



<b>A1</b> TAGESSUPPE	Zucchini-cremesuppe mit Knoblauchcroutons <b>V</b>	<b>2,90</b> EUR	Französische Zwiebelsuppe <b>V</b>	<b>2,60</b> EUR	Erbsencremesuppe mit Knoblauchcroutons <b>V</b>	<b>2,90</b> EUR	Minestrone <b>V</b>	<b>2,60</b> EUR	Linsensuppe mit Gemüse <b>V</b>	<b>2,50</b> EUR					
<b>B1</b> HEIMISCHE KÜCHE	Selchfleisch mit cremiger Krensauce & Braterdäpfel	<b>7,90</b> EUR	Eszterházy-Braten mit Rahm und Gemüse, Semmelknödel	<b>7,90</b> EUR	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree	<b>6,20</b> EUR	Erdäpfelknödel mit Fleischfülle, gedünstetes Sauerkraut	<b>7,90</b> EUR	Schweinskarree mit Champignonsauce & Reis	<b>6,90</b> EUR					
<b>B2</b> PASTA & CO.	Spaghetti Napoletana mit Parmesan <b>V</b>	<b>4,90</b> EUR	Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan <b>V</b>	<b>5,90</b> EUR	Gegrilltes Lachsfilet, Spaghetti mit Spinat, Ricotta & Parmesan	<b>9,90</b> EUR	Tagliatelle Verdi in Champignonsauce & Räucherkäse <b>V</b>	<b>5,40</b> EUR	Ricottalaszagne mit Tomatensauce <b>V</b>	<b>6,90</b> EUR					
<b>B3</b> GEBRATEN/GEBACKEN	Naturhühnerschnitzel in cremiger Baconsauce	1. Petersilerdäpfel	<b>6,90</b> EUR	Hühner-Grillgemüsepfanne	1. Wedges	<b>6,80</b> EUR	Hühnerbrust im Tortillachipsmantel	1. Zwiebel-Erdäpfelschmarren	<b>7,20</b> EUR	Hühnerroulade mit Schinken-Käsefülle,	1. Gemüsereis	<b>6,40</b> EUR	Gebackene Hühnerbrust mit Camembert-Dörrzweitschkenfülle	1. Risi-Pisi	<b>6,40</b> EUR
		2. Risi-Pisi	<b>6,30</b> EUR		2. Jasminreis	<b>6,60</b> EUR		2. Kürbiskernreis	<b>6,50</b> EUR		2. Wok-Gemüse <b>S</b>	<b>7,20</b> EUR		2. Erdäpfelpüree	<b>6,70</b> EUR
<b>B4</b> INTERNATIONAL	Putenbrust in Honig-Senf, Reis	<b>6,40</b> EUR	Gebratene Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse & Sesam <b>S</b>	<b>7,20</b> EUR	Hühnerquesadilla mit Grillgemüse, Salsa <b>S</b>	<b>7,40</b> EUR	Putenbrust im Kokos-Mantel, Reis mit Ananasstücken	<b>7,20</b> EUR	Puten-Erdäpfel-Pfanne „Braschauer Art“ mit Zwiebeln und Speck	<b>7,20</b> EUR					
<b>B5</b> KRÄFTIG & DEFTIG	Holzällernockerl	<b>6,60</b> EUR	Hascheehörnchen	<b>6,20</b> EUR	Paprikahuhn mit Nockerl	<b>6,60</b> EUR	Hühnerstreifen Stroganoff mit Reis	<b>6,80</b> EUR	Hühnerstreifen mit Fisolen & Reis	<b>6,40</b> EUR					
<b>B6</b> ETHNOKÜCHE	Südafrikanisches Früchte-Gemüse-Curry mit Huhn & Basmatireis <b>S</b>	<b>6,30</b> EUR	Hühner Tikka Masala mit Wildreis-Reis Beilage <b>S</b>	<b>6,20</b> EUR	Putencurry mit Ananas & Jasminreis <b>S</b>	<b>7,20</b> EUR	Red Chicken Curry mit Jasminreis <b>S</b>	<b>6,40</b> EUR	Indisches Hühner-Gemüse-Ragout mit Couscous <b>S</b>	<b>6,80</b> EUR					
<b>C1</b>  KiloCoach einfach leichter leben	Chinakohlpfanne mit Huhn und Reis <b>S</b>	<b>6,20</b> EUR	Gebratene Hühnerbrust mit cremigem Oliven - getrockneten Tomatenragout, Naturreis mit Gemüse	<b>6,70</b> EUR	Vollkornpenne mit gegrillten Hühnerstreifen, Gemüse & Mozzarella	<b>6,90</b> EUR	Brokkoli-Erdäpfelauflauf mit Zander	<b>8,70</b> EUR	Paella mit Hühnerfleisch und Gemüse	<b>6,20</b> EUR					
<b>C2</b> ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Naturputenschnitzel mit gebratener Paprika-Sauce, Naturreis mit Babykarotten	<b>6,90</b> EUR	Hühnersteaks mit Röstgemüse & Brokkolipüree	<b>6,90</b> EUR	Hühner-Wokgemüsepfanne mit Kräutern & Braterdäpfel	<b>6,90</b> EUR	Gegrillte Hühnerstreifen mit Ratatouille & Naturreis	<b>6,90</b> EUR	Rindsragout mit Gemüse & Vollkornnudeln	<b>7,80</b> EUR					
<b>V1</b> VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Überbackene Wrap mit Grillgemüsefülle & Salsa <b>V</b> <b>S</b>	<b>7,90</b> EUR	Risotto Tricolor mit Parmesan <b>V</b>	<b>5,80</b> EUR	Hirselaibchen mit gedünsteten Zucchini & Wießkäsesauce <b>V</b>	<b>6,50</b> EUR	Fusilli mit Sauce Quattro Formaggi <b>V</b>	<b>6,10</b> EUR	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan <b>V</b>	<b>6,50</b> EUR					
<b>V2</b> VEGETARISCH & ASIATISCH	Bengalisches Wok-Subji mit Basmatireis <b>V</b>	<b>6,50</b> EUR	Röstgemüse mit Mozzarella in würzigem Joghurt, Basmatireis <b>V</b> <b>S</b>	<b>6,50</b> EUR	Kichererbsencurry mit Rüben & Basmatireis mit Karotten <b>V</b> <b>S</b>	<b>6,10</b> EUR	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis <b>V</b> <b>S</b>	<b>6,10</b> EUR	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis <b>V</b> <b>S</b>	<b>6,20</b> EUR					
<b>VE1</b> VEGANE SUPPE	Karottensuppe mit Mandeln <b>VE</b>	<b>3,20</b> EUR	Kichererbsensuppe mit Kokosmilch & Curry <b>VE</b>	<b>3,30</b> EUR	Weissbohnsuppe mit Gemüse & Heidekorn <b>VE</b>	<b>3,00</b> EUR	Maissuppe mit Schnittlauch <b>VE</b>	<b>3,30</b> EUR	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen <b>VE</b>	<b>3,40</b> EUR					
<b>VE2</b> VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Wokgemüse mit Tofu & Jasminreis <b>VE</b> <b>S</b>	<b>6,50</b> EUR	Gemüse in Senfsauce mit Wedges <b>VE</b>	<b>6,30</b> EUR	Polenta mit Basilikum, Röstgemüse & Salsa (mit Süßungsmittel) <b>VE</b> <b>S</b>	<b>6,30</b> EUR	Quinoa mit Roter Rübe & Kapern <b>VE</b>	<b>6,50</b> EUR	Kichererbsen in Tomatensauce mit Röstgemüse & Naturreis <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR					
<b>VE3</b> VEGANE HAUPTSPESSE	Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous <b>VE</b>	<b>5,80</b> EUR	Erbsen-Seitanragout mit Bulgur <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR	Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR	Räuchertofu mit Gemüse & Naturreis mit Erdnüssen <b>VE</b>	<b>6,70</b> EUR	Gemüseallerlei mit Spinat & Hirse <b>VE</b>	<b>5,80</b> EUR					
<b>D1</b> DESSERT	Apfelkuchen mit Karamellsauce	<b>2,90</b> EUR	Knödel mit Marillenfüllung in Butterbrösel	<b>3,10</b> EUR	Apfelringe im Schlafrock mit Zimtsauce	<b>2,90</b> EUR	Palatschinke mit Topfen-Waldbeeren-Füllung, Vanillesauce	<b>2,40</b> EUR	Weichsel-Mohn-Kuchen mit Weichselcreme	<b>3,20</b> EUR					
<b>C3</b> KALORIENREDUZIERTE DESSERTS	Mascarponecreme mit Früchten (mit Süßungsmittel)	<b>2,90</b> EUR	Russischer Apfelkuchen (mit Zucker und Süßungsmittel)	<b>2,90</b> EUR	Schoko-Biskuitwürfel mit Erdbeerröster (mit Zucker und Süßungsmitteln)	<b>2,90</b> EUR	Zitronen-Panna Cotta mit Himbeersauce (mit Zucker und Süßungsmitteln)	<b>3,10</b> EUR	Chiapudding mit Erdbeeren, Rhabarber & Honig	<b>2,70</b> EUR					
<b>M1</b> MENÜ	Karottensuppe mit Mandeln Chinakohlpfanne mit Huhn und Reis	<b>7,60</b> EUR	Kichererbsensuppe mit Kokosmilch & Curry Hascheehörnchen	<b>7,60</b> EUR	Weissbohnsuppe mit Gemüse & Heidekorn Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree	<b>7,60</b> EUR	Minestrone Tagliatelle Verdi in Champignonsauce & Räucherkäse	<b>7,60</b> EUR	Linsensuppe mit Gemüse Paella mit Hühnerfleisch und Gemüse	<b>7,60</b> EUR					
<b>OM1</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESSE UND SUPPE	Zucchini-cremesuppe mit Knoblauchcroutons Holzfällernockerl	<b>5,90</b> EUR	Französische Zwiebelsuppe Hascheehörnchen	<b>5,90</b> EUR	Erbsencremesuppe mit Knoblauchcroutons Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree	<b>5,90</b> EUR	Minestrone Gegrillte Hühnerstreifen mit Ratatouille & Naturreis	<b>5,90</b> EUR	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen Ricottalaszagne mit Tomatensauce	<b>5,90</b> EUR					
<b>OM2</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESSE UND DESSERT	Holzällernockerl Apfelkuchen mit Karamellsauce	<b>5,90</b> EUR	Hascheehörnchen Knödel mit Marillenfüllung in Butterbrösel	<b>5,90</b> EUR	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Apfelringe im Schlafrock mit Zimtzucker	<b>5,90</b> EUR	Gegrillte Hühnerstreifen mit Ratatouille & Naturreis Palatschinke mit Topfen-Waldbeeren-Füllung, Vanillesauce	<b>5,90</b> EUR	Ricottalaszagne mit Tomatensauce Chiapudding mit Erdbeeren, Rhabarber & Honig	<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 **S** 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.

