

EASY BUSINESS LUNCH

GERÄUCHERTE ENTENBRUST (H, M)
Quitte | Butternuss | Hibiskus

ODER

SPALTERBSENSUPPE (D, G)
Sauerrahm | Stör

SPINATKNÖDEL (A, C, G, H)
Austernpilz | Parmesan | Schwarze Nüsse

ODER

REGENBOGENFORELLE (A, D, G, L)
Szevediner Kraut | Rollgerste | Bisque |
Chilimarmelade

ODER

HÜHNERBRUST (A, G, L)
Erdäpfelpüree | Bohnen | Perlzwiebel | Kaffee-Jus

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 12
mit Hühnerbrust 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 17

KNUSPRIGES EI BIO-EI (A, C, G)
Morchel | Lardo | Spinat 17

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 28

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



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

KALBSBACKERL BIO-KALBSFLEISCH (G, L)
Erdäpfelpüree | Erbse | Kren | Perlzwiebel 26

SEESAIBLING FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (A, B, D, G, L)
Kohlrabi | Granny Smith | Senf | Liebstöckel 28

GEFÜLLTE PAPRIKA VEGETARISCH (A, F, H)
Dinkel | Ziegenkäse | Rucola 19

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 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.

VERANDA MENÜ

GERÄUCHERTE ENTENBRUST ^(H, M)
Quitte | Butternuss | Hibiskus
12

UND / ODER

SPALTERBSENSUPPE ^(D, G)
Sauerrahm | Stör
8

SPINATKNÖDEL ^(A, C, G, H)
Austernpilz | Parmesan | Schwarze Nüsse
12

REGENBOGENFORELLE ^(A, D, G, L)
Szegediner Kraut | Rollgerste | Bisque | Chilimarmelade
26

ODER

HÜHNERBRUST ^(A, G, L)
Erdäpfelpüree | Bohnen | Perlzwiebel | Kaffee-Jus
26

VARIATION VON DER SCHOKOLADE
Mousse | Brownie | Ganache
12

5 Gänge EURO 65 (exkl. Gedeck)
4 Gänge EURO 55 (exkl. Gedeck)



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 12
mit Hühnerbrust 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 17

KNUSPRIGES EI ^{BIO-EI (C, G)}
Morchel | Lardo | Spinat 17

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 28

RINDERFILETSTEAK 180 G ^{BIO-FLEISCH (A, G, H, L, M)}
Sellerie | Haselnuss
Schwarzkohl | Parmesan 38



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

KALBSBACKERL ^{BIO-KALBSFLEISCH (G, L)}
Erdäpfelpüree | Erbse | Kren | Perlzwiebel 26

SEESAIBLING ^{FISCH AUS NACHHALTIGER ZUCHT (A, B, D, G, L)}
Kohlrabi | Granny Smith | Senf | Liebstöckel 28

GEFÜLLTE PAPRIKA ^{VEGETARISCH (A, F, H)}
Dinkel | Ziegenkäse | Rucola 19

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.

DINNER COUVERT PRO PERSON EURO 4 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.