

<b>SP</b> WILD-SPEZIALITÄTEN	Wildschweinragout mit Speck, Wacholderbeeren & Serviettenknödel C, A, M, O, G, L <b>S</b> <b>11,50 EUR</b>	Hirschgulasch mit Rotwein verfeinert, Nockerl A, C, O, L, G <b>S</b> <b>11,90 EUR</b>	Rehragout mit Orangen-Preiselbeeren-sauce & Erdäpfelkroketten A, L, O <b>S</b> <b>12,50 EUR</b>	Wildschweinbraten mit Bratsaft & Polenta M, O, A, F, L <b>S</b> <b>12,90 EUR</b>	Wildgulasch mit Waldpilzen & Semmelknödel A, G, F, C, O L <b>S</b> <b>12,90 EUR</b>
<b>A1</b> TAGESSUPPE	Erbsensuppe A, L <b>V</b> <b>2,70 EUR</b>	Karfiolcremesuppe mit Schnittlauch & Parmesan A, C, G, L <b>V</b> <b>2,90 EUR</b>	Weißer Bohnensuppe mit Tomaten & Würstchen L <b>3,40 EUR</b>	Spinatcremesuppe mit Knoblauchcroustons A, F, G, L <b>V</b> <b>3,20 EUR</b>	Fisolensuppe A, G, L, O <b>V</b> <b>2,90 EUR</b>
<b>B1</b> HEIMISCHE KÜCHE	Gegrilltes Schweinskarree mit würziger Kapernsauce & Erdäpfelknödeln A, C, G, L, M, O <b>8,70 EUR</b>	Kalbsgulasch mit Nockerln A, C, G <b>10,50 EUR</b>	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten A, C, F, G, L, M, O <b>7,50 EUR</b>	Gegrillte Hühnerbrust in Paprikarahmsauce, Risi-Pisi <b>8,10 EUR</b>	Schweinsfilet in Erdäpfelmantel mit Buttergemüse & Knoblauchcreme A, C, G, L <b>9,90 EUR</b>
<b>B2</b> PASTA & CO.	Cremige Fussili mit Hühnerstreifen in Sesammantel A, G, L, N <b>8,40 EUR</b>	Cremiges Putencurry mit Fusilli A, C, F, G, L <b>8,70 EUR</b>	Lachs-Pasta mit Lauchsauce A, D, G, L, O <b>10,90 EUR</b>	Penne mit cremigem Puten-Ananas-Ragout <b>7,70 EUR</b>	Gegrillte Hühnerbrust in Frischkäsesauce & Pestonudeln A, G, H <b>8,80 EUR</b>
<b>B3</b> GEBRATEN/GEBACKEN	Naturhühnerschnitzel mit cremigem Bacon-Ragout, 1. Zwiebel-Erdäpfelschmarren A, G, <b>8,90 EUR</b>	Gebackene Champignons mit Sauce Tartare, <b>V</b> 1. Risi-Pisi A, C, F, G, M, O <b>6,90 EUR</b> 2. Kräutererdäpfel A, C, F, G, M, O <b>7,70 EUR</b>	Mit Pfirsich & Käse überbackene Hühnerbrust, 1. Reis mit Petersilie A, G, L <b>8,90 EUR</b> 2. Kroketten A, G, L <b>9,50 EUR</b>	Gebackene Hühnerbrust mit Kräuterkäsefülle, 1. Gemüseis A, C, F, G, H <b>8,20 EUR</b> 2. Karfiolpüree A, C, F, G, H <b>8,50 EUR</b>	Gegrillte Hühnerbrust in Senfsauce mit 1. Risi-Pisi A, C, F, G, L, M <b>8,20 EUR</b> 2. Rösterdäpfel A, C, F, G, L, M, O <b>8,50 EUR</b>
	2. Babykarottenreis A, G <b>8,40 EUR</b>				
<b>B4</b> INTERNATIONAL	Rosmarinhuhn mit Wedges & Knoblauchsauce A, G, M, O <b>8,60 EUR</b>	Hühnerburrito "California" mit Ananas A, C, G, M <b>8,50 EUR</b>	Rindfleisch mit Paprika, Chili & Jasminreis A, F <b>9,90 EUR</b>	Gelbes Hühnercurry mit Basmatireis D, F, G <b>7,90 EUR</b>	Gnocchi Nicoise mit Thunfisch, Tomaten & Käse A, D, F, G, L <b>8,20 EUR</b>
<b>B5</b> KRÄFTIG & DEFTIG	Spaghetti Milanese mit Parmesan A, C, G, L <b>7,80 EUR</b>	Fisolen-Erdäpfelgulasch mit Wurst & Frankfurter A, G <b>7,90 EUR</b>	Schinkenfleckerl A, G <b>7,60 EUR</b>	Linsengemüse mit Speck & Semmelknödel A, C, G, M <b>6,90 EUR</b>	Pfeffriges Rindgeschneitzeltes mit Salbei & Nockerln A, C, G, L <b>9,70 EUR</b>
<b>C1</b> KiloCoach einfach leichter leben	Putenstreifen mit Wokgemüse & Naturreis A, F, O <b>8,50 EUR</b>	Gegrillte Hühnerbrust mit Spinat-Bulgur A, L, M, O <b>8,40 EUR</b>	Mediterrane Hühnerpfanne mit Jasminreis O <b>7,90 EUR</b>	Penne Tricolore mit Fleisch-Zucchini-Ragout, Parmesan A, C, G <b>7,20 EUR</b>	Putenragout mit Basilikum und Reiscreme, Naturreis mit Paprika O, L <b>8,20 EUR</b>
<b>V1</b> VEGETARISCH	Fusilli mit Champignon-Gemüseragout & Parmesan A, C, G, L, M, O <b>V</b> <b>6,60 EUR</b>	Rote Rübenrisotto mit Zucchini & Parmesan C, G, L, O <b>V</b> <b>7,20 EUR</b>	Seitangulasch mit Nockerl A, C, F, G, L, M, O <b>V</b> <b>6,90 EUR</b>	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce A, G, L, O <b>V</b> <b>8,90 EUR</b>	Röstgemüse mit Kürbispüree & Kürbiskernen G, M, O <b>V</b> <b>6,40 EUR</b>
<b>V2</b> INDISCH / VEGETARISCH	Indisches Gemüsebiryani G, H, L, O <b>V</b> <b>6,20 EUR</b>	Bengalisches Mozzarellakorma mit Kräutercouscous A, G, H <b>V</b> <b>7,40 EUR</b>	Indisches Rajma (Bohnencurry), Basmatireis mit Karotten G, H, L, M <b>V</b> <b>6,20 EUR</b>	Erbsen mit Chili-Tomaten & Basmatireis L <b>V</b> <b>6,20 EUR</b>	Marrakesh-Curry mit Basmatireis L <b>V</b> <b>6,20 EUR</b>
<b>V3</b> VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Spinatnockerl mit Käsesauce A, C, G, L <b>V</b> <b>6,80 EUR</b>	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse A, C, F, G <b>V</b> <b>7,50 EUR</b>	Krautfleckerl A, L <b>V</b> <b>6,20 EUR</b>	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Räucherkäse G, L, O <b>V</b> <b>6,40 EUR</b>	Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan A, C, G, L, M, O <b>V</b> <b>6,20 EUR</b>
<b>VE1</b> VEGANE SUPPE	Linsencremesuppe mit Basilikum & Tomate A, L <b>VE</b> <b>3,60 EUR</b>	Grüne Minestrone L, O <b>VE</b> <b>3,70 EUR</b>	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L <b>VE</b> <b>3,50 EUR</b>	Gerstensuppe mit Gemüse A, L <b>VE</b> <b>3,00 EUR</b>	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln A, H, L, M, O <b>VE</b> <b>3,70 EUR</b>
<b>VE2</b> VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Mischgemüse mit Tomaten & Polenta (mit Süßungsmittel) A, L, M, O <b>VE</b> <b>6,20 EUR</b>	Mediterranes Gemüse mit Naturreis-Kroketten A, L, O <b>VE</b> <b>6,40 EUR</b>	Röstgemüse mit Sesam & Petersilerdäpfel N, O <b>VE</b> <b>6,50 EUR</b>	Kichererbsen-Gemüse-Pilaf (mit Süßungsmittel) L <b>VE</b> <b>6,20 EUR</b>	Hirsepilaf mit Zucchini, Kohlsprossen & Paprika M, O <b>VE</b> <b>6,40 EUR</b>
<b>VE3</b> VEGANE HAUPTSPESIE	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan A, F, M, O <b>VE</b> <b>7,60 EUR</b>	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln L, M, O <b>VE</b> <b>6,90 EUR</b>	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten O <b>VE</b> <b>6,40 EUR</b>	Ingwer-Karottenragout mit Gemüseouscous A, L, O <b>VE</b> <b>6,20 EUR</b>	Räuchertofu mit gerösteten Spaghetti & Gemüse A, F <b>VE</b> <b>8,60 EUR</b>
<b>D1</b> DESSERT	Kaiserschmarren mit Apfelkompott & Zimt A, C, G, O <b>3,20 EUR</b>	Knödel mit Marillenfüllung in Butterbrösel A, C, F, G, O <b>3,20 EUR</b>	Apfeling im Schlafrock mit Vanillesauce A, C, G, O <b>3,20 EUR</b>	Mascarponecreme mit Früchten (mit Zucker und Süßungsmittel) F, G, O <b>3,60 EUR</b>	Milchreis mit Erdbeeren G <b>2,60 EUR</b>
<b>VM1</b> VEGANES MENÜ-COMBO	Linsencremesuppe mit Basilikum & Tomate A, L Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan A, F, M, O <b>VE</b> <b>10,10 EUR</b>	Grüne Minestrone L, O Chili sin Carne mit Süßkartoffeln L, M, O <b>VE</b> <b>9,60 EUR</b>	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten O <b>VE</b> <b>8,90 EUR</b>	Gerstensuppe mit Gemüse A, L Ingwer-Karottenragout mit Gemüseouscous A, L, O <b>VE</b> <b>8,30 EUR</b>	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln A, H, L, M, O Hirsepilaf mit Zucchini, Kohlsprossen & Paprika M, O <b>VE</b> <b>9,10 EUR</b>
<b>M1</b> MENÜ	Erbsensuppe A, L Spaghetti Milanese mit Parmesan A, C, G, L <b>9,30 EUR</b>	Karfiolcremesuppe mit Schnittlauch & Parmesan A, C, G, L Fisolen-Erdäpfelgulasch mit Wurst & Frankfurter A, G <b>8,40 EUR</b>	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten A, C, F, G, L, M, O <b>9,30 EUR</b>	Spinatcremesuppe mit Knoblauchcroustons A, F, G, L Linsengemüse mit Speck & Semmelknödel A, C, G, M <b>8,00 EUR</b>	Fisolensuppe A, G, L, O Gegrillte Hühnerbrust in Senfsauce mit Risi-Pisi A, C, F, G, L, M <b>9,90 EUR</b>
<b>OM1</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND SUPPE	Erbsensuppe Spaghetti Milanese mit Parmesan A, C, G, L <b>6,50 EUR</b>	Grüne Minestrone Cremiges Putencurry mit Fusilli A, C, F, G, L, O <b>6,50 EUR</b>	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Babykarotten A, F, G, H, L, M, O <b>6,50 EUR</b>	Spinatcremesuppe mit Knoblauchcroustons Risotto Primavera mit viel Gemüse & Räucherkäse A, F, G, L, O <b>6,50 EUR</b>	Grießnockerlsuppe Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan A, C, G, L, M, O <b>6,50 EUR</b>
<b>OM2</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND DESSERT	Spaghetti Milanese mit Parmesan Kaiserschmarren mit Apfelkompott & Zimt A, C, G, L, O <b>6,50 EUR</b>	Cremiges Putencurry mit Fusilli Knödel mit Marillenfüllung in Butterbrösel A, C, F, G, L, O <b>6,50 EUR</b>	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree & gebutterten Apfeling im Schlafrock mit Vanillesauce A, C, F, G, L, M, O <b>6,50 EUR</b>	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Räucherkäse Mascarponecreme mit Früchten F, G, L, O <b>6,50 EUR</b>	Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan Milchreis mit Erdbeeren A, C, G, L, M, O <b>6,50 EUR</b>

**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.

