EASY BUSINESS LUNCH

RINDERSCHINKEN (A, H)
Brunnenkresse | Feige | Balsamico

oder

GURKENKALTSCHALE (D, G, L)
Forellenkaviar | Dille

BUNTE RÜBEN (G, H)
Schafsjoghurt | Pistazie | Buchweizen

oder

REGENBOGENFORELLE (D, G)
Ochsenherztomate | Spinat | Paprika

oder

KALBSTAFELSPITZ (G, H)
Erdäpfel | Eierschwammerl | Kerbel

CAFÉ GOURMAND

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

GENIESSEN SIE EINE KULINARISCHE REISE DURCH ÖSTERREICH.
3 GÄNGE | EURO 39 EXKL. GEDECK

VORSPEISEN

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

BROTSALAT VEGETARISCH (A, G)
Burrata | Kirschtomate
Wassermelone | Kräutersalsa 14

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

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

EIERSCHWAMMERL VEGETARISCH (G, H, M)
Mizuna | Hanf | Saubohne | Balsamessig 16

AUSTRIAN SASHIMI FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (C, D, G)
Lachsforelle | Gurke | Apfel | Kren 16

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

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (G)
Pastinake | Brombeere | Liebstöckel 16

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

SUPPEN

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

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

KOHLRABISUPPE (D, G, H, L)
Forellenfrischkäse 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)
Topinambur | Morchel
Wildbrokkoli | Schalotte 38

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H)
rote Rübe | Österreis®
Johannisbeere | Parmesan 28

LAMMRÜCKEN BIO-FLEISCH (G, H, O)
Melanzani | Mangold
Kichererbse | Joghurt 32

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

GOLDBRASSE BIO-FISCH (D, G, L)
Babykarotte | Lardo | Blutampfer 26

STEINPILZ (A, H)
Polenta | Zuckermais | Pistazie 17

ARTISCHOCKE BIO-EI, VEGETARISCH (C, G)
Trüffel | pochiertes Ei | Erbse 19

DESSERTS

ERDBEERKNÖDEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Mascarpone | Mohn | Basilikum 12

SCHAFSMILCH PANNA COTTA (A, C, G, H)
Pfirsich | Olivenöl | Honig 12

ZOTTER 60% BIO-SCHOKOLADE, ÖSTERREIS® (C, G)
Reiskuchen | Weichsel | Shiso 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

RINDERSCHINKEN (A, H)
Brunnenkresse | Feige | Balsamico
12

GURKENKALTSCHALE (D, G, L)
Forellenkaviar | Dille
8

BUNTE RÜBEN (G, H)
Schafsjoghurt | Pistazie | Buchweizen
18

REGENBOGENFORELLE (D, G)
Ochsenherztomate | Spinat | Paprika
26

KALBSTAFELSPITZ (G, H)
Erdäpfel | Eierschwammerl | Kerbel
26

DESSERT NACH WAHL
12

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

GENIESSEN SIE EINE KULINARISCHE REISE DURCH ÖSTERREICH.
3 GÄNGE | EURO 39 EXKL. GEDECK

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

BROTSALAT VEGETARISCH (A, G)
Burrata | Kirschtomate
Wassermelone | Kräutersalsa 14

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

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

EIERSCHWAMMERL VEGETARISCH (G, H, M)
Mizuna | Hanf | Saubohne | Balsamessig 16

AUSTRIAN SASHIMI FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (C, D, G)
Lachsforelle | Gurke | Apfel | Kren 16

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

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (G)
Pastinake | Brombeere | Liebstöckel 16

VERANDA
MODERN AUSTRIAN

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

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

KOHLRABISUPPE (D, G, H, L)
Forellenfrischkäse 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)
Topinambur | Morchel
Wildbrokkoli | Schalotte 38

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H)
rote Rübe | Österreis®
Johannisbeere | Parmesan 28

LAMMRÜCKEN BIO-FLEISCH (G, H, O)
Melanzani | Mangold
Kichererbse | Joghurt 32

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

GOLDBRASSE BIO-FISCH (D, G, L)
Babykarotte | Lardo | Blutampfer 26

STEINPILZ (A, H)
Polenta | Zuckermais | Pistazie 17

ARTISCHOCKE BIO-EI, VEGETARISCH (C, G)
Trüffel | pochiertes Ei | Erbse 19

DESSERTS

ERDBEERKNÖDEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Mascarpone | Mohn | Basilikum 12

SCHAFSMILCH PANNA COTTA (A, C, G, H)
Pfirsich | Olivenöl | Honig 12

ZOTTER 60% BIO-SCHOKOLADE, ÖSTERREIS® (C, G)
Reiskuchen | Weichsel | Shiso 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.