


A1 TAGESSUPPE	Käsecremesuppe mit Knoblauchcroutons G, A, L, F V	3,90 EUR	Backerbsensuppe A, C, G, L	2,90 EUR	Mit Zitrone verfeinerte Hühnerragoutsuppe G, A, C, F, L, O	3,40 EUR	Gemüsecremesuppe "Provence" L V	2,80 EUR	Lauchcremesuppe mit Knoblauchcroutons G, A, L, F V	3,40 EUR					
B1 HEIMISCHE KÜCHE	Stefaniebraten, Erdäpfelpüree mit Käse O, A, F, L, M, G, C	7,50 EUR	Schweinskarree in cremiger Sauce mit Gemüsereis A, L, G, F	7,80 EUR	Rindsgulasch mit Nockerln O, L, A, C	9,10 EUR	Bauernschmaus O, A, F, L, M, C, G	8,90 EUR	Rindgeschnetzeltes in cremiger Pfeffersauce mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel A, G, O, M, L	9,10 EUR					
B2 PASTA & CO.	Spaghetti in cremiger Schweins-Zucchini-Sauce, Parmesan C, G, A, L	6,90 EUR	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, C, G, L V	6,80 EUR	Rigattoni mit cremiger Champignon-Schinkensauce & Parmesan A, C, G, L	6,60 EUR	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C, L V	5,90 EUR	Fusilli mit cremigem Thunfischragout mit getrockneten Tomaten, Oliven C, G, A, O, D, F, L	7,90 EUR					
B3 GEBRATEN/GEBACKEN	Gebackene Hühnerbrust	1. Jasminreis A, G, F, C	8,70 EUR	Hühnerstreifen "sweet & sour", S	1. Gebratene Spaghetti A, F, O, L	7,90 EUR	Putenbrust im Speckmantel mit Kräutersauce	1. Erdäpfelpüree H, G, L	8,40 EUR	Jägerpfanne mit Schweinsmedallions und	1. Jasminreis G, A, M, L	9,40 EUR	Gebackener Goudakäse mit Sauce Tartare, V	1. Reis A, G, F, C, M, O	8,10 EUR
		2. Petersilerdäpfel G, A, F, C	8,90 EUR		2. Eierreis C, O, L, A, F	8,40 EUR		2. Gemüse-Reis H, G, L	8,30 EUR		2. Braterdäpfel G, A, M, L	9,40 EUR		2. Wedges A, G, F, C, M, O	8,40 EUR
B4 INTERNATIONAL	Putenstreifen in Kräuterjoghurt mit Ofenerdäpfel M, O, G	8,20 EUR	Fleischpalatschinken (2 Stk.) "Hortobagy" mit Paprikarahmsauce A, C, F, G, L, M, O	8,50 EUR	Schweinefleisch in Sweet-Chili-Mangosauce, Basmatireis G, L, A, F S	7,80 EUR	Mexikanische Hühnerenchiladas & Salsa L, G, C, M, A S	8,40 EUR	Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan C, G, O, L V	6,20 EUR					
B5 KRÄFTIG & DEFTIG	Eiernockerl C, A V	5,20 EUR	Reisfleisch L	7,60 EUR	Grenadiermarsch A, L V	4,90 EUR	Käsespätzle mit Bacon verfeinert G, A, C	8,10 EUR	Schweinsgeschnetzeltes mit Erbsen, Champignons & Curry, Jasminreis G, A, C, F, L, M, O	7,10 EUR					
B6 ETHNOKÜCHE	Curryhuhn mit Nudeln G, A, F, H	7,90 EUR	Indisch gewürztes Huhn in Joghurtsauce, Basmatireis G, O, H, L S	7,80 EUR	Rotes Linsencurry mit Kokos & Huhn L, G, H S	7,90 EUR	Hühner Tikka Masala mit Jasminreis G, O, H S	7,80 EUR	Indisches Greencurry mit Pute, Gemüse & Bulgur L, A, M, G, O S	7,80 EUR					
C1  KiloCoach einfach leichter leben	Gebratene Hühnerbrust mit Kräuterbutter, Kohlsprossen mit Mais G	8,60 EUR	Gegrilltes Zanderfilet mit Gemüse & Vollkornnudeln M, D, A, G, L, O	9,90 EUR	Hühnerpfanne mit Erdäpfeln & Grillgemüse M, O	8,40 EUR	Gebratene Hühnerrolade mit Blattspinatfülle, Reis & Babykarotten G, A	8,20 EUR	Bunte Hühner-Gemüsepfanne mit Dinkelockerl C, A, G	8,50 EUR					
C2 ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Schweinskarree in Knoblauchsauce mit sautierten Fisolen & Naturreis L, A, M	7,60 EUR	Putenbraten mit Erbsenpüree & gegarten Babykarotten (mit Süßungsmittel) M, O	7,90 EUR	Hühnersteak mit Basilikumsauce, Brokkoli & Jasminreis O, L, M	8,40 EUR	Putenstreifen mit Gemüse auf Maismehl-Spaghetti & Parmesan C, G, L	8,30 EUR	Hühner-Zucchini-Laibchen mit Ofenerdäpfel & Röstgemüse L, O, M, C, A	7,80 EUR					
V1 VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse G, O, L V	6,80 EUR	Würzige bengalische Reiskugeln mit Schnittlauch-Joghurtsauce G, N, A, F, C V	8,20 EUR	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomatensauce mit Basilikum L, G, A, M, O V	8,20 EUR	Gebackenes Gemüseallerlei (Brokkoli, Champignon), Petersilerdäpfel & Sauce Tartare G, A, C, M, O V	7,90 EUR	Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan C, G, A, O, L V	6,60 EUR					
V2 VEGETARISCH & ASIATISCH	Mungobohnen in Kokosmilch, Basmatireis mit Cashewnüssen H, L V S	6,30 EUR	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis G, L, H V S	5,90 EUR	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis G, O, L, H, F V S	6,80 EUR	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis G, O, H V S	6,60 EUR	Karottenkhorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüsse E, M, L, H V S	6,60 EUR					
VE1 VEGANE SUPPE	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L VE	3,40 EUR	Zucchini-Suppe mit Kürbis & Kokosmilch L VE	3,70 EUR	Apfel-Rote-Rübencremesuppe O, L, A VE	3,20 EUR	Erdäpfelsuppe mit Hafercreme & Schnittlauch L, A, M, O VE	3,10 EUR	Spinatsuppe mit Linsen L VE	2,90 EUR					
VE2 VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Gemüselaiabchen mit Kräutercouscous A VE	6,40 EUR	Erdäpfelragout mit Sellerie & Erbsen L, O VE	6,20 EUR	Röstgemüse mit Basilikum & Naturreis L, O VE	7,60 EUR	Gemüseragout mit Bulgur L, A, M, O VE	5,90 EUR	Gemüsejambalaya mit Naturreis M, O VE	6,60 EUR					
VE3 VEGANE HAUPTSPESIE	Sesamgemüse mit Reismudeln N, L, A, F, O VE	6,80 EUR	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, A, M, O VE	5,90 EUR	Mediterranes Gerstenrisotto mit Hafercreme, Gemüse & getrockneten Tomaten O, L, A VE	5,90 EUR	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Hirse A, F, M, O, L VE	5,90 EUR	Fisolen in Sesam mit Kokosmilch-Zucchini-püree N VE	6,90 EUR					
D1 DESSERT	Schupfnudeln mit Nüssen & Waldbeerenröster A, G, F, H, O	3,20 EUR	Miniknödel mit Nougatcreme in Butterbrösel A, C, G, E, F, O	3,40 EUR	Topfenpalatschinke (1 Stk.) mit Vanillesauce A, G, C	2,60 EUR	Milchreis mit Apfel & Zimt G, O	2,80 EUR	Grießschmarrn mit Erdbeerröster A, G, C, O	3,20 EUR					
C3 KALORIENREDUZIERTE DESSERTS	Schoko-Zwetschken-Kuchen (mit Zucker & Süßungsmittel) G, C, F, A	2,60 EUR	Marillenauflauf (mit Süßungsmittel) C, G, A	3,40 EUR	Honig-Chiapudding mit Dörrfrüchten O, G	3,20 EUR	Mascarpone-schnitte mit Pfirsichen (mit Zucker & Süßungsmittel) G, F, A, C	3,60 EUR	Birnenkuchen (mit Zucker & Süßungsmittel) G, A, C	2,90 EUR					
M1 MENÜ	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L Gebackene Hühnerbrust mit Jasminreis A, G, F, C	8,90 EUR	Backerbsensuppe A, C, G, L Reisfleisch L	8,90 EUR	Apfel-Rote-Rübencremesuppe O, L, A Rigattoni mit cremiger Champignon-Schinkensauce & Parmesan A, C, G, L	8,90 EUR	Gemüsecremesuppe „Provence“ L Gebratene Hühnerrolade mit Blattspinatfülle, Reis & Babykarotten G, A	8,90 EUR	Spinatsuppe mit Linsen L Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan C, G, O, L	8,90 EUR					
OM1 OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND SUPPE	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Gebackene Hühnerbrust, Jasminreis A, G, F, C, L	6,50 EUR	Backerbsensuppe Reisfleisch L, A, C, G	6,50 EUR	Mit Zitrone verfeinerte Hühnerragoutsuppe Grenadiermarsch A, L, G, C, F, O	6,50 EUR	Gemüsecremesuppe „Provence“ Käsespätzle mit Bacon verfeinert G, A, C, L	6,50 EUR	Spinatsuppe mit Linsen Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan C, G, L, O	6,50 EUR					
OM2 OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND DESSERT	Gebackene Hühnerbrust, Jasminreis Schupfnudeln mit Nüssen & Waldbeerenröster A, G, F, H, O, C	6,50 EUR	Reisfleisch Miniknödel mit Nougatcreme in Butterbrösel A, C, G, E, F, O, L	6,50 EUR	Grenadiermarsch Topfenpalatschinke mit Vanillesauce A, G, C, L	6,50 EUR	Käsespätzle mit Bacon verfeinert Milchreis mit Apfel & Zimt G, A, C	6,50 EUR	Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan Grießschmarrn mit Erdbeerröster C, G, A, O, L	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 **i**

V Ohne Fleisch **VE** Vegan **S** 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.

