



A1 TAGESSUPPE	Erbsensuppe A, L V	2,50 EUR	Karfiolcremesuppe mit Schnittlauch & Parmesan A, C, G, L V	3,10 EUR	Weißer Bohnensuppe mit Tomaten & Würstchen L	3,20 EUR	
B1 HEIMISCHE KÜCHE	Gegrilltes Schweinskarree mit würziger Kapernsauce & Erdäpfelknödeln A, C, G, L, M, O	8,10 EUR	Kalbsgulasch mit Nockerln A, C, G	8,90 EUR	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten A, C, F, G, L, M, O	6,90 EUR	
B2 PASTA & CO.	Spaghetti Milanese mit Parmesan A, C, G, L	6,80 EUR	Cremiges Putencurry mit Fusilli A, C, F, G, L	7,60 EUR	Lachs-Pasta mit Lauchsauce A, D, G, L, O	9,90 EUR	
B3 GEBRATEN/GEBACKEN	Naturhühnerschnitzel mit cremigem Bacon-Ragout,	8,10 EUR	Gebackene Champignons mit Sauce Tartare V	1. Risi-Pisi A, C, F, G, M, O 2. Kräutererdäpfel A, C, F, G, M, O	Mit Pfirsich & Käse überbackene Hühnerbrust,	1. Reis mit Petersilie A, G, L	8,90 EUR
	1. Zwiebel-Erdäpfelschmarren A, G,	7,90 EUR				2. Kroketten A, G, L	8,90 EUR
B4 INTERNATIONAL	Rosmarinhuhn mit Wedges & Knoblauchsauce A, G, M, O	8,10 EUR	Hühnerburrito "California" mit Ananas A, C, G, M S	8,20 EUR	Rindfleisch mit Paprika, Chili & Jasminreis A, F S	9,10 EUR	
B5 KRÄFTIG & DEFTIG	Spinatnockerl mit Käsesauce A, C, G, L V	6,20 EUR	Fisolen-Erdäpfelgulasch mit Wurst & Frankfurter A, G	6,90 EUR	Krautfleckerl A, L V	5,70 EUR	
B6 ETHNOKÜCHE	Hühner Pasanda mit Koriander, Joghurt & Couscous mit Brokkoli A, G, H, L, O S	7,60 EUR	Indisches gewürztes Huhn in cremiger Tomatensauce mit Basmatireis G, H, L, O S	7,30 EUR	Gelbes Hühnercurry mit Basmatireis D, F, G S	7,90 EUR	
C1  KiloCoach einfach leichter leben	Mediterrane Hühnerpfanne mit Jasminreis O	7,90 EUR	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse A, C, F, G V	6,20 EUR	Putenstreifen mit Wokgemüse & Naturreis A, F, O S	8,10 EUR	
C2 ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Knoblauch-Putenschnitzel mit Spinatsauce & Bulgur A, L, M, O	7,60 EUR	Mit Tomate und Mozzarella überbackene Hühnerbrust, Vollkornspaghetti mit Tomatensauce (mit Süßungsmittel) A, G, L	7,90 EUR	Hühnerbraten in Schnittlauchsauce mit Gargemüse A, L, M	8,70 EUR	
V1 VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Fusilli mit Champignon-Gemüseragout & Parmesan A, C, G, L, M, O V	6,60 EUR	Rote Rübenrisotto mit Zucchini & Parmesan C, G, L, O V	7,10 EUR	Erdäpfelpuffer mit Buttergemüse & Kräutersauce A, C, G, L, M, O V	7,10 EUR	
V2 VEGETARISCH & ASIATISCH	Indisches Gemüsebiryani G, H, L, O V S	6,20 EUR	Bengalisches Mozzarellakhorma mit Kräutercouscous A, G, H V S	7,10 EUR	Indisches Rajma (Bohnencurry), Basmatireis mit Karotten G, H, L, M V S	6,20 EUR	
VE1 VEGANE SUPPE	Linsencremesuppe mit Basilikum & Tomate A, L VE	3,70 EUR	Grüne Minestrone L, O VE	3,70 EUR	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L VE	3,70 EUR	
VE2 VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Mischgemüse mit Tomaten & Polenta (mit Süßungsmittel) A, L, M, O VE	6,30 EUR	Mediterranes Gemüse mit Naturreis-Kroketten A, L, O VE	6,50 EUR	Röstgemüse mit Sesam & Petersilerdäpfel N, O VE	7,10 EUR	
VE3 VEGANE HAUPTSPESIE	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan A, F, M, O VE	6,90 EUR	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln L, M, O VE S	7,10 EUR	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten O VE	6,60 EUR	
D1 DESSERT	Kaiserschmarren mit Apfelkompott & Zimt A, C, G, O	3,20 EUR	Knödel mit Marillenfüllung in Butterbrösel A, C, F, G, O	2,90 EUR	Apfelringe im Schlafrock mit Vanillesauce A, C, G, O	3,20 EUR	
C3 KALORIENREDUZIERTE DESSERTS	Schoko-Biskuitwürfel mit Erdbeerenröster (mit Zucker und Süßungsmitteln) A, F, O	3,20 EUR	Joghurt-Grieß-Kuchen mit Himbeerenröster (mit Zucker & Süßungsmitteln) A, C, G, O	3,90 EUR	Schoko-Chia-Pudding mit Banane F, G	3,30 EUR	
M1 MENÜ	Erbsensuppe Spaghetti Milanese mit Parmesan A, C, G, L	8,90 EUR	Karfiolcremesuppe mit Schnittlauch & Parmesan Fisolen-Erdäpfelgulasch mit Wurst & Frankfurter A, C, G, L	8,90 EUR	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten A, C, F, G, H, L, M, O	8,90 EUR	
OM1 OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND SUPPE	Erbsensuppe Spaghetti Milanese mit Parmesan A, C, G, L	6,50 EUR	Grüne Minestrone Cremiges Putencurry mit Fusilli A, C, F, G, L, O	6,50 EUR	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten A, F, G, H, L, M, O	6,50 EUR	
OM2 OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND DESSERT	Spaghetti Milanese mit Parmesan Kaiserschmarren mit Apfelkompott & Zimt A, C, G, L, O	6,50 EUR	Cremiges Putencurry mit Fusilli Knödel mit Marillenfüllung in Butterbrösel A, C, F, G, L, O	6,50 EUR	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten Schoko-Chia-Pudding mit Banane A, C, F, G, L, M, O	6,50 EUR	

CHRISTI HIMMELFAHRT

Fisolensuppe A, G, L, O V	2,90 EUR
Schweinsfilet in Erdäpfelmantel mit Buttergemüse & Knoblauchcreme A, C, G, L	9,80 EUR
Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan A, C, G, L, M, O V	5,20 EUR
Gegrillte Hühnerbrust in Senfsauce mit	1. Risi-Pisi A, C, F, G, L, M 7,90 EUR
	2. Rösterdäpfel A, C, F, G, L, M, O 8,20 EUR
Gnocchi Nicoise mit Thunfisch, Tomaten & Käse A, D, F, G, L	7,70 EUR
Pfeffriges Rindgeschnetzeltes mit Salbei & Nockerln A, C, G, L	9,70 EUR
Hühnerragout mit gerösteten Erdnüssen, Jasminreis E, G, H S	7,70 EUR
Putenragout mit Basilikum und Reiscrème, Naturreis mit Paprika O, L	7,70 EUR
Gegrillte Hühnerstreifen mit Röstgemüse und Sellerie-Erdäpfelpüree (mit Reiscrème) F, L, M, O	8,30 EUR
Röstgemüse mit Kürbispüree & Kürbiskernen G, M, O V	7,40 EUR
Marrakesh-Curry mit Basmatireis L V S	6,20 EUR
Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln A, H, L, M, O VE	3,40 EUR
Hirsepilaf mit Zucchini, Kohlsprossen & Paprika M, O VE	6,70 EUR
Räuchertofu mit gerösteten Spaghetti & Gemüse A, F VE S	7,90 EUR
Milchreis mit Erdbeeren G	2,60 EUR
Mascarponecreme mit Früchten (mit Zucker und Süßungsmittel) F, G, O	3,60 EUR
Fisolensuppe Gegrillte Hühnerbrust in Senfsauce mit Risi-Pisi A, C, F, G, L, M, O	8,90 EUR
Grießnockerlsuppe Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan A, C, G, L, M, O	6,50 EUR
Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan Milchreis mit Erdbeeren A, C, G, L, M, O	6,50 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.

