

EASY BUSINESS LUNCH

BURRATA DI BUFALA (G, H, M)
Gurke | Dille | Schwarzbrot

oder

ERBSENSUPPE (G)
Topinambur | Blutampfer

ÖSTERREIS (G)
Safran | Saubohne | Vogerlsalat

oder

LACHSFORELLE (D, G, O)
Dinkel | Karotte | Rosine | Kerbel

oder

ENTRECÔTE (G, O)
Süßkartoffel | Shiitake
Radieschen | schwarzer Knoblauch

CAFÉ GOURMAND

2 Gänge und Café Gourmand
EURO 19 (inkl. Gedeck)
Mo-Fr 12:00-14:30 Uhr

VORSPEISEN

servieren wir von 11:00 bis 22:00 Uhr.

BURRATA (A, F, G, H)
Fregola | Sojabohne | Dille | Schwarzbrot 18

QUINOASALAT BIO-QUINOA, VEGAN (A, G, L, M)
Chicorée | Karfiol | Dattel | Granatapfel 16

SANS SOUCI SALAT (A, B, C, D, G, L)
Salatherzen | Grana | Croutons
mit Hühnerbrust 12
18

ROTE RÜBEN VEGETARISCH (G, H)
Joghurt | Walnuss | Mizuna 14

AUSTRIAN SASHIMI FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (C, D, G, L)
Lachsforelle | Waldorfsalat | schwarzer Senf 16

BEEF TATAR BIO-RINDERFILET (A, C, H, M, O, P)
Walnussbrot | Wachtelei
Senfmayonnaise 19

KNUSPRIGES EI BIO-EI (A, C, G)
Spinat | Erdäpfel | Lardo 16

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

SUPPEN

servieren wir von 11:00 bis 22:00 Uhr.

GEFLÜGELCONSOMMÉ (A, C, G, L)
Kaspressknödel 8

SPINATSUPPE (A, G, H, L)
Champignon | Schalotte 8

HAUPTGERICHTE

servieren wir von 12:00 bis 14:30 Uhr und von 18:00 bis 22:00 Uhr.

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (G, H, L)
Sellerie | Haselnuss
Babymangold | Parmesan 38

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H)
Süßkartoffel | Sauerkirsche | Grünkohl | Mohn 32

LAMMSCHULTER BIO-FLEISCH (A, G, H, L)
Bandnudel | Karotte
Dörrzwetschke | Kräuterseitling 24

WIENER SCHNITZEL BIO-KALBSFLEISCH (A, C, G)
Petersilerdäpfel | Vogerlsalat | Preiselbeere 26

WOLFSBARSCH BIO-FISCH (D, G)
Fisole | Rosine | Topinambur | Zitrone 29

WIRSING VEGAN (A)
Perlgraupe | Kletze | Erbse 16

ERDÄPFEL GNOCCHI VEGETARISCH (A, C, G)
Butternusskürbis | Blutampfer | Kürbiskern 19

DESSERTS

BUCHTEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Apfel | Zimt | Karamell 12

MILCH & HONIG BIO-ÖSTERREIS* (C, G, H)
Österreis | Quitte | Rosmarin 12

BIEDERMEIER MELANGÉ BIO-KAFFEE (A, C, G)
Kaffee | Marille | weiße Schokolade 12

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch oder Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Sulfite (P) Lupinen (R) Weichtiere
GERNE PASSEN WIR UNSERE SPEISEN AUCH AN IHRE PERSÖNLICHEN ERNÄHRUNGSWÜNSCHE AN. BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICE MITARBEITER.

LUNCH COUVERT PRO PERSON EURO 2,20 | DINNER COUVERT PRO PERSON EURO 4 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.

VERANDA MENÜ

BURRATA DI BUFALA (G, H, M)
Gurke | Dille | Schwarzbrot
12

ERBSENSUPPE (G)
Topinambur | Blutampfer
8

ÖSTERREIS (G)
Safran | Saubohne | Vogerlsalat
18

LACHSFORELLE (D, G, O)
Dinkel | Karotte | Rosine | Kerbel
26

ENTRECÔTE (G, O)
Süßkartoffel | Shiitake
Radieschen | schwarzer Knoblauch
26

DESSERT NACH WAHL
12

5 Gänge EURO 65 (exkl. Gedeck) | 4 Gänge EURO 55 (exkl. Gedeck)
Mo-So 18:00-21:30 Uhr

VORSPEISEN

servieren wir von 11:00 bis 22:00 Uhr.

BURRATA (A, F, G, H)
Fregola | Sojabohne | Dille | Schwarzbrot 18

QUINOASALAT BIO-QUINOA, VEGAN (A, G, L, M)
Chicorée | Karfiol | Dattel | Granatapfel 16

SANS SOUCI SALAT (A, B, C, D, G, L)
Salatherzen | Grana | Croutons
mit Hühnerbrust 12
18

ROTE RÜBEN VEGETARISCH (G, H)
Joghurt | Walnuss | Mizuna 14

AUSTRIAN SASHIMI FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (C, D, G, L)
Lachsforelle | Waldorfsalat | schwarzer Senf 16

BEEF TATAR BIO-RINDERFILET (A, C, H, M, O, P)
Walnussbrot | Wachtelei
Senfmayonnaise 19

KNUSPRIGES EI BIO-EI (A, C, G)
Spinat | Erdäpfel | Lardo 16

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

SUPPEN

servieren wir von 11:00 bis 22:00 Uhr.

GEFLÜGELCONSOMMÉ (A, C, G, L)
Kaspressknödel 8

SPINATSUPPE (A, G, H, L)
Champignon | Schalotte 8

HAUPTGERICHTE

servieren wir von 12:00 bis 14:30 Uhr und von 18:00 bis 22:00 Uhr.

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (G, H, L)
Sellerie | Haselnuss
Babymangold | Parmesan 38

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H)
Süßkartoffel | Sauerkirsche | Grünkohl | Mohn 32

LAMMSCHULTER BIO-FLEISCH (A, G, H, L)
Bandnudel | Karotte
Dörrzwetschke | Kräuterseitling 24

WIENER SCHNITZEL BIO-KALBSFLEISCH (A, C, G)
Petersilerdäpfel | Vogerlsalat | Preiselbeere 26

WOLFSBARSCH BIO-FISCH (D, G)
Fisole | Rosine | Topinambur | Zitrone 29

WIRSING VEGAN (A)
Perlgraupe | Kletze | Erbse 16

ERDÄPFEL GNOCCHI VEGETARISCH (A, C, G)
Butternusskürbis | Blutampfer | Kürbiskern 19

DESSERTS

BUCHTEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Apfel | Zimt | Karamell 12

MILCH & HONIG BIO-ÖSTERREIS* (C, G, H)
Österreis | Quitte | Rosmarin 12

BIEDERMEIER MELANGE BIO-KAFFEE (A, C, G)
Kaffee | Marille | weiße Schokolade 12

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch oder Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Sulfite (P) Lupinen (R) Weichtiere
GERNE PASSEN WIR UNSERE SPEISEN AUCH AN IHRE PERSÖNLICHEN ERNÄHRUNGSWÜNSCHE AN. BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICE MITARBEITER.

LUNCH COUVERT PRO PERSON EURO 2,20 | DINNER COUVERT PRO PERSON EURO 4 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.