

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

