

02. KW		MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH 07.01.		DONNERSTAG 08.01.		FREITAG 09.01.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe					Süßkartoffel-Rosmarin-cremesuppe G,L	4,10	Hühner-Einmachsuppe A,G,L	4,20	Minestrone L	4,10	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur					Erdäpfel-Gulasch mit Debreziner & Rahm G,L	8,90	Hirsch-Gulasch mit Semmelknödel A,C,G,L,J,O	10,30	Rahmtisolen mit Rösti und Ei A,D,G,L	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur					Erdäpfel Auflauf mit Schinken und Mozzarella Überbacken dazu Schnittlauch-Rahm G,B,L	9,50	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Kroketten A,C,G,L,M,F,O	9,90	Tiroler Gröst'l L	11,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur					Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champignons und Räucherkäse Überbacken dazu Kartoffelschmarren G	10,90	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensoße A,C,G,L,M,F,O	9,70	Hühner-Ragout mit Kürbis-Kräuter Sauce und Reis A,G,L	9,20	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur					Gebackenes Sesam-Hähnerschnitzel mit Gemüserisotto und Käuterdp A,C,G,L,M	9,90	Hühnerfilet mit Schafkäse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne A,G,L,H	9,90	Sur-Braten mit Speck-Kraut und Semmelknödel A,C,G,L,M,F,O	10,30	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur					Penne mit Kürbis-Käsesauce und Gerösteten Kürbiskernen A,G,L,H	8,70	Gebackener Brokkoli mit Butterreis und Sauce Tartare A,C,G,M	8,90	Ofen Lachs mit Tomaten-Pesto Kruste dazu Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln A,L,H,D	9,20	BM5					
D1	Dessert					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	5,90	D1					
V1	Vegetarisch					Lasagne mit Champignons & Tomatensauce A,G,L,O	9,90	Schafskäsenockerl mit Schnittlauch G,A,C	9,80	Gemüsespaghetti mit Cheddarsauce A,G,L,F,O	8,30	V1					
V2	Ethno-Küche					Rote-Linsencurry mit Ananas, Jasminreis (HOT) G, H	7,90	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis (HOT) G, H	7,90	Gebratene Melanzani und Rösterdäpfel in Tomatensauce, Basmatireis (HOT) G	8,40	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost					Zucchinirisotto mit Parmesan C,G,O	7,90	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan A,G,L,C	8,20	Paella mit Gemüse und Champignons L,H	8,80	V3					
V4	Seitan					Seitangyros mit Wedges & Tzatziki M,A,F,G	8,60	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Paprika-rahmsauce G,A,M,F,C	7,90	Würzige Seitanstreifen mit Wurzelgemüse & rote Linsenpüree (Vegan) (HOT) A,F,M,O,L	7,70	V4					
VE1	Vegane Suppe					Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H,L	4,20	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon G,L	4,10	Dreierlei-Zwiebel-Zucchini suppe A	4,70	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät					Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta M,A,N,L	7,70	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M	8,90	Haferflocken-Linsen-Läbchen mit Erdäpfel-Schmarren & gedünstetem Rotkraut M,N,A,L,O	8,30	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise					Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A,H,M	8,50	Kichererbsen in Spinat-Tomatensauce & Jasminreis	7,60	Vollkorn Penne Arrabbiata mit veganem Parmesan (HOT) A,H,M,L	7,90	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo					Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H,L	10,90	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon G,L	11,30	Dreierlei-Zwiebel-Zucchini suppe A	11,90	VM1					
						Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A,H,M		Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M		Vollkorn Penne Arrabbiata mit veganem Parmesan (HOT) A,H,M,L							

**Liebe Kundinnen und Kunden,  
am 5. und 6. Januar bleibt unser Lieferservice geschlossen. Bestellungen für Mittwoch,  
den 7. Januar bitte bis Montag, 5. Januar, 13 Uhr aufgeben.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!**

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG [WWW.VIENNAFOOD.AT](http://WWW.VIENNAFOOD.AT)

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



Vegetarisch

VEGAN

