

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

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



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](http://www.ViennaFood.at)