





SPEISEKARTE FÜR 48. WOCHE 48.

	DAS WIENER FRISCHMENÜSERVI			E							24	.11-28.11.202				7		
48	B. KW	MONTAG 24.	1.	DIENSTAG 25	11.	MITTWOCH 26	.11.	DONNERSTAG 2	7.11.	FREITAG 28.1	11.		Мо	Di	Mi	Do	Fr	
A1	Tagessuppe	Käsecremesuppe mit Croutons	4,20	Ungarische Gulaschsuppe	4,50	Süßkartoffel- Rosmarin- cremesuppe	4,30	Hühner- Einmachsuppe A)GJL)	4,20	Minestrone L)	4,20	A1						od.at
BM1	Bistro/ Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Gulasch mit Rahm	8,70	Gebackener Emmentaler mit Reis und Sauce Tartare	9,10	BBQ Spare Ribs mit Wedges und Schnittlauchrahm	10,50	Hirsch-Gulasch mit Semmelknödel A)C)G(1,10)	10,90	Rahmfisolen mit Rösti und Ei	8,90	BM1						w.ViennaFo
BM2	Bistro/ Manufaktur	Putenpfanne "Süß-Sauer" mit Reis	9,40	Hühnerfilet mit Schaf- käse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascar- pone Penne Ajgijuh	9,50	Erdäpfel Auflauf mit Schinken und Mozzarella Überbacken dazu Schnittlauch-Rahm ggl)	9,50	Rinds-Geschnetzeltes "Stroganoff" dazu Kroketten A)C(G)(J)M(F)(O)	9,70	Tiroler Gröst´l	10,90	BM2						Es gelten immer die Onlinepreise auf www.ViennaFood.at
BM3	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Nockerl	9,50	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl	9,50	Hühnerfilet mit Speck- Zwiebel-Champignonsund Räucherkäse Überbacken dazu Kartoffelschmarren s	10,50	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft ACGILMOOF	9,30	Hühner-Ragout mit Kürbis-Kräuter Sauce und Reis	9,70	BM3						die Onlinepr
BM4	Bistro/ Manufaktur	Gebackenes Sur- Schnitzel mit Petersil- kartoffeln und Sauce Tartare Algigm)	9,70	Wildschweinbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel Alcigiupio)	10,30	Kräuterdip AICIGILIMI	9,70	Mit Tomaten & Käse Garinierte Hühnerbrust mit Röstgemüse und Rosmarinkartoffel g	9,90	Sur-Braten mit Speck-Kraut und Semmelknödel AKGGLIMIFIO	10,30	BM4						Iten immer
BM5	Bistro/ Manufaktur	Gnocchi mit Tomaten- Basilikumsauce, Speck & Parmesan	8,90	Spaghetti alla Bolognese mit Grana Padano	9,20	Penne mit Kürbis- Käsesauce und Gerösteten K ürbiskernen Ajgijihj	8,70	Gebackener Brokkoli mit Buttereis und Sauce Tartare	8,90	Ofen Lachs mit Toma- tenPesto Kruste dazu Ofengemüse und Ros- marinkartoffeln ALLHIO	10,70	BM5						aben. Es ge
D1	Dessert	Apfelkuchen mit Zimt-Vanillesauce	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	5,40	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,80	American Pancakes mit Topfen-Beeren Creme und Ahornsirup	5,20	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme	5,90	D1						ern und Abg
V1	Vegetarisch	Überbackene Wrap mit Gemüsefülle & Salsa G,Q,C,M,A,L	9,90	Canneloni mit Kürbis-Salbei- Ricottafülle, Käsesauce GALLC	9,90	Gnocchi mit Kürbiscreme & Parmesan A.O.C.G.L.M	8,90	Fusilli mit Brokkoli- Blauschimmelkäse- Sauce und Mandeln	8,70	Sojawürfel in Wurzelsauce mit Spaghetti A.G.M.O.L.F	7,80	V1						se in Euro inkl. Steuern und Abgaben.
V2	Ethno-Küche	Karfiol und Kicher- erbsen in Spinatsauce, Basmatireis	7,60	Süßkartoffel Tikka Masala, Basmatiries	8,30	Indisches Gemüsecorma mit Kräuter-Couscous	7,60	Rajma Masala - Würzige Rote Bohnen mit Kokosmilch- Basmatireis ผกก	7,90	Indisches Gemüsebiryani	7,80	V2						reise in Euro
V3	Vegetarische Hausmanns- kost	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan c, g, L, M, H, A	8,50	Penne Arrabiata mit Parmesan A, C, G (HOT)	7,90	Champignonrisotto mit Parmesan c, g, o, l, M	7,90	Gemüseallerlei mit Käse überbacken	8,90	Makkaroni Mailänder mit Gemüse und Parmesan	8,60	V3						ehler. Alle Pı
V4	Seitan	Seitan in Zwiebelsauce mit Erdäpfelpüree	8,40	Seitenstreifen Asia mit Eierreis	9,50	Bohnengemüse mit Seitangulasch	8,30	Veganes Chow Mein - gebratener Asianudeln mit Seitan & Gemüse (Vegan) A. E. F. M. O	7,70	Kohlauflauf mit Seitan c, g, m, a, f, o	8,30	V4						c- und Satzfe
VE1	Vegane Suppe	Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	4,90	Spanische Kichererbsensuppe	3,90	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate	4,20	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	4,20	Erbsensuppe A, O, L	3,90	VE1						ng für Druck
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Rotes Linsencurry mit Tofu & Naturreis	7,90	Polenta mit Basalikum & Bohnenragout	7,60	Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) H, M	7,90	Gemüse-Eintopf mit Teiglinsen	7,50	Letscho mit veganem Seitanwurst, Jasminreis	8,60	VE2						Keine Haftur
VE3	Vegane Hauptspeise	Spanische Süßkartoffel-Gemüse- pfanne mit Couscous	7,60	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen	7,60	Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan	8,50	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel	7,60	Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A.M.F	7,60	VE3						Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druck- und Satzfehler. Alle Prei
VM1	Veganes Menü-Combo	Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	10,90	Spanische Kichererbsensuppe	9,90	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate	- 10,90 ,	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	9,90	Erbsensuppe A, Q, L	9,90	VM1						derungen vo
		Spanische Süßkartoffel-Gemüse- pfanne mit Couscous	10,70	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen	J,JU	Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) H, M		Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, M, L		Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A.M.F		VIVII						Än

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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





