

EASY BUSINESS LUNCH

STUNDEN EI (C, G)
Fisolen | Topinambur | Parmesan

ODER

SCHWARZWURZEL SUPPE (G)
Liebstöckel Öl | Saiblings Kaviar

KOHLRABI (G, L, M, O)
Granny Smith | Vanille | Schnittlauch

ODER

STÖR (D, F, G, M)
Karfiol | Miso | Erbsen | Schalotten

ODER

HIRSCHKEULE (A, G, L)
Pastinaken | Kohlsprossen | Moosbeeren

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 | Dörrozweitschke 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 PASSES WIR UNSERE SPEISEN AUCH AN IHRE PERSÖNLICHEN ERNÄHRUNGSWÜNSCHE AN. BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICE MITARBEITER.

LUNCH COUVERT PRO PERSON EURO 2,50 | DINNER COUVERT PRO PERSON EURO 4,50 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.

VERANDA MENÜ

STUNDEN EI (C, G)

Fisolen | Topinambur | Parmesan
12 | 19

UND / ODER

SCHWARZWURZEL SUPPE (G)
Liebstöckel Öl | Saiblings Kaviar
8

KOHLRABI (G, L, M, O)
Granny Smith | Vanille | Schnittlauch
12 | 19

STÖR (D, F, G, M)
Karfiol | Miso | Erbsen | Schalotten
28
ODER

HIRSCHKEULE (A, G, L)
Pastinaken | Kohlsprossen | Moosbeeren
28

TOPFENKUCHEN (A, C, G)
Mandarine | Mohn | 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 2,50 | DINNER COUVERT PRO PERSON EURO 4,50 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.