

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

46. KW		MONTAG 10.11.		DIENSTAG 11.11.		MITTWOCH 12.11.		DONNERSTAG 13.11.		FREITAG 14.11.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Erdäpfel-cremesuppe G(L)	4,20	Karfiol-cremesuppe G(L)	4,10	Speckknödelsuppe A(C)(G)(L)	4,40	Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Perlen G(L)	4,20	Rindssuppe mit Kaspressknödel A(C)(G)(L)	4,30	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Rahm-Linsen mit Semmelknödel A(C)(G)(L)	8,70	Überbackener Erdäpfel-Feta-Lauch Auflauf mit Rahm C(G)(L)	8,70	Erdäpfel- Gulasch mit Frankfurter und Rahm A(G)(L)	8,70	Käsespätzle mit Röstzwiebel A(C)(G)(L)	8,90	Gemüse-Frühlingsrollen mit Gemüse-Eierreis und Sweet-Chili Dip A(C)(F)(M)	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Pulled Pork mit Mac & Cheese und Jalapenos A(C)(G)(L)(M)(F)	9,50	Wiener Reisfleisch vom Schwein mit Sauerrahm G(L)	8,90	Gebackenes Hühner-Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren A(C)(G)	9,50	Rindsgulasch mit Nockerl A(C)(G)(L)	9,20	Krautroulade mit Faschiertem dazu Salzkartoffel und Rahm G(L)	10,50	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Puten Chop-Suey mit Reis A(F)(L)	9,90	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree / Röstzwiebel und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	9,70	Ausgelöster Hühnerbraten mit Risi-Pisi A(J)(F)(M)	8,90	Köttbullar mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Preiselbeeren A(C)(G)(L)(F)	8,90	Seelachs im Backteig mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare A(C)(G)(F)(D)(M)	9,90	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Paprika Geschnetzeltes mit Nockerl A(C)(G)(L)	8,90	Hühner Curry mit Cashew Kernen und Basmatireis G(L) (HOT)	9,40	Asiatische Sweet Chili Pfanne mit Huhn und Reis F)(M)(L)	9,20	Reh-Ragout mit Erdäpfelknödel und Preiselbeeren A(C)(G)(L)(M)(O)	9,90	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	8,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Cremige Zitronen Spaghetti mit Knoblauch-Garnelen und Chili A(G)(L)(D)(B)	8,90	Ungarische Jägerpfanne mit Champignons/Faschiertem und Hörnchen A(C)(G)(L)	8,80	Spaghetti mit Getrockneten Tomaten/Oliven und Parmesan A(G)(L)	8,70	Lasagne al Forno mit Parmesan A(C)(G)(L)	9,50	Spaghetti alla Alfredo mit Huhn und Parmesan A(G)(L)	9,50	BM5					
D1	Dessert	Zwetschenknödel mit Butterbrösel A(C)(G)	5,90	Schoko-Haselnuss Schnitte N(E)(F)(H)	4,90	Profiterol Weißer und Dunkler Schokolade A(C)(G)(F)(H)	4,80	Topfenknödel mit Rahmfüllung und Erdbeerröster A(C)(G)	4,70	Churros mit Zimt-Zucker und Karamellsauce A(C)(G)(F)(H)	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Parmesan C, G, O	7,40	Marokkanischer Couscous mit Gemüse und Kichererbsen A, L, M (HOT)	7,50	Überbackne Quesadilla mit Gemüsefülle, Salsa (HOT) G, C, M, A, L	10,50	Champignonngulasch mit Nockerl A, C, G	7,90	Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella G, A, C	8,80	V1					
V2	Ethno-Küche	Gemüseallerlei mit Weißbohnen in Curry-sauce, Erdnussreis (HOT) O, L, H, G, E, M	7,60	Linteneintopf mit Ingwer & Schwarzreis-Jasminreisbeilage (HOT) G, H	7,80	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	8,70	Tofu Tikka Masala mit Basmatireis (HOT) G, H, F	8,70	Erbsen mit Chili-Tomaten & Basmatireis L, M (HOT)	7,60	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Tomaten-Gemüse-Fusilli mit Parmesan C, G, A, O, L	7,80	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Fülle & Käsesauce G, A, L, C	9,90	Grenadiermarsch A	7,40	Penne mit Paradeis-Olivenragout & Parmesan A, C, G	8,50	Gnocchi mit Käsesauce A, G, L, O	9,50	V3					
V4	Seitan	Süß-saurer Seitan mit Jasminreis (Vegan) A, F, O, M	7,40	Kraut-Tomatengemüse mit Seitanlaibchen A, C, F, M, L, O	7,70	Seitanknödel mit Cheddarsauce & Wedges M, G, E, A	9,50	Überbackener Karfiol mit Seitan G, A, F, C, M	8,80	Veganes Reis-"Fleisch" mit Seitan (Vegan) A, F, M	7,70	V4					
VE1	Vegane Suppe	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L	4,20	Kürbiscremesuppe mit Curry (HOT) A	4,30	Römische Kichererbsensuppe L	4,10	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	4,50	Rote Linsensuppe mit Gemüse M, O	4,10	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Tofuwürfeln mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben A, H, F	7,70	Mexikanisches Bohnenragout mit Wedges (HOT) M, A, L	7,70	Tomaten-Gemüse mit Hirse (mit Süßungsmittel)	7,50	Gemüseplatte mit zweierlei Bohnen & Jasminreis	7,80	Tabouleh mit Bulgur A	8,70	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Würziges Linsen-Kitchari mit Naturreis M	7,60	Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan A, H, M, F	7,80	Soja-Gulasch mit Hörnchen A, F	7,70	Erdäpfelgulasch mit Linsen L, M	7,90	Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen HOT M	8,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L	9,90	Kürbiscremesuppe mit Curry (HOT) A	10,90	Römische Kichererbsensuppe L	10,70	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	11,20	Rote Linsensuppe mit Gemüse M, O	10,90	VM1					
		Tofuwürfeln mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben A, H, F		Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan A, H, M, F		Soja-Gulasch mit Hörnchen A, F		Erdäpfelgulasch mit Linsen L, M		Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen HOT M							



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