



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	Spinatcremesuppe mit Knoblauchcroutons A, F, G, L V	2,90 EUR	Fisolensuppe A, G, L, O V	2,90 EUR
B1 HEIMISCHE KÜCHE	Gegrilltes Schweinskarree mit würziger Kapernsauce & Erdäpfelknödeln A, C, G, L, M, O	8,50 EUR	Kalbsgulasch mit Nockerln A, C, G	9,40 EUR	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten A, C, F, G, L, M, O	6,90 EUR	Schinkenfleckerl A, G	6,70 EUR	Schweinsfilet in Erdäpfelmantel mit Buttergemüse & Knoblauchcreme A, C, G, L	9,60 EUR
B2 PASTA & CO.	Spaghetti Milanese mit Parmesan A, C, G, L	6,90 EUR	Cremiges Putencurry mit Fusilli A, C, F, G, L	8,50 EUR	Lachs-Pasta mit Lauchsauce A, D, G, L, O	10,50 EUR	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Räucherkäse G, L, O V	5,90 EUR	Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan A, C, G, L, M, O V	5,20 EUR
B3 GEBRATEN/GEBACKEN	Naturhühnerschnitzel mit cremigem Bacon-Ragout, 1. Zwiebel-Erdäpfelschmarren A, G, 8,90 EUR 2. Babykarottenreis A, G 8,40 EUR		Gebackene Champignons mit Sauce Tartare, V 1. Risi-Pisi A, C, F, G, M, O 6,90 EUR 2. Kräuterdäpfel A, C, F, G, M, O 7,10 EUR		Mit Pfirsich & Käse überbackene Hühnerbrust, 1. Reis mit Petersilie A, G, L 8,90 EUR 2. Kroketten A, G, L 9,20 EUR		Gebackene Hühnerbrust mit Kräuterkäsefülle, 1. Gemüsereis A, C, F, G, H 8,20 EUR 2. Karfiolpüree A, C, F, G, H 8,50 EUR		Gegrillte Hühnerbrust in Senfsauce mit 1. Risi-Pisi A, C, F, G, L, M 8,20 EUR 2. Rösterdäpfel A, C, F, G, L, M, O 8,50 EUR	
B4 INTERNATIONAL	Rosmarinhuhn mit Wedges & Knoblauchsauce A, G, M, O	8,60 EUR	Hühnerburrito "California" mit Ananas A, C, G, M S	8,50 EUR	Rindfleisch mit Paprika, Chili & Jasminreis A, F S	9,90 EUR	Creol Chicken mit Kokosmilch, Zucchini & Banane, Basmatireis A, C, F, G, L, O S	8,20 EUR	Gnocchi Nicoise mit Thunfisch, Tomaten & Käse A, D, F, G, L	8,20 EUR
B5 KRÄFTIG & DEFTIG	Spinatnockerl mit Käsesauce A, C, G, L V	6,40 EUR	Fisolen-Erdäpfelgulasch mit Wurst & Frankfurter A, G	6,90 EUR	Krautfleckerl A, L V	5,90 EUR	Linsengemüse mit Speck & Semmelknödel A, C, G, M	6,90 EUR	Pfeffriges Rindgeschnetzeltes mit Salbei & Nockerln A, C, G, L	9,70 EUR
B6 ETHNOKÜCHE	Hühner Pasanda mit Koriander, Joghurt & Couscous mit Brokkoli A, G, H, L, O S	7,90 EUR	Indisches gewürztes Huhn in cremiger Tomatensauce mit Basmatireis G, H, L, O S	7,90 EUR	Gelbes Hühnercurry mit Basmatireis D, F, G S	7,90 EUR	Putencurry in Kokosmilch mit Marillen & Jasminreis	8,70 EUR	Hühnerragout mit gerösteten Erdnüssen, Jasminreis E, G, H S	8,20 EUR
C1  KiloCoach einfach leichter leben	Mediterrane Hühnerpfanne mit Jasminreis O	8,70 EUR	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse A, C, F, G V	6,50 EUR	Putenstreifen mit Wokgemüse & Naturreis A, F, O S	8,40 EUR	Penne Tricolore mit Fleisch-Zucchini-Ragout, Parmesan A, C, G	7,20 EUR	Putenragout mit Basilikum und Reiscrème, Naturreis mit Paprika O, L	8,20 EUR
C2 ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Knoblauch-Putenschnitzel mit Spinatsauce & Bulgur A, L, M, O	8,30 EUR	Mit Tomate und Mozzarella überbackene Hühnerbrust, Vollkornspaghetti mit Tomatensauce (mit Süßungsmittel) A, G, L	8,10 EUR	Hühnerbraten in Schnittlauchsauce mit Gargemüse A, L, M	8,30 EUR	Zanderfilet in Kräutersauce mit Naturreis & Brokkoli A, D, L, M, O	8,90 EUR	Gegrillte Hühnerstreifen mit Röstgemüse und Sellerie-Erdäpfelpüree (mit Reiscrème) F, L, M, O	8,30 EUR
V1 VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Fusilli mit Champignon-Gemüsereagout & Parmesan A, C, G, L, M, O V	6,90 EUR	Rote Rübenrisotto mit Zucchini & Parmesan C, G, L, O V	6,90 EUR	Erdäpfelpuffer mit Buttergemüse & Kräutersauce A, C, G, L, M, O V	7,90 EUR	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce A, G, L, O V	8,90 EUR	Röstgemüse mit Kürbispüree & Kürbiskernen G, M, O V	6,80 EUR
V2 VEGETARISCH & ASIATISCH	Indisches Gemüsebiryani G, H, L, O V S	6,20 EUR	Bengalisches Mozzarellakhorma mit Kräutercouscous A, G, H V S	7,60 EUR	Indisches Rajma (Bohnencurry), Basmatireis mit Karotten G, H, L, M V S	6,20 EUR	Erbsen mit Chili-Tomaten & Basmatireis L V S	5,90 EUR	Marrakesh-Curry mit Basmatireis L V S	6,20 EUR
VE1 VEGANE SUPPE	Linsencremesuppe mit Basilikum & Tomate A, L VE	3,40 EUR	Grüne Minestrone L, O VE	3,70 EUR	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L VE	3,40 EUR	Gerstensuppe mit Gemüse A, L VE	3,10 EUR	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln A, H, L, M, O VE	3,70 EUR
VE2 VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Mischgemüse mit Tomaten & Polenta (mit Süßungsmittel) A, L, M, O VE	6,10 EUR	Mediterranes Gemüse mit Naturreis-Kroketten A, L, O VE	6,40 EUR	Röstgemüse mit Sesam & Petersilerdäpfel N, O VE	7,60 EUR	Kichererbsen-Gemüse-Pilaf (mit Süßungsmittel) L VE	6,10 EUR	Hirsepilaf mit Zucchini, Kohlsprossen & Paprika M, O VE	6,50 EUR
VE3 VEGANE HAUPTSPESIE	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan A, F, M, O VE	6,60 EUR	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln L, M, O VE S	7,40 EUR	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten O VE	6,40 EUR	Ingwer-Karottenragout mit Gemüseouscous A, L, O VE	6,20 EUR	Räuchertofu mit gerösteten Spaghetti & Gemüse A, F VE S	8,40 EUR
D1 DESSERT	Kaiserschmarren mit Apfelkompott & Zimt A, C, G, O	3,20 EUR	Knödel mit Marillenfüllung in Butterbrösel A, C, F, G, O	3,20 EUR	Apfelringe im Schlafrock mit Vanillesauce A, C, G, O	3,20 EUR	Mandel-Zwetschkuchen A, C, G, H	3,20 EUR	Milchreis mit Erdbeeren G	2,60 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	Süßer Nudelaufbau mit Marillensauce (mit Zucker und Süßungsmitteln) A, C, F, G, O	3,20 EUR	Mascarponecreme mit Früchten (mit Zucker und Süßungsmittel) F, G, O	3,60 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	Spinatcremesuppe mit Knoblauchcroutons Linsengemüse mit Speck & Semmelknödel A, C, F, G, L, M	8,90 EUR	Fisolensuppe Gegrillte Hühnerbrust in Senfsauce mit Risi-Pisi A, C, F, G, 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	Spinatcremesuppe mit Knoblauchcroutons Risotto Primavera mit viel Gemüse & Räucherkäse A, F, G, L, O	6,50 EUR	Grießnockerlsuppe Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan A, C, G, 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	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Räucherkäse Mandel-Zwetschkuchen A, C, G, H, L, 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.

