

<b>A1</b> TAGESSUPPE	Gemüsecremesuppe mit Käse verfeinert <b>V</b>	<b>2,80</b> EUR	Hühnerragoutsuppe mit Estragon	<b>3,10</b> EUR	Spargelcremesuppe mit Knoblauchcroutons <b>S V</b>	<b>4,50</b> EUR	Mediterrane Zwiebelsuppe <b>V</b>	<b>2,80</b> EUR	Kohlrabicremesuppe mit Kräutern, Knoblauchcroutons	<b>2,90</b> EUR					
<b>B1</b> HEIMISCHE KÜCHE	Faschierter Braten mit Apfel verfeinertem Erdäpfelpüree	<b>6,10</b> EUR	Eszterházy-Braten mit Rahm und Gemüse, Semmelknödel	<b>7,90</b> EUR	Strudel mit würziger Fleisch-Schinken-Fülle, Knoblauchsauce	<b>6,70</b> EUR	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln <b>V</b>	<b>6,20</b> EUR	Geröstete Knödel mit Ei <b>V</b>	<b>5,70</b> EUR					
<b>B2</b> PASTA & CO.	Spaghetti in cremiger Zucchini-Schinkensauce mit Räucherkäse	<b>6,20</b> EUR	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan <b>V</b>	<b>4,90</b> EUR	Gnocchi in cremiger Hühnersauce mit frischer Petersilie	<b>6,60</b> EUR	Lasagne al Forno	<b>7,50</b> EUR	Cremige Fettuccine mit Rindstreifen	<b>7,90</b> EUR					
<b>B3</b> GEBRATEN/GEBACKEN	Gegrillte Putenbrust in cremiger Sauce,	1. Risi-Pisi	<b>6,70</b> EUR	Hühnerbrust im Nussmantel,	1. Petersilerdäpfel	<b>6,80</b> EUR	Gebackener Seelachs mit Sauce Tartare,	1. Kukuruzreis	<b>8,20</b> EUR	Hühnerbrust im Kräutermantel mit Parmesansauce,	1. Gargemüse	<b>7,30</b> EUR	Gebackene Putenbrust mit Schafskäse-Selchfleisch-Fülle,	1. Zwiebel-Erdäpfelschmarren	<b>7,20</b> EUR
		2. Erdäpfelgratin mit Käse	<b>7,40</b> EUR		2. Jasminreis	<b>6,30</b> EUR		2. Erdäpfelpüree	<b>8,50</b> EUR		2. Champignonreis	<b>7,20</b> EUR		2. Gemüsereis	<b>6,70</b> EUR
<b>B4</b> INTERNATIONAL	Hühnerquesadilla mit Grillgemüse & Salsa <b>U</b>	<b>7,40</b> EUR	Hühnerragout mit Cashewnüssen, Reis	<b>6,80</b> EUR	Kümmelbraten mit Böhmischem Speck-Erdäpfel-Kraut	<b>7,60</b> EUR	Hühnerbrust im Bierteig, Erdäpfelpüree	<b>6,40</b> EUR	Gebratenes Zanderfilet mit Gemüsespaghetti	<b>8,50</b> EUR					
<b>B5</b> KRÄFTIG & DEFTIG	Reisfleisch mit Gemüse	<b>6,90</b> EUR	Mongolischer Schweinsbraten mit Ingwer & Honig, Reis	<b>7,60</b> EUR	Mit Käse und Béchamelsauce überbackene Hörnchen <b>V</b>	<b>6,60</b> EUR	Fusilli mit Schweinsragout & Erbsen	<b>6,70</b> EUR	Fleischknödel in Tomatensauce mit Salzerdäpfeln	<b>6,50</b> EUR					
<b>B6</b> ETHNOKÜCHE	Asiatische Schweinsstreifen mit Glasnudeln <b>U</b>	<b>7,20</b> EUR	Hühnercurry mit Mango, Basmatireis <b>U</b>	<b>6,70</b> EUR	Puten-Linsenragout mit Kokosmilch & Basmatireis <b>U</b>	<b>6,20</b> EUR	Erdäpfel-Hühner-Curry mit Apfel, Basmatireis mit Koriander <b>U</b>	<b>6,20</b> EUR	Bengalisches Putencurry mit Jasminreis <b>U</b>	<b>6,20</b> EUR					
<b>C1</b>  KiloCoach <sup>®</sup> <small>erleichter leichter leben</small>	Chinakohlpanne mit Huhn & Reis <b>U</b>	<b>5,90</b> EUR	Überbackener Kohlsprossenaufauf mit Karotten & Hirse <b>V</b>	<b>5,10</b> EUR	Mit Tomaten und Käse gratinierte Hühnerbrust, Röstgemüse & Naturreis	<b>6,90</b> EUR	Puten-Mais-Ragout mit Vollkornpenne	<b>6,90</b> EUR	Hühnersteak vom Grill mit Käse-Spargelgemüse & Jasminreis <b>S</b>	<b>8,50</b> EUR					
<b>C2</b> ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Hühnerbraten in Brokkolisauce mit Gemüse-Couscous	<b>6,80</b> EUR	Putenragout mit Zucchini, Champignons & Naturreis	<b>6,80</b> EUR	Gegrillte Hühnerbrust mit zartem Gemüse, Kräutersauce & Bulgur	<b>6,40</b> EUR	Gegrillte Hühnerroulade mit Ricotta-Lauch-Fülle, Naturreis mit Babykarotten	<b>6,90</b> EUR	Hühnerstreifen in Papikaragout mit Couscous	<b>6,70</b> EUR					
<b>SP</b> SPARGEL-SPEZIALITÄTEN 	Mit Cheddar überbackenes Hühnersteak mit Spargel & Reis <b>S</b>	<b>8,90</b> EUR	Schweinstreifen in cremiger Spargelsauce mit Nockerl <b>S</b>	<b>7,60</b> EUR	Champignonrisotto mit Spargel, Bärlauch & Parmesan <b>S</b>	<b>7,70</b> EUR	Fettuccine mit Spargel-Lachs-Ragout <b>S</b>	<b>10,90</b> EUR	Spaghetti mit Spargelsauce & Parmesan <b>S V</b>	<b>7,20</b> EUR					
<b>V1</b> VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren <b>V</b>	<b>8,90</b> EUR	Vollkorncrêpe mit Spinat-Weißkäsefülle, Schnittlauchsauce <b>V</b>	<b>6,40</b> EUR	Tofu mit Kräutern, Wedges & Sauce Aioli <b>V</b>	<b>6,90</b> EUR	Wrap gefüllt mit Röstgemüse, Salat, Tomate und Currysauce <b>V</b>	<b>6,80</b> EUR	Rigattoni in Lauchsauce mit Parmesan <b>V</b>	<b>6,30</b> EUR					
<b>V2</b> VEGETARISCH & ASIATISCH	Röstgemüse mit Mozzarella in würzigem Joghurt, Basmatireis <b>V U</b>	<b>6,40</b> EUR	Karamanicurry mit Basmatireis (Schwarzbohnen) <b>V U</b>	<b>5,80</b> EUR	Rotes Linsen-Tikka Masala, Röstgemüse mit Ingwer <b>V U</b>	<b>6,60</b> EUR	Gebratener Karfiol in Spinat-Kichererbsen-Sauce mit Kokosmilch, Basmatireis <b>V</b>	<b>5,90</b> EUR	Reis-Brokkoli-Curry <b>V U</b>	<b>6,20</b> EUR					
<b>VE1</b> VEGANE SUPPE	Marokkanische Gemüsesuppe <b>VE U</b>	<b>3,00</b> EUR	Zucchini cremesuppe mit Naturreis <b>VE</b>	<b>3,00</b> EUR	Vegane Erbsensuppe mit Karotten, Sellerie und Erdäpfeln <b>VE</b>	<b>2,90</b> EUR	Thailändische Karottencremesuppe <b>VE U</b>	<b>3,30</b> EUR	Bunte Gemüsesuppe <b>VE</b>	<b>3,20</b> EUR					
<b>VE2</b> VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Gebratenes Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis (mit Süßungsmittel) <b>VE</b>	<b>6,00</b> EUR	Wokgemüse mit Erdäpfelpüree <b>VE</b>	<b>6,20</b> EUR	Tomatenragout mit Sellerie & Cashewnüssen, Jasminreis (mit Süßungsmittel) <b>VE</b>	<b>6,20</b> EUR	Gemüseragout Provence mit Naturreis (mit Süßungsmittel) <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR	Hirsebrei mit Zucchini & Tomaten <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR					
<b>VE3</b> VEGANE HAUPTSPESIE	Erdäpfellaibchen mit gerösteten Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscrème <b>VE</b>	<b>6,20</b> EUR	Gemüsegulasch mit Bulgur <b>VE</b>	<b>5,80</b> EUR	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Couscous <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR	Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR	Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, gegrilltes Wurzelgemüse <b>VE U</b>	<b>6,20</b> EUR					
<b>D1</b> DESSERT	Topfenaufauf mit Erdbeerröster	<b>3,20</b> EUR	Homemade Cheesecake	<b>2,80</b> EUR	Miniknödel gefüllt mit Heidelbeerenmarmelade, Vanillesauce	<b>3,20</b> EUR	Schupfnudeln mit Mohn & Apfelmus	<b>2,90</b> EUR	Palatschinken mit Topfen-Pfirsichfülle (2 Stk.)	<b>3,20</b> EUR					
<b>C3</b> KALORIENREDUZIERTE DESSERTS	Pfirsich-Panna Cotta (mit Zucker und Süßungsmittel)	<b>2,90</b> EUR	Milchreis mit Beerenröster (mit Süßungsmittel)	<b>2,40</b> EUR	Schokoschnitte mit Himbeercreme (mit Zucker und Süßungsmittel)	<b>2,90</b> EUR	Honig-Chiapudding mit Kokos & Erdbeeren	<b>2,80</b> EUR	Apfel-Mandelkuchen mit Vanillesauce (mit Zucker und Süßungsmittel)	<b>2,90</b> EUR					
<b>M1</b> MENÜ	Gemüsecremesuppe mit Käse verfeinert Chinakohlpanne mit Huhn & Reis	<b>7,60</b> EUR	Hühnerragoutsuppe mit Estragon Überbackener Kohlsprossenaufauf mit Karotten & Hirse	<b>7,60</b> EUR	Vegane Erbsensuppe mit Karotten, Sellerie und Erdäpfeln Mit Käse und Béchamelsauce überbackene Hörnchen	<b>7,60</b> EUR	Mediterrane Zwiebelsuppe Hühnerbrust im Bierteig, Erdäpfelpüree	<b>7,60</b> EUR	Kohlrabicremesuppe mit Kräutern, Knoblauchcroutons Fleischknödel in Tomatensauce mit Salzerdäpfeln	<b>7,60</b> EUR					
<b>OM1</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND SUPPE	Gemüsecremesuppe mit Käse verfeinert Faschierter Braten mit Apfel verfeinertem Erdäpfelpüree	<b>5,90</b> EUR	Hühnerragoutsuppe mit Estragon Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan	<b>5,90</b> EUR	Erbsensuppe mit Karotten, Sellerie und Erdäpfeln Gnocchi in cremiger Hühnersauce mit frischer Petersilie	<b>5,90</b> EUR	Mediterrane Zwiebelsuppe Hühnerbrust im Bierteig, Erdäpfelpüree	<b>5,90</b> EUR	Kohlrabicremesuppe mit Kräutern, Knoblauchcroutons Geröstete Knödel mit Ei	<b>5,90</b> EUR					
<b>OM2</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND DESSERT	Faschierter Braten mit Apfel verfeinertem Erdäpfelpüree Topfenaufauf mit Erdbeerröster	<b>5,90</b> EUR	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan Homemade Cheesecake	<b>5,90</b> EUR	Gnocchi in cremiger Hühnersauce mit frischer Petersilie Miniknödel gefüllt mit Heidelbeerenmarmelade, Vanillesauce	<b>5,90</b> EUR	Hühnerbrust im Bierteig, Erdäpfelpüree Schupfnudeln mit Mohn	<b>5,90</b> EUR	Geröstete Knödel mit Ei Palatschinken mit Topfen-Pfirsichfülle	<b>5,90</b> EUR					

**BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168**  
**ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT**

Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol 

**V** Ohne Fleisch **VE** Vegan **U** Scharf **S** Saisonale Spezialitäten

Informationen über Allergene in unseren Speisen finden Sie unter [www.viennafood.at/allergene](http://www.viennafood.at/allergene), oder telefonische Auskunft bei unserem Kundendienst.

Änderungen vorbehalten.  
Keine Haftung für Druckfehler.

