

VERANDA MENÜ

BIO HÜHNERLEBERPATÉ (C, G, L, O)
Geschmorte Pastinake | süß-saure Traube
16

BERGKÄSESUPPE (A, C, G, L)
Blätterteig | geräucherter Paprika
8

GEBIRGSGARNELEN AUS DER STEIERMARK (A, B, C, G, H, L, O)
in Kräuterbutter gebraten | Süßkartoffelflan |
Macadamia Crumble | Kohlsprossen | Bisque
19 | 35

ÖTSCHERBLICK SCHWEINSFILET (A, C, L, M, O)
Erdäpfel-Grammeltörtchen | gebrannter Lauch |
Lustenauer Senf Jus
29

SÜSSE KÜRBISVARIATION VON MICHAEL BAUER (A, C, G, H, O)
marinierter Hokkaidokürbis | Kürbiskuchen |
Kürbiskerneis | Bio Bitterschokolade von Zotter
12

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EURO 49
4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EURO 69
5 Gänge EURO 79

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

VERANDA MENÜ VEGETARISCH

WINTERLICHER VOGERLSALAT VEGAN (A, F, L, O)
dreierlei vom Kohlrabi | eingelegter Rettich
14

BERGKÄSESUPPE (A, C, G, L)
Blätterteig | geräucherte Paprika
8

SÜßKARTOFFELFLAN (A, C, G, H, L, O)
marinierte Kohlsprossen | Macadamia Crumble |
vegetarischer Jus
16

BOHNENVARIATION VEGAN (O, H)
schwarze Walnuss | Vogelbeeren |
eingelegte Karotten | Tomatensud
19

MARONIKNÖDEL VEGAN (A, H, F)
Zitrusfrüchte | Panko-Zimt Brösel |
Mandel-Vanillecreme
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, G, M, O)
Pochiertes Ei | geschmorte Birne | Brioche Croûtons
mit Bio Hühnerbrust 12
19

BEEF TATAR BIO-RINDERFILET (A, C, D, G, L, M, O)
Kräutermarinade | Eidottercreme | frittierte Kapern 22



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

HAUPTGERICHTE

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



WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB (A, C, L, M, O)
Erdäpfel-Vogersalat | Wildpreiselbeere 29

BIO RINDERFILET STEAK 180g (G, L, O)
Selleriecreme | Topinambur |
Schwarzkohl | Pfeffersauce 39

KNUSPRIGER ZANDER (D, G, L, O)
Karfiolcreme | Romanesco |
Zitronen-Karfiol Chips | Sanddorn Curry 29

HAUSGEMACHTE NOCKERL (A, C, G, L, O)
Ei Espuma | Belper Knolle Hartkäse | Schwarzwurzel 19

DESSERTS

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

MARONIKNÖDEL VEGAN (A, H, F)
Zitrusfrüchte | Panko-Zimt Brösel |
Mandel-Vanillecreme 12



SÜSSE KÜRBISVARIATION von Michael Bauer (A, C, G, H, O)
marinierter Hokkaidokürbis | Kürbiskuchen |
Kürbiskerneis | Bio Bitterschokolade von Zotter 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