

EASY BUSINESS LUNCH

PASTRAMI (A, G, H, L, M)
Hartkäse | Croutons | Vogerlsalat

ODER

PETERSILWURZEL SUPPE (G, H, L)
Brunnenkresse Pesto

ROTE RÜBE (A, C, G, H)
Blätterteig | Ziegenkäse | Schwarze Nüsse

ODER

SAIBLING (A, G, D, M, H)
Champignons | Erbsen |
Schwarzer Knoblauch | Kräuterbrösel

ODER

KALBSBACKERL (A, G)
Fisolen | Lardo | Erdäpfelpüree | Kaffee Jus

CAFÉ GOURMAND

2 Gänge und Café Gourmand
EURO 19 (exkl. 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) Fisolen Zucchini Rucola Ziegenfrischkäse | 15 |
| SUPERFOOD SALAT BIO-QUINOA, VEGAN (A, F, N, M, O) Quinoa Avocado Sprossen Hanf | 15 |
| SANS SOUCI SALAT (A, B, C, D, G, L) Salatherzen Grana Croutons mit Hühnerbrust | 12 18 |
| „NASCHMARKT“ KAROTTE VEGAN (A, N) Kichererbsen Orange Sesam | 15 |
| GEBEIZTE LACHSFORELLE FISCH AUS RADLBERG (D, G) Brunnenkresse Grüner Apfel Rettich Schafsjoghurt | 19 |
| BEEF TATAR BIO-RINDERFILET (A, C, H, M, O, P) Walnussbrot Wachtelei Walnussmayonnaise | 19 |
| POCHIERTES EI BIO-EI (C, G) Trüffel Morchel Liebstöckel Topinambur | 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

ERDÄPFELCREMESUPPE (D, G, H, L)
Schwarzbrot | Schnittlauch Öl 8

HAUPTGERICHTE

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

FLUGENTE BIO-FLEISCH (A, C, G, H)
Rote Rübe | Weichsel |
Erdäpfelknödel | Buchenpilz 32

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (G, H, L)
Erbse | Urkarotte | Silberzwiebel |
Rotwein Reduktion 38

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (G, H, O)
Pastinake | Grünkohl | Quitte | Lardo 24



WIENER SCHNITZEL BIO-KALBSFLEISCH (A, C, G, M)
Erdäpfel-Vogerlsalat | Wildpreiselbeere 26

WEISSER WELS FISCH AUS RADLBERG (D, G, M)
Kohlrabi | Schwarzer Senf | Radieschen |
Saubohne 32

WIRSINGROULADE VEGAN (A)
Dinkel | Kapia Paprika | Gulasch Saft 19

PERLGRAUPENRISOTTO VEGAN (A, M)
Radicchio | Kren | Gartenkresse | kleiner Salat 19

DESSERTS



MOZARTKNÖDEL BIO-NOUGAT (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Nougat | Pistazie | Vanille 12

TOPFENTRAUM (A, C, G, H)
Mandarine | Mohn | Aperol 12

PANNACOTTA AUS DUNKLER SCHOKOLADE
BIO-SCHOKOLADE (G, F, A)
Haselnuss | Johannisbeere | Weiße Schokolade 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 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.

VERANDA MENÜ

PASTRAMI (A, G, H, L, M)
Hartkäse | Croutons | Vogerlsalat
12

UND / ODER

PETERSILWURZEL SUPPE (G, H, L)
Brunnenkresse Pesto
8

ROTE RÜBE (A, C, G, H)
Blätterteig | Ziegenkäse | Schwarze Nüsse
12

SAIBLING (A, G, D, M, H)
Champignons | Erbsen |
Schwarzer Knoblauch | Kräuterbrösel
26

ODER

KALBSBACKERL (A, G,)
Fisolen | Lardo | Erdäpfelpüree | Kaffee Jus
26

TOPFENTRAUM (A, C, G, H)
Mandarine | Mohn | Aperol
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.

BROTSSALAT VEGETARISCH (A, G)
Fisolen | Zucchini | Rucola | Ziegenfrischkäse 15

SUPERFOOD SALAT BIO-QUINOA, VEGAN (A, F, N, M, O)
Quinoa | Avocado | Sprossen | Hanf 15

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

„NASCHMARKT“ KAROTTE VEGAN (A, N)
Kichererbsen | Orange | Sesam 15

GEBEIZTE LACHSFORELLE FISCH AUS RADLBERG (D, G)
Brunnenkresse | Grüner Apfel | Rettich |
Schafsjoghurt 19

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

POCHIERTES EI BIO-EI (C, G)
Trüffel | Morchel | Liebstöckel | Topinambur 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

ERDÄPFELCREMESUPPE (D, G, H, L)
Schwarzbrot | Schnittlauch Öl 8

HAUPTGERICHTE

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

FLUGENTE BIO-FLEISCH (A, C, G, H)
Rote Rübe | Weichsel |
Erdäpfelknödel | Buchenpilz 32

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (G, H, L)
Erbse | Urkarotte | Silberzwiebel |
Rotwein Reduktion 38

KALBSLEBER BIO-FLEISCH (G, H, O)
Pastinake | Grünkohl | Quitte | Lardo 24



WIENER SCHNITZEL BIO-KALBSFLEISCH (A, C, G, M)
Erdäpfel-Vogerlsalat | Wildpreiselbeere 26

WEISSER WELS FISCH AUS RADLBERG (D, G, M)
Kohlrabi | Schwarzer Senf | Radieschen |
Saubohne 32

WIRSINGROULADE VEGAN (A)
Dinkel | Kapia Paprika | Gulasch Saft 19

PERLGRAUPENRISOTTO VEGAN (A, M)
Radicchio | Kren | Gartenkresse | kleiner Salat 19

DESSERTS



MOZARTKNÖDEL BIO-NOUGAT (A, C, G, H) CA. 15 MIN WARTEZEIT
Nougat | Pistazie | Vanille 12

TOPFENTRAUM (A, C, G, H)
Mandarine | Mohn | Aperol 12

PANNACOTTA AUS DUNKLER SCHOKOLADE
BIO-SCHOKOLADE (G, F, A)
Haselnuss | Johannisbeere | Weiße Schokolade 12