



07. KW		MONTAG 09.02.	DIENSTAG 10.02.	MITTWOCH 11.02.	DONNERSTAG 12.02.	FREITAG 13.02.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	
A1	Tagessuppe	Käsecremesuppe mit Croutons A(G,L)	4,20	Ungarische Gulaschsuppe L)	4,40	Süßkartoffel-Rosmarincremesuppe G(L)	4,20	Hühner-Einmachsuppe A(G,L)	4,20	Minestrone L)	4,20	A1	
BM1	Bistro/ Manufaktur	Überbackene Spinat-Feta Tasche auf Gemüse Cous-Cous A(C,G)	8,90	Gebackener Emmentaler mit Reis und Sauce Tartare A(C,G,M)	9,50	Erdäpfel-Gulasch mit Debreziner & Rahm G(L)	8,90	Gebackene Garnelen mit Ofen-Wedges und Cocktail-Dip A(C,G,D,B,M)	10,50	Rahmrisolen mit Rösti und Ei A(C,G,L)	8,90	BM1	
BM2	Bistro/ Manufaktur	„Putenpfanne „Süß-Sauer“ mit Reis A(F)	9,40	Gebratene Mais-Hendlbrust auf Geträufeltem Erdäpfelpüree und Mandel-Brokkoli A(G,L,H,F)	9,90	Erdäpfel Auflauf mit Schinken und Mozzarella Überbacken dazu Schnittlauch-Rahm G(L)	9,50	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Kroketten A(D,G,L,M,F,O)	10,90	Tiroler Gröst'l L)	11,50	BM2	
BM3	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Nockerl A(G,L)	10,50	Puten-Rahmgulasch mit Butterknöckel A(C,G,L,M,F)	9,70	Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champignons und Räucherke Käse Überbacken dazu Kartoffelschmarren G)	10,90	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft A(G,L,M,F,O)	9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis A(G,L,M)	9,30	BM3	
BM4	Bistro/ Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersiliekartoffeln und Sauce Tartare A(C,G,M)	9,90	Rindsbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel A(C,G,L,F,O)	10,90	Gebackenes Sesam-Hähnerschnitzel mit Gemüsereis und Käuterdip 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)	10,50	BM4	
BM5	Bistro/ Manufaktur	Gnocchi mit Tomaten-Basilikum Sauce, Speck & Parmesan A(C,G,L)	8,90	Penne alla Bolognese mit Grana Padano A(G,L)	8,90	Spaghetti mit Kürbis-Käsesauce und Gerösteten Kürbiskernen A(G,L,H)	8,90	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	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)	4,70	Kokos-Milchreis mit Mango Püree G)	4,90	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme A(G)	4,90	D1	
V1	Vegetarisch	Karfiolgulasch mit Nudeln A, G	7,70	Linsengemüse mit Semmelknödel A, M, G, C	8,40	Rote Rüben-Gemüselaibchen, Erdäpfelpüree mit Räucherke Käse G, A, M, C, O	8,90	Tomaten-Gemüse-Gnocchi mit Parmesan A, O, C, G, L	9,20	Schafskäsenockerl mit Schnittlauch A, C, G	9,90	V1	
V2	Ethno-Küche	Marrakesh-Curry mit Basmatireis (HOT) L, M	7,90	Tofu süß-sauer mit Basmatireis A, F, O	8,70	Indisches Gemüsecorma mit Kräuter-Couscous (HOT) A, H	7,90	Makkai Hari Gobhi - Gegartes Brokkoli & Mais in Kokosmilch, Basmatireis (HOT)	8,50	Barbati Tamatar - Fisolen & Erdäpfel in Tomaten-Ricotta, Basmatireis G (HOT)	8,70	V2	
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti in Oliven-Tomatent-Ragout & Parmesan C, G, A	8,50	Gemüselasagne mit Tomatensauce L, G, A, M	9,70	Überbackener Karfiol mit Hirse A, C, G	8,70	Rigattoni mit Spinat, Ricotta & Nüssen A, G, H	7,90	Fettuccine al Verdure mit Champignons & Parmesan C, G, A	8,50	V3	
V4	Seitan	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan (Vegan) A, F, M	7,90	Pfeffriges Seitanragout mit Eiergräupen (Vegan) A, F, M	7,70	Seitangulasch mit Nockerl A, F, M, C	7,80	Szegediner Kraut mit Seitan G, A, L, F, M	8,20	Wrap mit Seitan, Käsesauce und Gemüse A, F, M, G	9,30	V4	
VE1	Vegane Suppe	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch L, M, A	4,10	Bunte Gemüsesuppe	4,10	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat L	4,20	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijon-Senf L, M, O	4,10	Trockenerbsen-cremesuppe A	4,10	VE1	
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten A	7,80	Fisolen mit Tomaten (Süßungsmittel), Gemüsehirse	7,90	Mexikanisches Gemüseragout mit Schwarzaugenbohnen	8,90	Paella mit Gemüse, Champignons und Räuchertofu F, L, H	9,20	Eiergräupen mit Erdäpfeln und veganer Seitanwurst A	7,80	VE2	
VE3	Vegane Hauptspeise	Kichererbsen-Gemüse-Pfälz (mit Süßungsmittel)	7,60	Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse (HOT) O, L	8,90	Letscho mit Tofu und Reis F, M	8,50	Linsenlaibchen mit Süßkartoffeln, Gemüse & Kichererbsenpüree A, M, O (HOT)	9,40	Mediterranes Gertenrisotto mit Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten Q, A	8,70	VE3	
VM1	Veganes Menü-Combo	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch L, M, A	10,60	Bunte Gemüsesuppe	11,30	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat L	11,40	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijon-Senf L, M, O	12,40	Trockenerbsen-cremesuppe A	11,20	VM1	
		Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten A		Fisolen mit Tomaten (Süßungsmittel), Gemüsehirse		Letscho mit Tofu und Reis F, M		Paella mit Gemüse, Champignons und Räuchertofu F, L, H		Mediterranes Gertenrisotto mit Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten Q, 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