

EASY BUSINESS LUNCH

WEISSER SPARGEL (G)
Erdbeere | Parmesan | Balsamico

oder

ARTISCHOCKENSUPPE (D, G)
Frischkäse | Forellenkaviar

WEISSES SPARGELGULASCH (A, C, G)
Sojabohne | Semmelknödel

oder

WALLER (D, G)
Beluga Linsen | Speck | Kohlsprossen

oder

TAFELSPITZ VOM KALB (G, H)
Pastinake | Erbse | Mandel

CAFÉ GOURMAND

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

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

SUPPEN

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

GEFLÜGELCONSOMMÉ (A, C, G, L)
Kräuterfrittaten

8

KOHLRABISUPPE (G, H, L)
Liebstöckel | Pumpernickel

8

HAUPTGERICHTE

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

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (A, G, H, L)
Pastinake | Haselnuss
Schwarzkohl | Parmesan

38

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H)
Butternuss | Sauerkirsche | Wirsing | Mohn

32

LAMMSCHULTER BIO-FLEISCH (G, O)
Weiße Bohne | Paprika
Olive | Dörrtomate

24

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

26

GOLDBRASSE BIO-FISCH (D, G, L)
Sellerie | Ribisel | Jungzwiebel | Holunder

26

ARTISCHOCKEN-TASCHEN VEGAN (A, F, N)
Babyspinat | Shiitake | Sojabohne

17

ERDÄPFELKNÖDEL VEGAN (A, C, G)
Brennnessel | Taleggio | Radieschen

19

DESSERTS

NOUGATKNÖDEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Butterbrösel | Popcorn

12

BEEREN & CO BIO-ÖSTERREIS* (A, C, G, H)
Österreis | Kamille | Mandel

12

SCHOKOLADEN-TEXTUREN BIO-SCHOKOLADE (A, C, G)
Kakao 60% | Buchweizen | Rhabarber

12

VORSPEISEN

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

BURRATA VEGETARISCH (G, H)

Topinambur | Salzzitrone | Kerbel 14

SPROSSENSALAT VEGAN (A, F, N, M, O)

Fregola | Karotte | Sesam 16

SANS SOUCI SALAT (A, B, C, D, G, L)

Salatherzen | Grana | Croutons 12

mit Hühnerbrust 18

ROTE RÜBE VEGAN (H)

Erbse | Vogelbeere | Kren 14

AUSTRIAN SASHIMI FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (C, D)

Lachsforelle | Gurke | Apfel | Wasabi 16

BEEF TATAR BIO-RINDERFILET (A, C, H, M, O, P)

Walnussbrot | Wachtelei 19

Senfmayonnaise

KNUSPRIGES EI BIO-EI (A, C, G)

Spinat | Erdäpfel | Lardo 16

(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 PASSES 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

WEISSER SPARGEL (G)
Erdbeere | Parmesan | Balsamico
12

ARTISCHOCKENSUPPE (D, G)
Frischkäse | Forellenkaviar
8

WEISSES SPARGELGULASCH (A, C, G)
Sojabohne | Semmelknödel
18

WALLER (D, G)
Beluga Linsen | Speck | Kohlsprossen
26

TAFELSPITZ VOM KALB (G, H)
Pastinake | Erbse | Mandel
26

DESSERT NACH WAHL
12

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

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

SUPPEN

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

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

KOHLRABISUPPE (G, H, L)
Liebstöckel | Pumpernickel 8

HAUPTGERICHTE

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

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (A, G, H, L)
Pastinake | Haselnuss
Schwarzkohl | Parmesan 38

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H)
Butternuss | Sauerkirsche | Wirsing | Mohn 32

LAMMSCHULTER BIO-FLEISCH (G, O)
Weiße Bohne | Paprika
Olive | Dörrtomate 24

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

GOLDBRASSE BIO-FISCH (D, G, L)
Sellerie | Ribisel | Jungzwiebel | Holunder 26

ARTISCHOCKEN-TASCHEN VEGAN (A, F, N)
Babyspinat | Shiitake | Sojabohne 17

ERDÄPFELKNÖDEL VEGAN (A, C, G)
Brennnessel | Taleggio | Radieschen 19

DESSERTS

NOUGATKNÖDEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Butterbrösel | Popcorn 12

BEEREN & CO BIO-ÖSTERREIS* (A, C, G, H)
Österreis | Kamille | Mandel 12

SCHOKOLADEN-TEXTUREN BIO-SCHOKOLADE (A, C, G)
Kakao 60% | Buchweizen | Rhabarber 12

VORSPEISEN

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

BURRATA VEGETARISCH (G, H)
Topinambur | Salzzitrone | Kerbel 14

SPROSSENSALAT VEGAN (A, F, N, M, O)
Fregola | Karotte | Sesam 16

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

ROTE RÜBE VEGAN (H)
Erbse | Vogelbeere | Kren 14

AUSTRIAN SASHIMI FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (C, D)
Lachsforelle | Gurke | Apfel | Wasabi 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

(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.