

## VERANDA DINNER MENÜ

IN MISO GEBEIZTER SAIBLING AUS RADLBERG (C, D, F, L, M)  
Liebstöckl | Gurke | fermentierter Knoblauch  
18

BERGKÄSE SUPPE (A, C, G, L)  
geräucheter Paprika | Blätterteig  
8

UND / ODER

HOKKAIDO OFENKÜRBIS (H, L, O) VEGAN  
Berglinsen | Haselnuss | Vogelmiere  
13 | 19

ROSA BIO ENTENBRUST (G, L, O)  
Gelbe Chioccia Rübe | Pak Choi | Kirsch-Demiglace  
31

ZOTTER DUNKLE SCHOKOLADE (A, G, H)  
Heidelbeer-Lavendeleis | Joghurt  
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

ROTER CHICORÉE IN VERJUS (H, O) VEGAN  
Traube | Walnuss | Schnittlauch  
16

BERGKÄSE SUPPE (A, C, G, L)  
geräucheter Paprika | Blätterteig  
8

UND / ODER

HOKKAIDO OFENKÜRBIS (H, L, O) VEGAN  
Berglinsen | Haselnuss | Vogelmiere  
13 | 19

HAUSGEMACHTE NOCKERL (A, C, G, L, O)  
Pastinake | Trüffel-Ei Espuma  
21

POCHIERTER APFEL (H, F, O) VEGAN  
Apfelbrot Crunch | Haselnuss Eis  
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



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



## VORSPEISEN & SUPPEN

12:00 bis 21:30 Uhr

SANS SOUCI SALAT (A, C, D, G, M, O)  
Pochiertes Ei | Eierschwammerl |  
Croûtons 12  
mit Bio Hühnerbrust 18

BEEF TATAR BIO-RINDERFILET (A, C, D, G, L, M, O)  
Frisee | Eidotter | Knusprige Schalotte 19



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

## HAUPTGERICHTE

12:00 bis 14:30 Uhr & 18:00 bis 21:30 Uhr



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

BIO RINDERFILET STEAK 180g (G, L, O)  
Selleriecreme | Topinambur |  
Schwarzkohl | Pfeffersauce 38

GEBRATENER WIENER WELS VON BLÜN IN WIEN (A, C, D, G, H, O)  
Erdäpfelpüree | Mandelkruste | Petersiliensalat 29

ARTISCHOCKENHERZ (A, C, G, O)  
Bio Gerste | Babyzwiebel | Österkron 19

## DESSERTS

12:00 bis 14:30 Uhr & 18:00 bis 23:00 Uhr



POCHIERTER APFEL (H, F, O) VEGAN  
Apfelbrot Crunch | Haselnuss Eis 12

DUNKLE ZOTTER SCHOKOLADE (A, G, H)  
Heidelbeer-Lavendeleis | Joghurt 12

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

WEINBEGLEITUNG | Unser Sommelier wählt herrliche  
österreichische Weine abgestimmt auf Ihr Menü.

3 Gläser | EUR 21  
4 Gläser | EUR 28  
5 Gläser | EUR 35