



ViennaFood
DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE

SPEISEKARTE FÜR
04. WOCHE
19.01-23.01.2026

Bestellblatt für die KW 04.

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

04. KW		MONTAG 19.01.	DIENSTAG 20.01.	MITTWOCH 21.01.	DONNERSTAG 22.01.	FREITAG 23.01.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Hühnersuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse A G L	4,20	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl A G L	4,20	Brokkolicremesuppe mit Gerösteten Mandeln G L H	4,10	Champignoncremesuppe G L	4,10	Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-CROUTONS A G L O	4,10	A1
BM1	Bistro/ Manufaktur	Schafkäse-Lauch Nockerl mit Geschmorten Hokkaido-Kürbis A G L	8,90	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm G G L	8,90	Spinat-Käse Spätzle mit Röstzwiebel A G G L	8,90	Gebackene Spinat-Käse Palatschinken mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A G G L U	9,50	Geröstete Knödel mit Ei A G G	8,90	BM1
BM2	Bistro/ Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis A J F M O	9,50	Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm und Semmelknödel A G G L	9,20	Rosmarinhuhn mit Basilikum-Mozzarella Reis und Knoblauchsause A G L	9,30	Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln A G L F O	9,90	Flakergulasch mit Frankfurter/Ei/Essiggurkerl und Semmelknödel A C G L	9,40	BM2
BM3	Bistro/ Manufaktur	Gebackenes Cordon Bleu vom Schwein mit Wildreis und Brokkoli A G B L	9,50	Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddarkäse G L	9,50	Entenragout mit Kroketten und Zwiebelkonfit A G G L F M	9,90	Mexikanische Hühnerenchiladas mit Salsa HOT A G L	9,50	Gebackener Barsch mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A G G D M	9,90	BM3
BM4	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschnetzeltes mit Reis A G L	9,70	Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree/ Bratensaft und Röstzwiebel A C G L M F	9,30	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis A G L	9,20	Specklinsen mit Semmelknödel A G G L	8,90	Gebratene Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus G L F	10,20	BM4
BM5	Bistro/ Manufaktur	Spaghetti alla Bolognese mit Parmesan A L G	8,90	Hühner-Steak mit Gemüse/Bratkartoffel und Kräuterbutter G L	9,10	Gnocchi mit Speck-Ei Obersauce und Parmesan A G G L	8,90	Haschehörnchen mit Rahm A G G L	8,70	Gebratene Wildbratwurst mit Rotkraut und Kartoffelschmarren A G G L	9,50	BM5
D1	Dessert	Sacher Schnitte A C G E P H	4,90	Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster A C G	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce A G G	4,90	Topfenschmarren mit Zwetschkenröster A C G	5,50	Marillen-Palatschinken (2 Stk.) A C G	4,90	D1
V1	Vegetarisch	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Parmesan C, G, O	8,70	Marokkanischer Couscous mit Gemüse und Kichererbsen A, L, M, (HOT)	7,80	Überbackene Quesadilla mit Gemüsefülle, Salsa (HOT) G, C, M, A, L	10,90	Champignongulasch mit Nockerl A, C, G	7,90	Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella G, A, C	8,90	V1
V2	Ethno-Küche	Gemüsecurry mit Reis (Brokkoli, Karfiol, Paprika, Romanrohbohnen) G, H, HOT	8,90	Linseneintopf 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	8,80	Erbsen mit Chili-Tomaten & Basmatireis L, M (HOT)	7,70	V2
V3	Vegetarische Hausmannskost	Tomaten-Gemüse-Fusilli mit Parmesan C, G, A, Q, L	8,90	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Fülle & Käsesauce G, A, L, C	10,50	Grenadiermarsch A	7,70	Penne mit Paradeis-Olivengragout & Parmesan A, C, G	8,60	Gnocchi mit Käsesauce A, G, L, O	9,30	V3
V4	Seitan	Süß-saurer Seitan mit Jasminreis (Vegan) A, F, O, M	7,90	Kraut-Tomatengemüse mit Seitanlaibchen A, C, F, M, L, O	7,80	Seitanknödel mit Cheddarsauce & Wedges M, G, F, A	9,90	Überbackener Karfiol mit Seitan G, A, F, C, M	8,70	Veganes Reis-"Fleisch" mit Seitan (Vegan) A, F, M	7,70	V4
VE1	Vegane Suppe	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L	4,50	Kürbiscremesuppe mit Curry (HOT) A	4,20	Römische Kichererbsensuppe L	4,10	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	4,30	Rote Linsensuppe mit Gemüse M, O	3,80	VE1
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Tofuwürfeln mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben A, H, F	7,90	Mexikanisches Bohnenragout mit Wedges (HOT) A, L	7,80	Tomaten-Gemüse mit Hirse (mit Süßungsmittel)	7,60	Gemüseplatte mit zweierlei Bohnen & Jasminreis	7,80	Tabouleh mit Bulgur A	8,40	VE2
VE3	Vegane Hauptspeise	Würziges Linsen-Kitchari mit Naturreis M	7,90	Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan A, H, M, F	8,50	Soja-Gulasch mit Hörnchen A, F	7,80	Erdäpfelgulasch mit Linsen L, M	7,90	Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprosessen HOT M	8,30	VE3
VM1	Veganes Menü-Combo	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L	11,90	Kürbiscremesuppe mit Curry (HOT) A	10,90	Römische Kichererbsensuppe L	10,50	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	10,90	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 Kohlsprosessen HOT M		

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