

EASY BUSINESS LUNCH

ENTENBRUST (C, G, H, L)
Waldorfsalat | Walnuss

oder

KAROTTENSUPPE (G, H)
Saubohne | Chilli

DINKEL (A, G, H)
Kürbis | Traube | Kürbiskern

oder

WALLER (A, C, D, G)
Spinat | Belugalinsen | Riesling | Speck

oder

LAMMSCHULTER (A, G)
Kochsalat | Erdäpfel | Erbse | Zitrone

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, H) 15
Burrata | Käferbohne | Paprika | Kürbiskernöl

HERBSTSALAT VEGAN (A, F, N, M, O) 15
Chicorée | Quinoa | Granatapfel | Radieschen

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

EIERSCHWAMMERL VEGETARISCH (H, M, O) 16
Mizuna | Hanf | Zuckerschote | Balsamico

AUSTRIAN CEVICHE FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (D, G) 17
Lachsforelle | Avocado | Grapefruit
Brunnenkresse | Ziegenmilch

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (A, G, L) 16
Sellerie | Heidelbeere | Liebstöckel

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

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

SUPPEN

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



ALT-WIENER SUPPENTOPF (A, C, G, L) 8
Rindfleisch | Frittaten | Wurzelgemüse

PETERSILIENSUPPE (D, G, L) 8
Saiblingskaviar | Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

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

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H) 28
Kürbis | Knödel
Rotkraut | Dörrozweitschke

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (A, G, H, L, M) 38
Saubohne | Shiitake
Spinat | Parmesan



WIENER SCHNITZEL BIO-KALBSFLEISCH (A, C, G, M) 26
Petersilerdäpfel | kleiner Salat | Preiselbeere

GOLDBRASSE BIO-FISCH (A, B, D, G, L) 32
Flusskrebs | Brokkoli
roter Reis | Salzzitrone

KRÄUTERSEITLING (A, F, H) 17
Polenta | Zuckermais
Pistazie | Miso

ARTISCHOCKE BIO-EI, VEGETARISCH (C, G) 22
Trüffel | pochiertes Ei | Erbse

PERLGRAUPENRISOTTO (A, C, G, H) 19
Ziegenkäse | rote Rübe
Kren | Gartenkresse

DESSERTS



ZWETSCHKENKNÖDEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT 12
Mandel | Zimt | Vanille

SCHAFSMILCH PANNA COTTA (A, C, G) 12
Feige | Mohn | Zitronenthymian

NOUGATSCHICHTEN BIO-SCHOKOLADE, VEGAN (N) 12
Feinbitter 60% | Sesam | Himbeere

(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

ENTENBRUST (C, G, H, L)
Waldorfsalat | Walnuss
12

UND / ODER

KAROTTENSUPPE (G, H)
Saubohne | Chilli
8

DINKEL (A, G, H)
Kürbis | Traube | Kürbiskern
12

WALLER (A, C, D, G)
Spinat | Belugalinsen | Riesling | Speck
26

ODER

LAMMSCHULTER (A, G)
Kochsalat | Erdäpfel | Erbse | Zitrone
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, H)
Burrata | Käferbohne | Paprika | Kürbiskernöl 15

HERBSTSALAT VEGAN (A, F, N, M, O)
Chicorée | Quinoa | Granatapfel | Radieschen 15

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

EIERSCHWAMMERL VEGETARISCH (H, M, O)
Mizuna | Hanf | Zuckerschote | Balsamico 16

AUSTRIAN CEVICHE FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (D, G)
Lachsforelle | Avocado | Grapefruit
Brunnenkresse | Ziegenmilch 17

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (A, G, L)
Sellerie | Heidelbeere | Liebstöckel 16

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

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

SUPPEN

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



ALT-WIENER SUPPENTOPF (A, C, G, L)
Rindfleisch | Frittaten | Wurzelgemüse 8

PETERSILIENSUPPE (D, G, L)
Saiblingskaviar | Pumpernickel 8

HAUPTGERICHTE

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

FLUGENTENBRUST BIO-FLEISCH (A, G, H)
Kürbis | Knödel
Rotkraut | Dörrzwetschke 28

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (A, M, G, H, L)
Saubohne | Shiitake
Spinat | Parmesan 38



WIENER SCHNITZEL BIO-KALBSFLEISCH (A, C, G, M)
Petersilerdäpfel | kleiner Salat | Preiselbeere 26

GOLDBRASSE BIO-FISCH (A, B, D, G, L)
Flusskrebs | Brokkoli
roter Reis | Salzzitrone 32

KRÄUTERSEITLING (A, F, H)
Polenta | Zuckermais
Pistazie | Miso 17

ARTISCHOCKE BIO-EI, VEGETARISCH (C, G)
Trüffel | pochiertes Ei | Erbse 22

PERLGRAUPENRISOTTO (A, C, G, H)
Ziegenkäse | rote Rübe
Kren | Gartenkresse 19

DESSERTS



ZWETSCHKENKNÖDEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Mandel | Zimt | Vanille 12

SCHAFSMILCH PANNA COTTA (A, C, G)
Feige | Mohn | Zitronenthymian 12

NOUGATSCHICHTEN BIO-SCHOKOLADE, VEGAN (N)
Feinbitter 60% | Sesam | Himbeere 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.