



<b>A1</b> TAGESSUPPE	Erbsensuppe mit Pesto A, H, L <b>V</b>	2,80 EUR	Mit Estragon verfeinerte Hühnersuppe, Hühnerfleischknödel als Einlage A, C, F, G, L, O	3,50 EUR	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Mandeln A, G, H, L <b>V</b>	2,80 EUR	Grießnockerlsuppe A, C, G, L	2,70 EUR	Käsecremesuppe mit Chili verfeinert A, G, L, O <b>V</b> <b>S</b>	2,90 EUR		
<b>B1</b> HEIMISCHE KÜCHE	Kaiserschnitzel (Schweinsfilet in cremiger Kapernsauce), Röstzwiebel & Erdäpfelpüree A, G, L	9,10 EUR	Bauernschmaus A, C, F, L, M, O,	8,80 EUR	Schweinstreifen in cremiger Zwiebelsauce mit Rösterdäpfeln A, G, L	7,30 EUR	Käsespätzle mit Speck A, C, G	7,30 EUR	Reisfleisch a la Sacher aus Rindfleisch L, O	8,90 EUR		
<b>B2</b> PASTA & CO.	Fusilli mit Spinat und Käse A, G <b>V</b>	5,90 EUR	Fettuccine Alfredo – Hühnerstreifen in cremiger Parmesan-Petersiliensauce A, C, G, L	8,10 EUR	Cremiges Champignonragout mit Majoran & Hörnchen A, G, L, M, O <b>V</b>	5,40 EUR	Überbackener Nudelaufwurf mit Selchfleisch & Zucchini A, C, G	7,30 EUR	Spinatlasagne mit würziger Tomatensauce A, G, L, M, O <b>V</b>	6,90 EUR		
<b>B3</b> GEBRATEN/GEBACKEN	Gebackene Putenbrust	1. Reis A, C, F, G	7,40 EUR	Gebratene Hühnerbrust in Champignon-Bacon-Sauce	1. Gemüsereis A, G, L	8,10 EUR	Gegrillte Hühnerbrust mit Weißkäsesauce	1. Tomatenreis G, L	8,40 EUR	Hühnerstreifen im Tortillachipsmantel	1. Reis mit Kukuruz A, C, F, G	8,40 EUR
		2. Petersilerdäpfel A, C, F, G	7,90 EUR		2. Zwiebel-Erdäpfel-schmarren A, G, L	8,30 EUR		2. Wedges G, M, O	8,60 EUR		2. Erdäpfelpüree mit Cheddar Käse A, C, F, G	8,60 EUR
<b>B4</b> INTERNATIONAL	Gegrillte Hühnerbrust mit Gemüseragout & Safranreis L	8,20 EUR	Chili con carne mit Tortillachips und Käse A, G <b>S</b>	8,90 EUR	Palatschinken "Hortobagy" mit Hühnerfülle & cremiger Paprikasauce A, C, F, G, L, M, O	7,60 EUR	Putenhäppchen in Sweet Chili & Sesam mit Glasnudeln A, F, N <b>S</b>	7,60 EUR	Gegrilltes Zanderfilet mit Dillsauce & Gemüsereis D, G, L, M, O	8,90 EUR		
<b>B5</b> KRÄFTIG & DEFTIG	Selchfleischknödel mit Sauerkraut A, C, F, L, M, O	8,90 EUR	Erdäpfelaufwurf „Provence“ (mit Gemüse, Bacon und Käse) A, G, L	7,20 EUR	Schinkenfleckerl A, G	6,90 EUR	Erdäpfelgulasch mit Würstelringen & Frankfurter	6,60 EUR	Cremiger Hühner-Mais-Eintopf mit Penne A, C, F, G, L	8,20 EUR		
<b>B6</b> ETHNOKÜCHE	Indisches Hühnerbiryani mit Basmatireis, Mandeln & Rosinen G, H, O <b>S</b>	7,70 EUR	Indisches Hühnerragout in Curry-Tomaten-Joghurtsauce mit Basmatireis G, H <b>S</b>	7,90 EUR	Huhn in Koriander-Joghurtsauce mit Röstgemüse-Couscous A, G, H, L, O <b>S</b>	8,50 EUR	Kürbis-Hühnercurry mit Basmatireis	7,60 EUR	Pikantes Puten-Masala mit Paprikareis L <b>S</b>	7,30 EUR		
<b>C1</b>  KiloCoach einfach leichter leben	Ananas-Huhn aus dem WOK mit Naturreis A, F <b>S</b>	7,70 EUR	Risotto Milanese mit Brokkoli, Safran & Parmesan C, G, M, O <b>V</b>	6,60 EUR	Kümmelbraten mit Apfel-Rotkraut & Polenta (mit Süßungsmittel) A, C, F, L, M, O	7,60 EUR	Rindgeschnetzeltes in Zitronen-Kapernsauce, Naturreis mit Brokkoli G, L	8,90 EUR	Würzige Hühnerstreifen mit Zucchini-Püree & Wedges M, O	8,20 EUR		
<b>C2</b> ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Mediterraner Vollkornnudelsalat mit Huhn A, L, M	8,30 EUR	Putenbraten mit zartem Gemüse & Brokkolipüree mit Hafercreme A, L, M	8,20 EUR	Gegrillter Seelachs mit Zitronensauce, Naturreis mit Babykarotten (mit Süßungsmittel) A, D, O	8,90 EUR	Hühnerrolade mit Spinat-Ricotta-Fülle, Röstgemüse, Reis G, H	7,90 EUR	Gegrilltes Schweinskarree, Bulgur mit Gemüse & Oliven A, L, M, O	7,90 EUR		
<b>V1</b> VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Fettuccine al Verdure mit Parmesan A, C, G, L, M, O <b>V</b>	6,60 EUR	Grillgemüse mit Fladenbrot & Knoblauchsauce A, G, O <b>V</b>	6,90 EUR	Gebackene Selleriestücke mit Risi-Pisi & Sauce Tartare A, C, F, G, L, M, O <b>V</b>	7,50 EUR	Sauerkraut-Erdäpfel-Puffer mit Knoblauchsauce A, C, G <b>V</b>	6,90 EUR	Zucchini-Schafskäse-Nudeln A, G, L <b>V</b>	7,20 EUR		
<b>V2</b> VEGETARISCH & ASIATISCH	Karottenkorma mit Erbsen, Basmatireis mit Erdnüssen & Paprika E, H, L, M <b>V</b> <b>S</b>	6,60 EUR	Linseneintopf mit Ingwer & Schwarzreis-Jasminreisbeilage G, H, L <b>V</b> <b>S</b>	5,90 EUR	Gemüse-Pulao mit Karotten, Karfiol & Kichererbsen <b>V</b>	5,90 EUR	Linsencurry mit Hafercreme, Erdäpfeln & Grillgemüse A, H, L, O <b>V</b> <b>S</b>	6,20 EUR	Brokkoli mit Mozzarella & Joghurt, Basmatireis G, H, O <b>V</b> <b>S</b>	6,90 EUR		
<b>VE1</b> VEGANE SUPPE	Fisolensuppe mit Dill L <b>VE</b>	3,50 EUR	Spinatcremesuppe mit Zucchini, Kokosmilch & Cashewnüssen H, L <b>VE</b>	3,40 EUR	Gemüsesuppe mit Heidenkorn L, M, O <b>VE</b>	2,90 EUR	Brokkolicremesuppe L <b>VE</b>	3,70 EUR	Gulaschsuppe mit Seitan A, F, L, M, O <b>VE</b>	3,10 EUR		
<b>VE2</b> VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Würzige Rote Linsen-Gemüsepfanne mit Quinoa L <b>VE</b>	5,90 EUR	Gemüseteller mit Kichererbsen & Bulgur A, L, M, O <b>VE</b>	5,90 EUR	Röstgemüse mit Linsencreme O, M <b>VE</b>	6,20 EUR	Fisolengemüse mit Hafercreme, Naturreis A, L, M, O <b>VE</b>	5,90 EUR	Gemüse-Bohnen-Eintopf mit Thymian (mit Süßungsmittel) L <b>VE</b>	5,90 EUR		
<b>VE3</b> VEGANE HAUPTSPESIE	Röstgemüse mit Hirse-Krokettchen & Zwiebelkonfit A, L, O <b>VE</b>	6,80 EUR	Spaghetti Bolognese aus Seitan mit veganem Parmesan A, F, H, L, M, O <b>VE</b>	6,20 EUR	Würzige Veganitos A, M, O <b>VE</b> <b>S</b>	7,40 EUR	Gnocchi mit Salbei, Basilikum, getrockneten Tomaten, Oliven & Paprika A, L, O <b>VE</b>	7,40 EUR	Gebeizter Tofu mit Karottenpüree & Gemüse F <b>VE</b>	7,60 EUR		
<b>D1</b> DESSERT	Homemade Cheesecake A, C, G, O	3,10 EUR	Schupfnudeln mit Mohn & Apfelmus A, G, O	3,10 EUR	Schomlauer Nockerl mit Schokoladensauce & Obershaube A, C, F, G, H	3,50 EUR	Miniknödel mit Nougatcreme in Butterbrösel A, C, E, F, G, O	3,30 EUR	Topfenaufwurf mit Erdbeerröster C, G, O	3,40 EUR		
<b>C3</b> KALORIENREDUZIERTE DESSERTS	Kokos-Panna Cotta mit Himbeersauce (mit Süßungsmitteln) F, G, O	3,20 EUR	Joghurt-Grießpudding mit Marillenröster (mit Zucker & Süßungsmitteln) A, G, O	2,60 EUR	Milchreis mit Heidelbeeren (mit Süßungsmitteln) G, O	2,70 EUR	Apfel-Mandel-Kuchen mit Zimtsauce (mit Zucker & Süßungsmittel) A, G, H, O	2,90 EUR	Tapioka Pudding mit Schokolade und Weichseln (mit Zucker und Süßungsmittel) F, G, O	3,30 EUR		
<b>M1</b> MENÜ	Erbsensuppe mit Pesto A, H, L Gebackene Putenbrust, Reis A, C, F, G	8,90 EUR	Mit Estragon verfeinerte Hühnersuppe, Hühnerfleischknödel als Einlage A, C, F, G, L, O Grillgemüse mit Fladenbrot & Knoblauchsauce A, G, O	8,90 EUR	Gemüsesuppe mit Heidenkorn L, M, O Gegrillte Hühnerbrust mit Weißkäsesauce, Tomatenreis G, L	8,90 EUR	Grießnockerlsuppe A, C, G, L Erdäpfelgulasch mit Würstelringen & Frankfurter	8,90 EUR	Käsecremesuppe mit Chili verfeinert A, G, L, O Spinatlasagne mit würziger Tomatensauce A, G, L, M, O	8,90 EUR		
<b>OM1</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND SUPPE	Erbsensuppe mit Pesto Gebackene Putenbrust, Reis A, C, F, G, H, L	6,50 EUR	Mit Estragon verfeinerte Hühnersuppe, Hühnerfleischknödel als Einlage Erdäpfelaufwurf „Provence“ (mit Gemüse, Bacon und Käse) A, C, F, G, L, O	6,50 EUR	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Mandeln Schinkenfleckerl A, G, H, L	6,50 EUR	Grießnockerlsuppe Erdäpfelgulasch mit Würstelringen & Frankfurter A, C, G, L	6,50 EUR	Käsecremesuppe mit Chili verfeinert Spinatlasagne mit würziger Tomatensauce A, G, L, M, O	6,50 EUR		
<b>OM2</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND DESSERT	Gebackene Putenbrust, Reis Homemade Cheesecake A, C, F, G, O	6,50 EUR	Erdäpfelaufwurf „Provence“ (mit Gemüse, Bacon und Käse) Schupfnudeln mit Mohn & Apfelmus A, G, L, O	6,50 EUR	Schinkenfleckerl Milchreis mit Heidelbeeren (mit Süßungsmitteln) A, G, O	6,50 EUR	Erdäpfelgulasch mit Würstelringen & Frankfurter Apfel-Mandel-Kuchen mit Zimtsauce (mit Zucker & Süßungsmittel) A, G, H, O	6,50 EUR	Spinatlasagne mit würziger Tomatensauce Topfenaufwurf mit Erdbeerröster 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.

