

## EASY BUSINESS LUNCH

KAROTTE (C, G, H)  
Tahini | Brunnenkresse | Buchweizen

oder

PETERSILWURZELSUPPE (G, H)  
Haselnuss | Pumpernickel

KNÖDEL MIT EI (A, G, C)  
Trüffel

oder

WALLER (C, D, G)  
Weißkraut | Bisque | Paprika

oder

HÜHNERBRUST (A, G, O)  
Polenta | Wildbrokkoli | Brotjusch

### 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)  
Hirtenkäse | Käferbohne | Paprika | Kürbiskernöl 15

WINTERSALAT 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

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

AUSTRIAN CEVICHE FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (D, G)  
Lachsforelle | Avocado | Grapefruit  
Brunnenkresse | Schafmilchjoghurt 19

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (A, G, L)  
Pastinake | Schmorapfel | Kerbel 19

KNUSPRIGES EI BIO-EI (A, C, G)  
Morchel | Lardo | Spinat 18

# 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 | Grammelknödel  
Rotkraut | Dörrzwetschke 32

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (A, G, H, L, M)  
Sellerie | Haselnuss  
Schwarzkohl | Parmesan 39



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

SCHWEINERÜCKEN BIO-SONNENSCHWEIN VON LABONCA (A, C, G, H)  
Maroni | Quitte | Blutwurstgröstl | Weizengras 26

SEESAIBLING FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (A, B, D, G, L)  
Kohlrabi | Granny Smith | Senf | Liebstöckel 32

GEFÜLLTE PAPRIKA VEGETARISCH (A, F, H)  
Dinkel | Ziegenkäse | Rucola 21

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

## DESSERTS



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

TOPFENKUCHEN (A, C, G)  
Mandarine | Mohn | Kaffee 12

NOUGATSCHICHTEN BIO-SCHOKOLADE, VEGAN (N)  
Feinbitter 60% | Sesam | schwarze Johannisbeere 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 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

GERÄUCHERTE ENTENBRUST (C, G, H)

Waldorf Sellerie | Mizuna | Walnuss

12 | 19

UND / ODER

KÜRBISSUPPE (G, H)

Kürbiskernöl | Rosine

8

SPINATKNÖDEL (A, G, C)

Parmesan | Pioppini | Trüffel

12 | 19

WOLFSBARSCH (C, D, G)

Spinat | Hokkaidokürbis | Safran | Aiolisauce

28

ODER

BEIRIEDSCHNITTE (A, G, O)

Pastinake | Haselnuss | Brunnenkresse

28

TOPFENKUCHEN (A, C, G)

Mandarine | Kaffee

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)

Hirtenkäse | Käferbohne | Paprika | Kürbiskernöl 15

WINTERSALAT 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

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

Walnussbrot | Wachtelei | Walnussmayonnaise 19

AUSTRIAN CEVICHE FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (D, G)

Lachsforelle | Avocado | Grapefruit  
Brunnenkresse | Schafmilchjoghurt 19

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (A, G, L)

Pastinake | Schmorapfel | Kerbel 19

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

Morchel | Lardo | Spinat 18

# 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 | Grammelknödel  
Rotkraut | Dörrzwetschke 32

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (A, G, H, L, M)

Sellerie | Haselnuss  
Schwarzkohl | Parmesan 39



WIENER SCHNITZEL BIO-KALBSFLEISCH (A, C, G, M)

Petersilerdäpfel | kleiner Salat | Preiselbeere 26

SCHWEINERÜCKEN BIO-SONNENSCHWEIN VON LABONCA (A, C, G, H)

Maroni | Quitte | Blutwurstgröstl | Weizengras 26

SEESAIBLING FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (A, B, D, G, L)

Kohlrabi | Granny Smith | Senf | Liebstöckel 32

GEFÜLLTE PAPRIKA VEGETARISCH (A, F, H)

Dinkel | Ziegenkäse | Rucola 21

PERLGRAUPENRISOTTO VEGAN (A, C, H)

rote Rübe | Kren | Gartenkresse 19

## DESSERTS



ZWETSCHKENKNÖDEL (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT

Mandel | Zimt | Vanille 12

TOPFENKUCHEN (A, C, G)

Mandarine | Mohn | Kaffee 12

NOUGATSCHICHTEN BIO-SCHOKOLADE, VEGAN (N)

Feinbitter 60% | Sesam | schwarze Johannisbeere 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.