

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

19. KW		MONTAG 05.05.		DIENSTAG 06.05.		MITTWOCH 07.05.		DONNERSTAG 08.05.		FREITAG 09.05.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Hühnersuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse A(C)(G)(L)	4,20	Maiscremesuppe G(L)	4,20	Brokkoli-cremesuppe G(L)	3,80	Erbsencremesuppe mit Speck G(L)	4,10	Knoblauch-cremesuppe mit Kräuter-CROUTONS A(G)(L)(O)	4,20	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Schafkäse-Schupfnudeln mit Bärlauchpesto und Kürbiskernen A(C)(G)(L)	8,90	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm C(G)(L)	8,90	Bärlauch-Käse Spätzle mit Röstzwiebel A(C)(G)(L)	8,90	Gebackene Spinat-Käse Palatschinken mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)(G)(L)(M)	9,50	Geröstete Knödel mit Ei A(C)(G)	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis A(C)(F)(N)	9,50	Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm und Semmelknödel A(C)(G)(L)	9,20	Rosmarinhuhn mit Tomaten-Mozzarella Reis und Knoblauchsauce A(G)(L)(M)	9,30	Rindsgeschnetzeltes mit Senfsauce und Nockerl A(C)(G)(L)(M)	9,90	Puten-Bärlauch Ragout mit Reis A(G)(L)	9,40	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebatene Hühnerbust auf Kichererbsengemüse und Kräuter-Cous-Cous A(L)(H)	9,20	Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddarkäse G(L)	9,50	Ofen Käse- Leberkäse mit Kartoffelpüree/ Röstzwiebel und Senf A(G)(L)(M)	9,20	Mexikanische Hühnerenchiladas mit Salsa HOT A(G)(L)	9,30	Gebratenes Buntbarschfilet auf Paprikagemüse und Bulgur A(D)	10,90	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschnetzeltes mit Reis A(G)(L)	9,20	Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree/ Bratensaft und Röstzwiebel A(C)(G)(L)(M)(F)	9,30	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis A(C)(L)	9,20	Speckklinsen mit Semmelknödel A(C)(G)(L)	8,70	Gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus G(L)(F)	9,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Spaghetti alla Bolognese mit Parmesan A(L)(G)	8,70	Minuten Steak vom Schwein mit Gemüse Bratkartoffel und Kräuterbutter G(L)	9,90	Gnocchi mit Speck-Lauchsauce und Mozzarella A(C)(G)(L)	8,90	Hascheehörnchen mit Rahm A(C)(G)(L)	8,70	Käsekrainer mit Sauerkraut und Kartoffelschmarren A(G)(L)	8,90	BM5					
D1	Dessert	Marillenfrucht Knödel mit Butterbrösel A(C)(G)(F)	5,20	Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster A(C)(G)	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,70	Topfenschmarren mit Zwetschenröster A(C)(G)	5,90	Marillen-Palatschinken (2 Stk.) A(C)(G)	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse G, O, L	8,80	Würzige bengalische Reiskugeln mit Schnittlauch-Joghurtsauce G, N, A, C	9,30	Champignonragout Stroganoff mit Jasminreis G, A, M	7,70	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomatensauce mit Basilikum L, G, A, M	8,90	Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan C, G, A, O, L	8,60	V1					
V2	Ethno-Küche	Mungobohnen in Kokosmilch, Basmatireis mit Curry und Cashewnüssen (HOT) H, L, O	7,70	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis (HOT) G, L, O, H, F	8,10	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis (HOT) G, L, O, H	7,70	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	7,90	Karottenkorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen (HOT) E, M, L, H, O	8,10	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti in cremiger Zucchinisauce mit Parmesan G, L, O, C, A	7,80	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, O, C, G, M	8,90	Grenadiermarsch A, L, O	7,70	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C	7,90	Gemüserisotto mit Mascarpone und Parmesan C, G, O, L	8,90	V3					
V4	Seitan	Trockenerbsen-Eintopf, Stefaniebraten aus Seitan C, A, M, F	7,50	Seitanulasch mit Nockerln A, F, M, C	7,90	Erbsen-Seitanragout mit Bulgur (Vegan) A, F, M	7,90	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Hirse (Vegan) A, F, M, L, O	7,50	Seitan in Zwiebelsauce mit Petersilerdäpfel (Vegan) A, M, F	7,90	V4					
VE1	Vegane Suppe	Rote-Rüben-cremesuppe mit Apfelwürfel L, A	4,30	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	4,00	Thailändische Karotten-cremesuppe E, L	4,10	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F, A	4,30	Erdbeerkaltschale A	4,30	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Fakorizo (griechischer Linsen-Reis-Eintopf)	7,90	Süßkartoffeln mit Gemüse und Karfiolpüree A, M	8,90	Gemüse mit Basilikumpesto, Naturreis H, O, L	8,90	Linsen-Erdäpfel-Gemüsecurry (HOT) H, L, O, A	7,90	Gemüsejambalaya mit Naturreis M	8,60	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Sojawürfeln (Vegan) M, F	8,50	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	8,10	Gemüselabichen mit Kräutercouscous und Knoblauchsauce A, F	8,60	Gemüseragout mit Jasminreis M, O	7,90	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten A, O	7,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Rote-Rüben-cremesuppe mit Apfelwürfel L, A	10,90	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	11,20	Thailändische Karotten-cremesuppe E, L	10,50	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F, A	10,90	Erdbeerkaltschale A	10,80	VM1					
		Fakorizo (griechischer Linsen-Reis-Eintopf)		Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O		Grenadiermarsch A, L, O		Gemüseragout mit Jasminreis M, O		Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten A, O							



Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druck- und Satzfehler. Alle Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben. Es gelten immer die Onlinepreise auf www.ViennaFood.at