



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

ALLERGENE: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Änderungen vorbehalten.
Keine Haftung für Druckfehler.

