

32. KW		MONTAG 04.08.		DIENSTAG 05.08.		MITTWOCH 06.08.		DONNERSTAG 07.08.		FREITAG 08.08.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Tomaten cremesuppe mit Mini Mozzarella UG	4,20	Ungarische Gulaschsuppe U	4,20	Süßkartoffel-Rosmarin cremesuppe GU	4,10	Hühner-Einmachsuppe AGU	4,20	Minestrone U	3,90	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Linien Chili mit Cheddar und Tortillachips UG	8,90	Gebackener Emmentaler mit Reis und Sauce Tartare AGIGUM	8,90	Erdäpfel-Gulasch mit Detzeiner & Rahm GU	8,90	Kürbis-Lasagne mit Grana Padano AGIGU	9,10	Rahmfisolen mit Rösti und Ei AGIGU	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Rindsgeschneitztes „Esterhazy“ mit Nockerl AGIGUM	9,70	Hühnerfilet mit Schafkäse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne AGIGUM	9,50	Erdäpfel Gratin mit Schinken und Lauch dazu Schnittlauch-Rahm GIGU	9,50	Rinds-Geschneitztes Pfeffer-Rahmsauce dazu Nockerl AGIGUMFO	9,70	Cevapcici mit Letscho und Ofenbratkartoffel AGIGU	11,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebatene Hühnerbrust mit Lauchsauce und Kartoffelgratin AGIGUM	10,70	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl AGIGUMF	9,50	Schweinefilet „Jäger Art“ mit Champignons und Speck dazu Nockerl AGIGU	11,50	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaff AGIGUMFO	9,90	Brathendl mit Risi Pisi und Buttergemüse GU	9,20	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersil-kartoffeln und Sauce Tartare AGIGUM	9,70	Königsberger Klopse mit Käsem-Rahmsauce und Kartoffelpüree AGIGUM	9,70	Gebackenes Sesam-Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Kräuterdip AGIGUM	9,70	Mit Tomaten & Käse Garinierte Hühnerbrust mit Röstgemüse und Rosmarinkartoffel G	9,90	Sur-Braten mit Obers-Kremsauce und Kartoffelknödel AGIGU	10,30	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Gnocchi mit Tomaten-Basilikum Sauce und Knoblauch Garnelen AGIGUMFO	9,30	Spaghetti al a Bolognese mit Grana Padano AGIGU	9,70	Penne mit Brokkoli-Kasesauce und Gerösteten Mandeln AGIGUM	8,50	Penne Tonno alla Toscana mit Getrockneten Tomaten & Oliven dazu Grana Padano AGIGUMFO	9,20	Ofen Lachs mit Tomaten-Pesto Kruste dazu Buttergemüse und Rosmarinkartoffeln AGIGUMFO	9,20	BM5					
D1	Dessert	Churros mit Zimtucker und Schokoladensauce AGIGUMFO	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster AGIGU	5,50	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce AGIGU	4,70	American Pancakes mit Topfen-Beeren Creme und Ahornsirup AGIGUMFO	5,20	Marillen-Buchteln mit Vanillesauce AGIGU	5,50	D1					
V1	Vegetarisch	Überbackene Wrap mit Gemüsefülle & Salsa G, Q, C, IL, A, L	9,90	Spaghetti mit Parmesan-Kasesauce, Erbsenlaibchen A, G, C	8,30	Gnocchi in cremiger Bärlauchsauce mit Parmesan A, Q, C, G, IL	8,90	Fusilli mit Brokkoli-Blauschimmelkäse-Sauce und Mandeln A, H, G, L, IL	8,90	Nudelsalat mit Gemüse und Weißkäse G, A, O	8,90	V1					
V2	Ethno-Küche	Kartiol und Kichererbsen in Spinatsauce, Basmatireis (HOT) G, H	7,90	Süßkartoffel Tikka Masala, Basmatiries (HOT) G, H	8,30	Indisches Gemüsecurry mit Kräuter-Couscous (HOT) A, H, O	7,20	Rajma Masala - Würzige Rote Bohnen mit Kokosmilch-Basmatireis (HOT) H	8,20	Indisches Gemüsebiryani (HOT) G, H	7,50	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan C, G, L, IL, H, A, O	8,10	Penne Arrabiata mit Parmesan A, C, G (HOT)	7,90	Champignonrisotto mit Parmesan C, G, O, L, IL	7,90	Gemüseallerlei mit Käse überbacken G, A, C	8,90	Makkaroni Mailänder mit Gemüse und Parmesan A, C, G	8,60	V3					
V4	Seitan	Seitan in Zwiebelsauce mit Erdäpfelpüree IL, A, F	8,10	Seitenstreifen Asia mit Eierreis A, C, F, IL (HOT)	8,30	Bohnen Gemüse mit Seitan-Gulasch A, F, G, IL	7,80	Veganes Chow Mein - gebratener Asiadübel mit Seitan & Gemüse (Vegan) A, E, F, IL, O	7,70	Kohlauflauf mit Seitan C, G, IL, A, FO	8,20	V4					
VE1	Vegane Suppe	Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln A, H	4,90	Spanische Kichererbsensuppe	4,20	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate A	4,10	Erbsensuppe A, L, O	3,70	Apfelsuppe mit Zimt A	4,50	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pflz-Diät	Rotes Linsencurry mit Tofu & Naturreis (HOT) F, H, A	7,90	Polenta mit Basilikum & Bohnenragout (HOT) IL, A	7,50	Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) H, IL	7,70	Gemüse-eintopf mit Teiglinsen A	7,90	Letscho mit veganem Seitanwurst, Jasminreis A	8,70	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Spanische Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous A	7,80	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O	7,40	Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan A, H, IL, O	7,80	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, IL, L	7,80	Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A, IL, F	7,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln A, H	11,50	Spanische Kichererbsensuppe	9,50	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate A	10,50	Erbsensuppe A, L, O	10,50	Apfelsuppe mit Zimt A	10,50	VM1					
		Spanische Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous A		Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O		Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) H, IL		Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, IL, L		Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A, IL, F							

BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol 

 Vegetarisch
 VEGAN

