

<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>3,30</b> EUR	Mit Zitrone verfeinerte Hühnerragoutsuppe G, A, C, F, L, O	<b>3,40</b> EUR
<b>B1</b> HEIMISCHE KÜCHE	Stefaniebraten, Erdäpfelpüree mit Käse O, A, F, L, M, G, C	<b>8,20</b> EUR	Schweinskarree in cremiger Sauce mit Gemüseis A, L, G, F	<b>8,10</b> EUR	Rindsgulasch mit Nockerln O, L, A, C	<b>9,50</b> EUR
<b>B2</b> PASTA & CO.	Spaghetti in cremigem Schweinsragout mit Zucchini & Parmesan C, G, A, L	<b>7,60</b> EUR	Putenstreifen in Safransauce mit Penne A, C, F, G, L	<b>8,40</b> EUR	Rigattoni mit cremiger Champignon-Schinkensauce & Parmesan A, C, G, L	<b>6,90</b> EUR
<b>B3</b> GEBRATEN/GEBACKEN	Gebackene Hühnerbrust	1. Jasminreis A, G, F, C	Hühnerstreifen "sweet & sour", <b>S</b>	1. Gebratene Spaghetti A, F, O, L	Putenbrust im Speckmantel mit Kräutersauce	1. Erdäpfelpüree H, G, L
		2. Petersilerdäpfel G, A, F, C		2. Eierreis C, O, L, A, F		2. Gemüse-Reis H, G, L
<b>B4</b> INTERNATIONAL	Curryhuhn mit Nudeln G, A, F, H	<b>7,90</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
<b>B5</b> KRÄFTIG & DEFTIG	Eiernockerl C, A <b>V</b>	<b>7,20</b> EUR	Reisfleisch L	<b>8,80</b> EUR	Hühner-Fisolen-Ragout mit Jasminreis A, C, F, G, L	<b>8,40</b> EUR
<b>C1</b>  KiloCoach™ einfach leichter leben	Putenbraten mit Erbsenpüree & gegarten Babykarotten (mit Süßungsmittel) M, O	<b>8,30</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
<b>V1</b> VEGETARISCH	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>8,80</b> EUR	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomatensauce mit Basilikum L, G, A, M, O <b>V</b>	<b>9,20</b> EUR
<b>V2</b> INDISCH / VEGETARISCH	Mungobohnen in Kokosmilch, Basmatireis mit Cashewnüssen H, L <b>V S</b>	<b>6,40</b> EUR	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis G, L, H <b>V S</b>	<b>6,20</b> EUR	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis G, O, L, H, F <b>V S</b>	<b>7,60</b> EUR
<b>V3</b> VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Spaghetti in cremiger Zucchinisauce mit Parmesan <b>V</b>	<b>6,20</b> EUR	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, C, G, L <b>V</b>	<b>7,60</b> EUR	Grenadiermarsch A, L <b>V</b>	<b>5,90</b> EUR
<b>VE1</b> VEGANE SUPPE	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L <b>VE</b>	<b>3,70</b> EUR	Zucchinisuppe mit Kürbis & Kokosmilch L <b>VE</b>	<b>3,40</b> EUR	Apfel-Rote-Rübencremesuppe O, L, A <b>VE</b>	<b>3,10</b> EUR
<b>VE2</b> VEGAN / ANTI-PILZ-DIÄT	Gemüselaiabchen mit Kräuter couscous A <b>VE</b>	<b>6,40</b> EUR	Erdäpfelragout mit Sellerie & Erbsen L, O <b>VE</b>	<b>6,40</b> EUR	Röstgemüse mit Basilikum & Naturreis L, 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>6,60</b> EUR	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, A, M, O <b>VE</b>	<b>6,20</b> EUR	Mediterranes Gerstenrisotto mit Hafercreme, Gemüse & getrockneten Tomaten O, L, A <b>VE</b>	<b>6,20</b> EUR
<b>D1</b> DESSERT	Schupfnudeln mit Mohn & Apfelmus O, A, G	<b>3,20</b> EUR	Milchreis mit Beerenröster O, G	<b>3,90</b> EUR	Powidltascherl in Butterbrösel mit Zimtucker A, G, F	<b>2,90</b> EUR
<b>VM1</b> VEGANES MENÜ-COMBO	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L Sesamgemüse mit Reismudeln N, L, A, F, O <b>VE</b>	<b>9,30</b> EUR	Zucchinisuppe mit Kürbis & Kokosmilch L Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, A, M, O <b>VE</b>	<b>8,70</b> EUR	Apfel-Rote-Rübencremesuppe O, L, A Mediterranes Gerstenrisotto mit Hafercreme, Gemüse & getrockneten Tomaten O, L, A <b>VE</b>	<b>8,40</b> EUR
<b>M1</b> MENÜ	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L Gebackene Hühnerbrust mit Jasminreis A, G, F, C	<b>10,60</b> EUR	Backerbsensuppe A, C, G, L Reisfleisch L	<b>9,00</b> EUR	Apfel-Rote-Rübencremesuppe O, L, A Rigattoni mit cremiger Champignon-Schinkensauce & Parmesan A, C, G, L	<b>9,00</b> EUR
<b>OM1</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND SUPPE	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Gebackene Hühnerbrust, Jasminreis A, G, F, C, L	<b>6,50</b> EUR	Backerbsensuppe Reisfleisch L, G, A, C	<b>6,50</b> EUR	Mit Zitrone verfeinerte Hühnerragoutsuppe Hühner-Fisolen-Ragout mit Jasminreis A, L, O, G, C, F	<b>6,50</b> EUR
<b>OM2</b> OFFICE MENÜ HAUPTSPESIE UND DESSERT	Gebackene Hühnerbrust, Jasminreis Schupfnudeln mit Mohn & Apfelmus O, A, G, F, C	<b>6,50</b> EUR	Reisfleisch Milchreis mit Beerenröster O, L, G	<b>6,50</b> EUR	Hühner-Fisolen-Ragout mit Jasminreis Powidltascherl in Butterbrösel mit Zimtucker A, G, C, F, L	<b>6,50</b> EUR

## MARIÄ EMPFÄNGNIS

Lauchcremesuppe mit Knoblauchcroutons G, A, L, F <b>V</b>	<b>3,60</b> EUR
Rindgeschnetzeltes in cremiger Pfeffersauce mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel A, G, O, M, L	<b>9,90</b> EUR
Fusilli mit cremigem Thunfischragout mit getrockneten Tomaten, Oliven C, G, A, O, D, F, L	<b>8,20</b> EUR
Gebackener Goudakäse mit Sauce Tartare, <b>V</b>	1. Jasminreis A, G, F, C, M, O <b>8,90</b> EUR 2. Wedges A, G, F, C, M, O <b>9,10</b> EUR
Hühner Tikka Masala mit Jasminreis G, O, H <b>S</b>	<b>7,90</b> EUR
Schweinsgeschnetzeltes mit Erbsen, Champignons & Curry, Jasminreis G, A, C, F, L, M, O	<b>7,10</b> EUR
Bunte Hühner-Gemüsepfanne mit Dinkelockerl C, A, G	<b>8,70</b> EUR
Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan C, G, A, O, L <b>V</b>	<b>6,80</b> EUR
Karottenkorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen E, M, L, H <b>V S</b>	<b>6,40</b> EUR
Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan C, G, O, L <b>V</b>	<b>7,20</b> EUR
Spinatsuppe mit Linsen L <b>VE</b>	<b>2,90</b> EUR
Gemüsejambalaya mit Naturreis M, O <b>VE</b>	<b>6,40</b> EUR
Fisolen in Sesam mit Kokosmilch-Zucchinipüree N <b>VE</b>	<b>6,40</b> EUR
Miniknödel gefüllt mit Heidelbeerenmarmelade, Vanillesauce A, G, F, C, O	<b>3,60</b> EUR
Spinatsuppe mit Linsen L Gemüsejambalaya mit Naturreis M, O <b>VE</b>	<b>8,40</b> EUR
Spinatsuppe mit Linsen L Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan C, G, O, L	<b>9,10</b> EUR
Spinatsuppe mit Linsen Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan C, G, L, O	<b>6,50</b> EUR
Gemüserisotto mit Mascarpone & Parmesan Miniknödel gefüllt mit Heidelbeerenmarmelade, Vanillesauce G, C, A, F, O, L	<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 

**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.

