

<b>A1</b> TAGESSUPPE	Käsecremesuppe mit Knoblauchcroutons <b>V</b>	<b>3,20</b> EUR	Backerbsensuppe	<b>2,90</b> EUR	Mit Zitrone verfeinerte Hühnerragoutsuppe	<b>3,10</b> EUR	Gemüsecremesuppe "Provence" <b>V</b>	<b>2,70</b> EUR	Lauchcremesuppe mit Knoblauchcroutons <b>V</b>	<b>3,20</b> EUR					
<b>B1</b> HEIMISCHE KÜCHE	Stefaniebraten, Erdäpfelpüree mit Käse	<b>6,90</b> EUR	Schweinskarree in cremiger Sauce mit Gemüsereis	<b>6,90</b> EUR	Rindsgulasch mit Nockerln	<b>7,90</b> EUR	Bauernschmaus	<b>7,90</b> EUR	Rindgeschnetzeltes in cremiger Pfeffersauce mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel	<b>8,90</b> EUR					
<b>B2</b> PASTA & CO.	Spaghetti in cremiger Schweins-Zucchini-Sauce, Parmesan	<b>6,20</b> EUR	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan <b>V</b>	<b>5,90</b> EUR	Rigattoni mit cremiger Champignon-Schinkensauce & Parmesan	<b>6,20</b> EUR	Cremige Fettuccine mit Brokkoli & Parmesan <b>V</b>	<b>5,70</b> EUR	Fusilli mit cremigem Thunfischragout mit getrockneten Tomaten, Oliven	<b>6,90</b> EUR					
<b>B3</b> GEBRATEN/GEBACKEN	Gebackene Hühnerbrust	1. Jasminreis	<b>6,40</b> EUR	Hühnerstreifen "sweet & sour", <b>S</b>	1. Gebratene Spaghetti	<b>6,60</b> EUR	Putenbrust im Speckmantel mit Kräutersauce	1. Erdäpfelpüree	<b>7,90</b> EUR	Jägerpfanne mit Schweinsmedallions und	1. Jasminreis	<b>8,50</b> EUR	Gebackener Goudakäse mit Sauce Tartare, <b>V</b>	1. Reis	<b>6,60</b> EUR
		2. Petersilerdäpfel	<b>6,70</b> EUR		2. Eierreis	<b>6,40</b> EUR		2. Gemüse-Reis	<b>7,40</b> EUR		2. Braterdäpfel	<b>8,90</b> EUR		2. Wedges	<b>6,90</b> EUR
<b>B4</b> INTERNATIONAL	Putenstreifen in Kräuterjoghurt mit Ofenerdäpfel	<b>6,90</b> EUR	Fleischpalatschinken (2 Stk.) "Hortobagy" mit Paprikarahmsauce	<b>6,90</b> EUR	Schweinefleisch in Sweet-Chili-Mangosauce, Basmatireis <b>S</b>	<b>7,20</b> EUR	Mexikanische Hühnerenchiladas & Salsa <b>S</b>	<b>7,20</b> EUR	Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan <b>V</b>	<b>5,70</b> EUR					
<b>B5</b> KRÄFTIG & DEFTIG	Eiernockerl <b>V</b>	<b>5,10</b> EUR	Reisfleisch	<b>7,20</b> EUR	Grenadiermarsch <b>V</b>	<b>5,20</b> EUR	Käsespätzle mit Bacon verfeinert	<b>7,40</b> EUR	Schweinsgeschnetzeltes mit Erbsen, Champignons & Curry, Reis	<b>6,90</b> EUR					
<b>B6</b> ETHNOKÜCHE	Curryhuhn mit Nudeln	<b>6,40</b> EUR	Indisch gewürztes Huhn in Joghurtsauce, Basmatireis <b>S</b>	<b>6,30</b> EUR	Rotes Linsencurry mit Kokos & Huhn <b>S</b>	<b>6,20</b> EUR	Hühner Tikka Masala mit Jasminreis <b>S</b>	<b>6,20</b> EUR	Indisches Greencurry mit Pute, Gemüse & Bulgur <b>S</b>	<b>6,40</b> EUR					
<b>C1</b>  KiloCoach einfach leichter leben	Gebratene Hühnerbrust mit Kräuterbutter, Kohlsprossen mit Mais	<b>6,90</b> EUR	Gegrilltes Zanderfilet mit Gemüse & Vollkornnudeln	<b>8,50</b> EUR	Hühnerpfanne mit Erdäpfeln & Grillgemüse	<b>6,90</b> EUR	Gebratene Hühnerrolade mit Blattspinatfülle, Reis & Babykarotten	<b>6,20</b> EUR	Bunte Hühner-Gemüsepfanne mit Dinkelockerl	<b>6,90</b> EUR					
<b>C2</b> ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Schweinskarree in Knoblauchsauce mit sautierten Fisolen & Naturreis	<b>6,90</b> EUR	Putenbraten mit Erbsenpüree & gegarten Babykarotten (mit Süßungsmittel)	<b>6,80</b> EUR	Hühnersteak mit Basilikumsauce, Brokkoli & Jasminreis	<b>6,90</b> EUR	Putenstreifen mit Gemüse auf Maismehl-Spaghetti & Parmesan	<b>7,20</b> EUR	Hühner-Zucchini-Laibchen mit Ofenerdäpfel & Röstgemüse	<b>6,90</b> EUR					
<b>V1</b> VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse <b>V</b>	<b>6,40</b> EUR	Würzige bengalische Reiskugeln mit Schnittlauch-Joghurtsauce <b>V</b>	<b>6,50</b> EUR	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomatensauce mit Basilikum <b>V</b>	<b>6,90</b> EUR	Gebackenes Gemüseallerlei mit Petersilerdäpfel & Sauce Tartare <b>V</b>	<b>6,80</b> EUR	Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan <b>V</b>	<b>6,40</b> EUR					
<b>V2</b> VEGETARISCH & ASIATISCH	Mungobohnen in Kokosmilch, Basmatireis mit Cashewnüssen <b>V S</b>	<b>6,10</b> EUR	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis <b>V S</b>	<b>5,80</b> EUR	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis <b>V S</b>	<b>6,40</b> EUR	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis <b>V S</b>	<b>6,80</b> EUR	Karottenkhorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen <b>V S</b>	<b>6,30</b> EUR					
<b>VE1</b> VEGANE SUPPE	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen <b>VE</b>	<b>3,40</b> EUR	Zucchini-suppe mit Kürbis & Kokosmilch <b>VE</b>	<b>3,40</b> EUR	Apfel-Rote-Rübencremesuppe <b>VE</b>	<b>3,00</b> EUR	Erdäpfelsuppe mit Hafercreme & Schnittlauch <b>VE</b>	<b>3,00</b> EUR	Spinatsuppe mit Linsen <b>VE</b>	<b>2,70</b> EUR					
<b>VE2</b> VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Gemüselaibchen mit Kräutercouscous <b>VE</b>	<b>6,40</b> EUR	Erdäpfelragout mit Sellerie & Erbsen <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR	Röstgemüse mit Basilikum & Naturreis <b>VE</b>	<b>6,50</b> EUR	Gemüseragout mit Bulgur <b>VE</b>	<b>5,80</b> EUR	Gemüsejambalaya mit Naturreis <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR					
<b>VE3</b> VEGANE HAUPTSPESIE	Sesamgemüse mit Reismudeln <b>VE</b>	<b>6,50</b> EUR	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten <b>VE</b>	<b>5,80</b> EUR	Mediterranes Gerstenrisotto mit Hafercreme, Gemüse & getrockneten Tomaten <b>VE</b>	<b>5,80</b> EUR	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Hirse <b>VE</b>	<b>5,90</b> EUR	Fisolen in Sesam mit Kokosmilch-Zucchini-püree <b>VE</b>	<b>6,60</b> EUR					
<b>D1</b> DESSERT	Schupfnudeln mit Nüssen & Waldbeerenröster	<b>2,90</b> EUR	Miniknödel mit Nougatcreme in Butterbrösel	<b>3,20</b> EUR	Schokobrownie (mit Chili)	<b>2,80</b> EUR	Milchreis mit Apfel & Zimt	<b>2,80</b> EUR	Grießschmarrn mit Erdbeerröster	<b>3,20</b> EUR					
<b>C3</b> KALORIENREDUZIERTE DESSERTS	Schoko-Zwetschken-Kuchen (mit Zucker & Süßungsmittel)	<b>2,30</b> EUR	Marillenaufauf (mit Süßungsmittel)	<b>2,90</b> EUR	Honig-Chiapudding mit Dörrfrüchten	<b>2,80</b> EUR	Mascarpone-schnitte mit Pfirsichen (mit Zucker & Süßungsmittel)	<b>2,80</b> EUR	Birnenkuchen (mit Zucker & Süßungsmittel)	<b>2,60</b> EUR					
<b>M1</b> MENÜ	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Gebackene Hühnerbrust mit Jasminreis	<b>7,60</b> EUR	Backerbsensuppe Reisfleisch	<b>7,60</b> EUR	Apfel-Rote-Rübencremesuppe Rigattoni mit cremiger Champignon-Schinkensauce & Parmesan	<b>7,60</b> EUR	Gemüsecremesuppe „Provence“ Gebratene Hühnerrolade mit Blattspinatfülle, Reis & Babykarotten	<b>7,60</b> EUR	Spinatsuppe mit Linsen Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan	<b>7,60</b> EUR					
<b>OM1</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND SUPPE	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Gebackene Hühnerbrust, Jasminreis	<b>5,90</b> EUR	Backerbsensuppe Reisfleisch	<b>5,90</b> EUR	Mit Zitrone verfeinerte Hühnerragoutsuppe Grenadiermarsch	<b>5,90</b> EUR	Gemüsecremesuppe „Provence“ Käsespätzle mit Bacon verfeinert	<b>5,90</b> EUR	Spinatsuppe mit Linsen Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan	<b>5,90</b> EUR					
<b>OM2</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND DESSERT	Gebackene Hühnerbrust, Jasminreis Schupfnudeln mit Nüssen & Waldbeerenröster	<b>5,90</b> EUR	Reisfleisch Miniknödel mit Nougatcreme in Butterbrösel	<b>5,90</b> EUR	Grenadiermarsch Schokobrownie (mit Chili)	<b>5,90</b> EUR	Käsespätzle mit Bacon verfeinert Milchreis mit Apfel & Zimt	<b>5,90</b> EUR	Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan Grießschmarrn mit Erdbeerröster	<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.

