

ALLERGENE: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Sesamsamen, O - Schweinedioxid und Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

43. KW		MONTAG 20.10.		DIENSTAG 21.10.		MITTWOCH 22.10.		DONNERSTAG 23.10.		FREITAG 24.10.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Tomaten-cremesuppe L	4,20	Ungarische Gulaschsuppe L	4,50	Süßkartoffel-Rosmarin-cremesuppe G(L)	4,10	Hühner-Einmachsuppe A(G)L	4,20	Minestrone L	4,10	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Gulasch mit Rahm A(J)(G)	8,70	Gebackener Emmentaler mit Reis und Sauce Tartare A(C)(G)(M)	9,20	Erdäpfel-Gulasch mit Debreziner & Rahm G(L)	8,90	Hirsch-Gulasch mit Semmelknödel A(C)(G)(L)(O)	10,50	Rahmfisolen mit Rösti und Ei A(C)(G)(L)	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Rindsragout „Esterházy“ mit Nockerl A(C)(G)(L)(M)	9,70	Hühnerfilet mit Schafkäse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne A(G)(L)(H)	9,70	Erdäpfel Auflauf mit Schinken und Mozzarella Überbacken dazu Schnittlauch-Rahm G(L)(L)	9,80	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Nockerl A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	9,90	Naturschnitzel mit Letscho und Reis G(L)	10,50	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Reis A(G)(L)	9,90	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl A(C)(G)(L)(M)(F)	9,50	Hühnerfilet „Jäger Art“ mit Champignons und Speck dazu Nockerl A(C)(G)(L)	9,90	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(O)(F)	9,50	Brathendl mit Risi Pisi und Buttergemüse G(L)	9,20	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersil-kartoffeln und Sauce Tartare A(C)(G)(M)	9,80	Wildschweinbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel A(C)(G)(L)(F)(O)	10,50	Gebackenes Sesam-Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Käuterdip A(C)(G)(L)(M)	9,70	Mit Tomaten & Käse Garinierte Hühnerbrust mit Röstgemüse und Rosmarinkartoffel G	9,90	Gekochtes Geselchtes mit Obers-Kremsauce und Kroketten A(C)(G)(L)	10,30	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Gnocchi mit Tomaten-Basilikum Sauce und Salciccia/Parmesan A(C)(G)(L)	8,90	Spaghetti alla Bolognese mit Grana Padano A(G)(L)	8,90	Penne mit Kürbis-Käsesauce und Gerösteten Kürbiskernen A(G)(L)(H)	8,90	Spaghetti Tonno alla Toscana mit Getrockneten Tomaten & Oliven dazu Grana Padano A(D)(L)	9,20	Ofen Lachs mit Tomaten-Pesto Kruste dazu Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln A(L)(H)(D)	9,90	BM5					
D1	Dessert	Apfelkuchen mit Zimt-Vanillesauce A(C)(G)(F)	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster A(C)(G)	5,30	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,90	American Pancakes mit Topfen-Beeren-Creme und Ahornsirup A(C)(G)(H)(F)	5,20	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme A(G)	5,20	D1					
V1	Vegetarisch	Champignonragout Stroganoff mit Jasminreis G, A, M	8,20	Würzige bengalische Reiskugeln mit Schnittlauch-Joghurtsauce G, N, A, C	9,40	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse G, O, L	8,40	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomatensauce mit Basilikum L, G, A, M	9,80			V1					
V2	Ethno-Küche	Mungobohnen in Kokosmilch, Basmatireis mit Curry und Cashewnüssen (HOT) H	8,30	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis (HOT) G, H, F	8,60	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis (HOT) G, H	7,70					V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti in cremiger Zucchinisauce mit Parmesan G, C, A	7,70	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, O, G, M	8,90	Grenadiermarsch A	7,60	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C	8,40			V3					
V4	Seitan	Ungarisches Kürbis-Dill-Gemüse, Seitanlaibchen A, C, F, M, G	7,60	Seitangulasch mit Nockerln A, F, M, C	8,40	Erbsen-Seitanragout mit Bulgur (Vegan) A, F, M	7,70					V4					
VE1	Vegane Suppe	Thailändische Karotten-cremesuppe (HOT) E, L	4,50	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	4,20	Erdbeerkaltschale A	4,40					VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Entopf)	8,70	Süßkartoffeln mit Gemüse und Karfiolpüree A, H, M, O	9,50	Gemüse mit Basilikumpesto, Naturreis H, O, L	8,90					VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Soja (Vegan) M, F	7,90	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	7,70	Gemüselaiabchen mit Kräutercouscous und Knoblauchsauce A, F	8,90	Gemüseragout mit Jasminreis A, H, M, O	7,80			VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Thailändische Karotten-cremesuppe (HOT) E, L	11,50	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	10,60	Erdbeerkaltschale A	10,40					VM1					
		Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Entopf)		Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O		Grenadiermarsch A											



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