

ViennaFood
DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE

SPEISEKARTE FÜR 47. WOCHE
16.11-21.11.2026
Bestellblatt für die KW 47.

47. KW		MONTAG 16.11.		DIENSTAG 17.11.		MITTWOCH 18.11.		DONNERSTAG 19.11.		FREITAG 20.11.		SAMSTAG 21.11.			Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Käsecremesuppe mit Croutons A)G)L)	4,40	Ungarische Gulaschsuppe L)	4,50	Süßkartoffel-Rosmarincremesuppe G)L)	4,30	Hühner-Einmachsuppe A)G)L)	4,30	Minestrone L)	4,20	Minestrone L)	4,20	A1						
BM1	Bistro/ Manufaktur	Holzfäller-Nockerl mit Röstzwiebeln A)C)G)L)	8,90	Erdäpfel-Kürbis Auflauf mit Rahm A)C)G)L)	8,90	Erdäpfel-Gulasch mit Debreziner & Rahm G)L)	9,30	Gebackene Garnelen mit Ofen-Wedges und Cocktail-Dip A)C)G)D)B)M)	9,90	Rahmfisolen mit Rösti und Ei A)C)G)L)	8,90			BM1						
BM2	Bistro/ Manufaktur	Putenpfanne „Süß-Sauer“ mit Reis A)F)	9,70	Gebratene Entenbrust auf Erdäpfelpürre mit Rotwein-Orangensauce A)G)L)M)F)O)	11,70	Wildschwein Braten mit Speck-Fisolen und Duchesse Kartoffeln A)C)G)L)M)F)O)	10,90	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Kroketten A)C)G)L)M)F)O)	10,50	Gebackene Hühnerflügerl mit Wedges und Sweet-Barbecue Dip A)C)G)L)M)F)	9,90	Gebackene Hühnerflügerl mit Wedges und Sweet-Barbecue Dip A)C)G)L)M)F)	9,90	BM2						
BM3	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Nockerl A)G)L)	10,30	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl A)C)G)L)M)F)	9,70	Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champignons und Räucherkäse Überbacken dazu Kräuter-Bratkartoffel G)L)	11,30	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft A)C)G)L)M)O)F)	9,90	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis A)G)L)M)	9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis A)G)L)M)	9,70	BM3						
BM4	Bistro/ Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A)C)G)M)	9,90	Rindsbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel A)C)G)L)F)O)	10,90	Gebackenes Sesam-Hühner-schnitzel mit Gemüsereis und Käuterdip A)C)G)L)M)	9,90	Hühnerfilet mit Schafkäse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne A)G)L)H)	10,50	Sur-Kümmelbraten mit Speck-Kraut und Semmelknödel A)C)G)L)M)F)O)	10,50	Sur-Kümmelbraten mit Speck-Kraut und Semmelknödel A)C)G)L)M)F)O)	10,50	BM4						
BM5	Bistro/ Manufaktur	Rahm-Schwammerl mit Semmelknödel A)C)G)L)	8,90	Spaghetti alla Bolognese mit Grana Padano A)G)L)	9,70	Penne mit Brokkoli Oberssauce und Geriebenem Gouda A)G)L)	8,90	Kürbis-Ravioli mit Parmesan-Buttersauce A)C)G)L)	9,30	Gebratener Seehecht mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln A)L)H)D)	10,90			BM5						
D1	Dessert	Apfelkuchen mit Zimt-Vanillesauce A)C)G)F)	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster A)C)G)	5,20	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce A)C)G)	4,90	Salzkaramell-Schnitte A)C)G)H)E)F)N)	5,20	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme A)G)	5,90	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme A)G)	5,90	D1						
V1	Vegetarisch	Champignon-Reis-Gulasch	8,60	Linsengemüse mit Semmelknödel A, M, G, C	8,90	Rote Rüben-Gemüselaibchen, Erdäpfelpüree mit Raucherkäse G, A, M, C, O	8,90	Tomaten-Gemüse-Gnocchi mit Parmesan A, O, C, G, L	8,90	Schafskäsenockerl mit Schnittlauch A, C, G	9,80	Ungarisches Kürbis-Dill Gemüse mit Sojagulasch A, G, M, F	8,80	V1						
V2	Ethno-Küche	Marrakesh-Curry mit Basmatireis (HOT) L, M, O	8,60	Tofu süß-sauer mit Basmatireis A, F, O	8,90	Indisches Gemüsecorma mit Kräuter-Couscous (HOT) A, H, O	8,80	Makkai Hari Gobhi - Gegartes Brokkoli & Mais in Kokosmilch, Basmatireis (HOT) O	8,80	Barbatti Tamatar - Fisolen & Erdäpfel in Tomaten-Ricotta, Basmatireis G, O (HOT)	8,60			V2						
V3	Vegetarische Hausmanns-kost	Spaghetti napoletana - mit Paradeisern, Basilikum, Knoblauch und Parmesan C, G, A, L	8,80	Gemüselasagne mit Tomatensauce L, G, A, M	9,50	Überbackener Karfiol mit Hirse A, C, G	8,90	Rigattoni mit Spinat, Ricotta & Nüssen A, G, H	8,90	Fettuccine al Verdure mit Champignons & Parmesan C, G, A	8,80			V3						
V4	Seitan	Pfeffriges Seitanragout mit Eiergraupen (Vegan) A, F, M	8,60	Seitanstreifen mit Dill und Fisolen, Jasminreis mit Karotten A, G, F, M	8,60	Seitanstreifen in Senf mit Wedges & Gemüse (Vegan) M, O, A, F	8,80	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan (Vegan) A, F, M, O	9,30	Wrap mit Seitan, Käsesauce und Gemüse A, F, M, G	8,90			V4						
VE1	Vegane Suppe	Zucchinicremesuppe mit Kürbiskernen O	4,80	Bunte Gemüsesuppe	4,30	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijonsenf L, M, O	4,20	Kürbiscremesuppe mit Curry A	4,50	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat L	4,20			VE1						
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten A, O	8,50	Fisolen mit Tomaten (Süßungsmittel) Gemüsehirse O	8,60	Mexikanisches Gemüseragout mit Schwarzaugenbohnen	8,80	Paella mit Gemüse, Champignons und Räuchertofu F, L, H	9,30	Eiergraupen mit Erdäpfeln und veganer Seitanwurst A, O	8,70	Erbsenprotein-laibchen mit Erdäpfelpüree F,A	8,80	VE2						
VE3	Vegane Hauptspeise	Kichererbsen-Gemüse-Pilaf (mit Süßungsmittel) O	8,60	Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse (HOT) L, O	8,80	Letscho mit Tofu und Reis F,M	8,90	Linsenlaibchen mit Süßkartoffeln, Gemüse & Kichererbsenpüree M, A, O (HOT)	8,80	Mediterranes Gertenrisotto mit Gemüse und sonnen-getrockneten Tomaten O, A	8,80			VE3						
VM1	Veganes Menü-Combo	Zucchinicremesuppe mit Kürbiskernen O Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten A, O	11,90	Bunte Gemüsesuppe Fisolen mit Tomaten (Süßungsmittel), Gemüsehirse O	10,70	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijonsenf L, M, O Letscho mit Tofu und Reis F,M	10,90	Kürbiscremesuppe mit Curry A Paella mit Gemüse, Champignons und Räuchertofu F, L, H	12,70	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat L Mediterranes Gertenrisotto mit Gemüse und sonnen-getrockneten Tomaten O, A	10,90			VM1						

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

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

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168
ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT
Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol

Vegetarisch
VEGAN

Neu bei ViennaFood: IR-Menüs (VRM) Ideal für Menschen mit Insulinresistenz – und für alle, die sich bewusst und ausgewogen ernähren möchten. (Angaben zu kcal / g KH). Unsere speziell abgestimmten. Menüs unterstützen einen stabilen Blutzuckerspiegel durch: • ausgewogene Nährstoffverteilung; • ballaststoffreiche Zutaten; • reduzierten Zuckergehalt. Frisch gekocht. Durchdacht zusammengestellt. Mit optimalem Mahlzeitenrhythmus für mehr Wohlbefinden im Alltag. Jetzt bequem bestellen und bewusst genießen!

NEU viennafood.at