



ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE



SPEISEKARTE FÜR
11. WOCH
09.03-13.03.2026

Bestellblatt für die KW 11.

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

11. KW		MONTAG 09.03.		DIENSTAG 10.03.		MITTWOCH 11.03.		DONNERSTAG 12.03.		FREITAG 13.03.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Zucchini cremesuppe G(L)	4,30	Selleriecremesuppe G(L)	4,20	Karotten-Ingwercremesuppe G(L)	4,20	Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüse A(C)G(L)	4,10	Knoblauchcremesuppe mit Croutons G(L)	4,10	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Gebackene Champignons mit Risi-Pfisi und Sauce Tartare A(C)G	8,90	Mediterranes Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Feta G	9,20	Champignon-Rahmgulasch mit Semmelknödel A(C)G(L)	8,90	Eiernockerl mit Speck A(C)G	8,90	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaft A(C)G(L)M(F)	8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Rinds-Ragout „Esterhazy“ mit Nockerl A(C)G(L)M	9,90	Kalbs-Rahmgulasch mit Nockerl A(C)G(L)	9,90	Mexikanische Hühner-Fajita mit Reis und Koriander-Rahm A(L)	9,70	Butter-Chicken Curry mit Basmatireis G(L)	9,70	Gebackener Seelachs in Körnerpanade dazu Erdäpfel-Mayonnaise Salat A(C)G(D)M(H)	10,90	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Berner Würstel mit Wedges dazu Zwiebelsoße und Ketchup A(L)G(L)M	9,40	Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Teriyaki-Schweinefleisch A(L)F(N)	9,50	Serbisches Bohnengulasch mit Wurst & Speck A(L)	9,40	Ausgelöstes Backhendl mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)G(M)	9,50	Hühnerbrust überbacken mit Schinken & Käse dazu Erdäpfel-Parmesanpüree A(C)G	10,50	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischbällchen mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelpüree A(C)G(L)	9,70	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Butter-Reis und Preiselbeeren A(C)G	9,70	Hühnerfleisch nach Gyros Art mit Ofenbratkartoffeln und Tzatziki G(L)	9,50	Schweine-Filet Spitzen mit Pfeffer-Speck Sauce dazu Kroketten A(C)G(L)M(F)O	10,80	Erdäpfel-Grünkohl Eintopf mit Frankfurter A(G)L	9,30	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur	Überbackene Schinkenfilet mit Kräuterrahm A(C)G(L)	9,50	Gebratene Augsburger mit Rahmrisolen und Röstl A(G)L	8,90	Tortelloni mit Speck-Kürbis-Sauce und Parmesan/Kürbiskerne A(C)G(L)	8,90	Gnocchi mit Bein-schinken-Obersauce und Grana Padano A(C)G(L)	9,50	Spinat-Feta Strudel mit Schnittlauch-Rahm A(C)G	8,70	BM5				
D1	Dessert	Nuss-Nougatknödel mit Butterbrösel A(C)G(F)H	4,90	Gebackene Apfeling mit Vanillesauce und Zimtucker A(C)G	4,70	Tiramisu A(C)G(L)	4,70	Mohnnudeln mit Apfelmus A(C)G	4,90	Powidl Tascherl mit Butterbrösel A(C)G	4,90	D1				
V1	Vegetarisch	Überbackene Wrap mit Gemüsefülle & Salsa G, C, M, A, L (HOT)	10,70	Risotto Tricolor mit Parmesan C, G, O, M	8,70	Hirselaibchen mit Gemüseteller & Weißkäsedip G, A, C, M	8,50	Erseneintopf mit Nockerln A, C	8,20	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G	8,20	V1				
V2	Ethno-Küche	Indisches Rajma (Bohnencurry) mit Jasminreis G, H, M (HOT)	7,80	Würzige Tofuwürfel mit Tomaten, Basmatireis G, H, F	8,80	Kichererbsencurry mit Rüben & Basmatireis mit Karotten (HOT) M, H	7,80	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis (HOT) H, A	7,90	Fisolen Curry mit Kokosmilch, Basmatireis mit Paprika (HOT) H	8,60	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti Napoletana mit Parmesan A, C, G, L	8,50	Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan C, G, A, O	8,90	Vollkornpenne mit Gemüse & Mozzarella G, A	8,70	Fettuccine in Champignonsauce & Räucherkäse G, A	7,50	Ricottalassagne mit Tomatensauce G, A, L	9,90	V3				
V4	Seitan	Cremiges Champignonragout mit Seitan & Nockerl G, A, F, M, C	7,90	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (Vegetarisch) (HOT) A, F, M	7,90	Chili sin Carne mit Seitan, geriebenem Käse & Tortillachips (HOT) A, G, F, M	9,50	Grünkohleintopf mit Seitanlaibchen A, C, F, M	7,80	Würzige Seitanstreifen gegrillt mit Peperonatasauce und Rösterdäpfel (Vegetarisch) M, A, F	8,30	V4				
VE1	Vegane Suppe	Kürbiscremesuppe mit Curry (HOT) A	4,20	Bunte Gemüsesuppe	4,10	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen	5,10	Karfiolcremesuppe mit Croutons A	4,40	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen O	4,20	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Quinoa mit Roter Rube & Kapern	8,80	Polenta mit Basilikum, Gemüse & Salsa (mit Süßholzwurzel) (HOT) M, A, L, O	8,70	Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel M, L, O	8,70	Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis	7,70	Gemüse in Senfsauce mit Wedges M, O, A	8,50	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous A	7,70	Grießnudeln mit Marillenmarmelade A	7,20	Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Erdäpfelpüree A, O, M	8,90	Gemüse in würzigen Oliven-Tomatensauce mit Couscous A, L, O	8,60	Tofu mit Erdnuss-sauce, Basmatireis mit Gemüse E, N, A, F	8,90	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Kürbiscremesuppe mit Curry (HOT) A	11,20	Bunte Gemüsesuppe	10,90	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen	11,90	Karfiolcremesuppe mit Croutons A	10,60	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen O	10,90	VM1				
		Quinoa mit Roter Rube & Kapern		Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (Vegetarisch) (HOT) A, F, M		Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel M, L, O		Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis		Gemüse in Senfsauce mit Wedges M, O, A						

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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



Vegetarisch
 VEGAN



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