, milder Bolognese
(A/C/L)

Schweinchen Babe € 10,80
Kinderwiener vom Schwein mit Pommes und Ketchup
(A/C/G)

Steakhaus Bulli Burger € 13,30
Burger mit Pommes und Ketchup
(A/F/G/L/M/N)

RIND aus dem eigenen Haus

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

Rindsgulasch € 16,50
mit Semmelknödel
(A/C/G/L)

Rinderschmorbraten € 18,90
mit Kartoffelpüree und Gemüse
(G/L/O)

Hallers Bull Beef® Burger € 22,50
220 g Bull Beef Patty, Käse, Bio Brioche Bun, Coleslaw und Pommes
(A/F/G/L/M/N)

I‘ll be Backerl € 29,90
geschmorte Bullenbackerl mit Kartoffelpüree und Vichy-Karotten
(G/L/O)

Tafelspitz von Hallers Bull Beef® € 29,90
mit Semmel- und Apfelkren, Gemüse und Schnittlauchsauce
(A/C/G)

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

GERICHTE VOM HUHN

Vitalteller für Gesundheitsbewusste € 15,50

gegrillte Hühnerstreifen, serviert auf grünem Salat und heller Salatölmarinade

(O)

Backhendlsalat immer ein Hit € 16,90

gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffel- und gemischtem Salat mit Kürbiskernöl

(A/C/G/O)

Hühner-Grillteller € 19,90

Steaks vom Huhn mit Grillwürstel, Gemüse der Saison, Pommes, Spiegelei und Kräuterbutter

(C/G)

GERICHTE VOM SCHWEIN

Wiener Schnitzel vom Schwein € 18,90

frisch paniertes Schweinskarree mit Pommes und Preiselbeeren

(A/C/G)

Cordon Bleu € 20,50

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

(A/C/G)

Schweinsmedaillons-Trio € 23,50

mit Pfeffersauce, wildem Brokkoli und Kroketten

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

GERICHTE VOM FISCH

Gebackene Calamari € 21,50

mit Aioli serviert

(A/C/G/R)

Zander vom Grillrost € 24,90

mit Petersilerdäpfel, Gemüse, Sauce Tartare, Olivenöl und Knoblauch

(A/C/G)

Black Tiger Garnelen € 35,90

mit Asia Wok Gemüse und Wildreis

(A/B/E/F/N)

VEGAN oder VEGETARISCH

Hausgemachte Gnocchi — € 14,90
mit Kirschtomaten, Rucola und Tomatensauce
(A/C/G)

Käsespätzle — € 15,90
mit Tiroler Bergkäse, Röstzwiebel und Kräutern
(A/C/G)

Veganes Curry — € 15,90
mit Kichererbsen und Pide Brot
(A/H)

Hausgemachte Gemüselasagne — € 15,90
mit Pilzen und Tomatensauce
(A/G/L)

Bulli Melanzani-Burger — € 20,50
gegrillte, mit Chimichurri verfeinerte Melanzani
im Burgerbrot und Pommes
(A/F/N)

STEAKS VOM EIGENEN HOF

Lady Steak 180 g NEU € 37,90
mit wildem Brokkoli, Herzoginnenkartoffel und Kräuterbutter
(A/F/G/L/M/O)

Rump Steak 300 g € 47,50
auf Rahmpolenta, Champignoncreme, Kräutersaitlinge, Zuckerschoten, Jus
(A/F/G/L/O)

„Bullinarium“ Spieß 300 g € 49,50
mit Rump-, Rib Eye- und Filetsteak, smashed potatoes und Gemüse
(A/F/G/L/M)

Filet Steak 250 g € 51,90
Kartoffelgröstl mit Austernpilzen und Lauch, Jus
(G/L/O)

Rib Eye Steak 400 g € 51,90
mit Rotwein-Schalotten, Karfiol-Püree und Jus
(G/L/O)

“Surf and Turf” € 67,90
Filetsteak mit Black Tiger Garnelen, smashed potatoes, gegrillte Ananas und Cocktailsauce
(A/F/G/L/M)

GROSSE CUTS ÜBER DER FLAMME GEGRILLT

je nach Verfügbarkeit

Rib Eye Bone In / ca. 800 g	per 100 g	€	8,95
T-Bone Steak / ca. 1.000 g	per 100 g	€	9,95
Porterhouse Steak / ca. 1.100 g	per 100 g	€	10,95
Chateaubriand / ca. 500 g	per 100 g	€	17,50

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

BEILAGEN

1 Stk. Semmel *(A)*	€	1,50
Wilder Brokkoli	€	5,10
Salat vom Buffet *(M/O)*	€	5,20
Maiskolben	€	5,90
Kartoffelpüree *(G)*	€	5,90
Steakpommes	€	6,90
Grillgemüse aus dem Josper	€	7,30
1 Stk. Black Tiger Garnele *(B)*	€	9,90

SAUCEN

Ketchup	€	1,90
Aioli *(C/G)*	€	3,60
Chimichurri	€	3,60
Hallers Bull Beef® BBQ-Sauce *(A/F/L/M/N)*	€	3,90
Chili Mayo *(C/G)*	€	3,90
Trüffel Mayo *(C/G)*	€	3,90
Hallers Bull Beef® Essence *(A/F/L/O)*	€	4,40

ZUM ABSCHLUSS

DARF ES ETWAS SÜSSES SEIN?

Tagesmehlspeise *(A/C/G)*	€	4,50
Crème brûlée mit Zimt *(C/G)*	€	6,90
Fruchtiges Bratapfeltiramisu mit Vanilleeis *(A/C/G)*	€	7,90
Eddi's Mousse au Chocolat *(C/G)*	€	8,90
Süße Überraschung aus der Küche *Sei mutig und lass dich überraschen - du wirst es nicht bereuen!* *(A/C/G)*	€	10,50
Veganes Schwarzwälder-Kirsch Dessert im Glas *(A/F)*	€	9,20

HEISSGETRÄNKE

Ristretto	€	2,95
Kleiner Schwarzer / Espresso	€	2,95
Kleiner Brauner (G)	€	2,95
Espresso Macchiato (G)	€	3,40
Verlängerter Schwarz / Braun (G)	€	3,50
Heißer Tee Ronnefeldt	€	3,50
Melange (G)	€	3,90
Tee mit Zitrone	€	3,90
Tee mit Rum oder Schnaps	€	6,00
Cappuccino Milchschaum (G)	€	4,40
Cappuccino Schlag (G)	€	4,90
Häferlkaffee (G)	€	4,95
Café Latte (G)	€	4,90
Heiße Schoko ohne Schlag (G)	€	4,50
Heiße Schoko mit Schlag (G)	€	4,95
Lumumba (G)	€	6,70

GETRÄNKE
ALKOHOHLFREI

Leitungswasser			gratis
Coca Cola / Coca Cola Zero, Frucade, Almdudler	**Flasche 0,33 l**	€	3,80
Cappy gespritzt oder mit stillem Wasser	**0,33 l**	€	3,60
	0,50 l	€	4,80
Vöslauer still / spritzig	**Flasche 0,33 l**	€	3,20
	Flasche 0,70 l	€	6,40
Sodawasser	**0,33 l**	€	2,40
	0,50 l	€	2,90
Red Bull / Red Bull Sugarfree	**0,25 l**	€	4,90
Bitter Lemon still / spritzig	**0,33 l**	€	3,30
	0,50 l	€	4,90
Tonic Water still / spritzig	**0,33 l**	€	3,30
	0,50 l	€	4,90

3 Säfte vom Bauern aus der Region Ostösterreich

Regional-Saft pur (Pfirsich, Apfelsaft oder Johannisbeere)	**1/8 l**	€	2,50
Regional-Saft gespritzt	**0,33 l**	€	3,80
	0,50 l	€	4,90

SPRITZIGE, SÜFFIGE GETRÄNKE

Ein Achterl „Gestaubtes“ *Wein mit einem Schuss Soda oder Orangensaft*	**1/8 l**	€	2,80
Sommerspritzer *leichter Weinspritzer mit Soda, Zitronenscheibe und Eiswürfel*	**1/4 l**	€	3,20
Spritzer weiß oder rot *normaler, kräftiger Spritzer*	**1/4 l**	€	3,50
Holunderpritzer *weißer Spritzer mit Holundersirup und Eiswürfel*	**1/4 l**	€	3,90
Fruchtspritzer *weißer Spritzer mit einem Schuss Fruchtsaft nach Wahl und Eiswürfel*	**1/4 l**	€	3,90
Bonanza, Tiroler, 3er Mischung	**1/4 l**	€	4,70

SPRITZIGE, SÜFFIGE GETRÄNKE

Muskatellerspritzer *Spritzer mit Muskateller-Qualitätswein*	**1/4 l**	€	4,90
Hugo *schwacher Alkgeist-Cocktail mit Holundersirup, Minze, Zitronenlimette*		€	4,90
Lillet Wildberry *Schweppes Wildberry, Lillet Rosé, Beeren und Eiswürfel*		€	5,80
Aperol Sprizz *Aperol wahlweise mit Wein oder Prosecco, Soda, Deko*		€	6,20

LIMONADEN

Holunderlimo
Kräuterlimo
Eistee

0,33 l	€	3,60
0,50 l	€	4,90

UNSERE BIERE

Stiegl Goldbräu (A) *vom Fass oder auch gerne als Radler*	**Pfiff 0,20 l** **Seidl 0,33 l** **Krügerl 0,50 l**	€ € €	3,40 3,90 4,90
Stiegl Bio Zwickl (A) *vom Fass*	**Pfiff 0,20 l** **Seidl 0,33 l** **Krügerl 0,50 l**	€ € €	3,90 4,60 5,40
Stiegl Weisse „Weißbier“ (A)	**Flasche 0,50 l**	€	5,90
Stiegl Goldbräu Flaschenbier (A)	**Flasche 0,50 l**	€	4,50
Stiegl Freibier „alkoholfrei“ (A)	**Flasche 0,33 l**	€	3,90

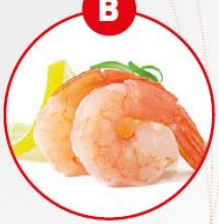
Die 14 Allergene

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. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, 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, Satésauße, 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, Diätdrinks, 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, Kartoffelpürree, 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 (Waldorf), 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, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N

SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, 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 Trockenfisch

P

LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, 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 Wertschöpfungskette auf sparsamen Rohstoffeinsatz, Langlebigkeit, Reparatur- und Wiederverwendbarkeit geachtet wird.

HALLERS
Kreislaufwirtschaft

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

HALLERS Kreislaufwirtschaft | HALLERS Bull Beef Wie es sein soll | BULLINARIUM Hallers Bull Beef & Infotainment | HALLERS Tierambulatorium

A-7411 Markt Allhau | Gemeindestraße 30 | Tel.: +43 3356 222 12

office@bullinarium.com | www.bullinarium.com