

EASY BUSINESS LUNCH

EINGELEGT EIER SCHWAMMERL & PAPRIKA (H, O)
Blattsalat von Michael Bauer | Fenchel | Walnuss Dressing

ODER

TOMATENSUPPE VON BLÜN WIENER GEMÜSE (A, G, L, O)
Olivenciabatta Croûtons | Baby Basilikum

KICHERERBSENKROKETTEN (A, G, L, O)
Pilze | Regenbogenmangold von Michael Bauer |
schwarzer Knoblauch

ODER

LANGSAM GEGARTER TAFELSPITZ BIO-FLEISCH (F, H, L)
Rote Zwiebel | weißer Rettich | Nusskartoffeln

ODER

GEBRATENER WELS (D, F, H, L)
Rote Zwiebel | weißer Rettich | Nusskartoffeln

DESSERT NACH WAHL

UND / ODER

CAFÉ GOURMAND

2 Gänge & Café Gourmand | EURO 19 (exkl. Gedeck)
3 Gänge & Café Gourmand | EURO 29 (exkl. Gedeck)

Mo-Fr 12:00-14:30 Uhr

Sie lieben es, Ihre Familie und Gäste kulinarisch zu verwöhnen?
 Jedoch fehlen Ihnen manchmal die Ideen oder das professionelle
Küchen-Know-How?

Dann sind Sie bei unseren Kochworkshops richtig!
Lernen Sie von unseren Profis,
kochen Sie mit und genießen Sie im Anschluss Ihr
selbst gezaubertes 3-Gang-Menü!

Die **VERANDA KOCHWORKSHOPS** finden
jeden 2. Sonntag im Monat statt.

Termine

11. Oktober
8. November
13. Dezember

Melden Sie sich gleich für Ihren Wunschtermin an,
wir freuen uns auf Sie!

restaurant@sanssouci-wien.com
www.veranda.wien

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

KLASSIKER



GENIEßEN SIE EINE KULINARISCHE
REISE DURCH ÖSTERREICH.
3 GÄNGE | EURO 39 EXKL. GEDECK



VORSPEISEN & SUPPEN

servieren wir von 12:00 bis 22:00 Uhr.

SANS SOUCI SALAT (A, C, G, M, O)
Schwarzkohl | Parmesan | Croûtons
mit Hühnerbrust 12
18

BEEF TATAR BIO-RINDERFILET (A, C, M, O)
Amaranth | Senfkaviar | Walnussbrot 19



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

HAUPTGERICHTE

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

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (G, L, M, O)
Szegediner Creme | Karotte | Polenta 38



WIENER SCHNITZEL BIO-FLEISCH (A, C, G, L, M, O)
Erdäpfel-Vogersalat | Wildpreiselbeere 26

GEBRATENER HECHT (A, D, G, L, O)
Erdäpfelrisotto | Kohlsprosse | Buchweizen 29

UPGRADE FÜR IHR GERICHT

Die Eierschwammerl Saison ist auf ihrem Höhepunkt!
Optional servieren wir zu jeder Speise eine Portion
EIER SCHWAMMERL

EURO 6

DESSERTS

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

SCHWARZWÄLDERKIRSCH (A, F, G, O)
Weiße Schokolade | Sauerkirsche | Tagetes 12



GESCHMORTE FEIGE (G)
Schafsfrischkäse | Lavendel | Johannisbeere 12

AUSWAHL AN BIO KÄSE (A, G, H, M)
von Kuh & Schaf 12

VERANDA DINNER MENÜ

GERÄUCHERTER WELS

VON BLÜN AUS WIEN (D, G, L, M)

Erdäpfelkas | Sauerrahm | Gurke
18

TOMATENCONSOMMÉ

VON BLÜN AUS WIEN (A, C, G, L, O)

Frischkäse | Schalotte | Basilikum
8

GESCHMORTER HOKKAIDOKÜRBIS VON MICHAEL BAUER (A, G)

Marille | Hanf | Quitte

13 | 19

UND / ODER

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN (A, G, L, O)

Rote Rübe | Eierschwammerl | Heidelbeere

34

SCHWARZWÄLDERKIRSCH (A, F, G, O)

Weißer Schokolade | Sauerkirsche | Tagetes

12

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EURO 49

4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EURO 65

5 Gänge EURO 75

Di - Sa 18:00-21:30 Uhr | Preise exkl. Gedeck

VERANDA MENÜ VEGETARISCH

GLASIERTE ZUCCHINI AUS STETTEN (G, L, M)

Erdäpfelkas | Sauerrahm | Gurke

16

TOMATENCONSOMMÉ

VON BLÜN AUS WIEN (A, C, G, L, O)

Frischkäse | Schalotte | Basilikum

8

GESCHMORTER HOKKAIDOKÜRBIS

VON MICHAEL BAUER (A, G)

Marille | Hanf | Quitte

13 | 19

UND / ODER

MELANZANI VON DER AQUAPONIK BLÜN (L)

Paprika | Couscous | Wildreis

19

GESCHMORTE FEIGE (G)

Schafsfrischkäse | Lavendel | Johannisbeere

12

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EURO 45

4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EURO 55

5 Gänge EURO 65

Di - Sa 18:00-21:30 Uhr | Preise exkl. Gedeck

VERANDA

MODERN AUSTRIAN

KLASSIKER



GENIEßEN SIE EINE KULINARISCHE
REISE DURCH ÖSTERREICH.
3 GÄNGE | EURO 39 EXKL. GEDECK



VORSPEISEN & SUPPEN

servieren wir von 12:00 bis 22:00 Uhr.

SANS SOUCI SALAT (A, C, G, M, O)

Schwarzkohl | Parmesan | Croûtons
mit Hühnerbrust

12

18

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

Amaranth | Senfkaviar | Walnussbrot

19

ALT-WIENER SUPPENTOPF (A, C, G, L)

Rindfleisch | Frittaten | Wurzelgemüse

8



HAUPTGERICHTE

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

RINDERFILETSTEAK 180 G BIO-FLEISCH (G, L, M, O)

Szegediner Creme | Karotte | Polenta

38

WIENER SCHNITZEL BIO-FLEISCH (A, C, G, L, M, O)

Erdäpfel-Vogelersalat | Wildpreiselbeere

26



GEBRATENER HECHT (A, D, G, L, O)

Erdäpfelrisotto | Kohlsprosse | Buchweizen

29

UPGRADE FÜR IHR GERICHT

Die Eierschwammerl Saison ist auf ihrem Höhepunkt!

Optional servieren wir zu jeder Speise eine Portion

EIERSCHWAMMERL

EURO 6

DESSERTS

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

SCHWARZWÄLDERKIRSCH (A, F, G, O)

Weißer Schokolade | Sauerkirsche | Tagetes

12

GESCHMORTE FEIGE (G)

Schafsfrischkäse | Lavendel | Johannisbeere

12



AUSWAHL AN BIO KÄSE (A, G, H, M)

von Kuh & Schaf

12