

VERANDA MENÜ

GEBEIZTE GEBIRGSGARNELE (B, D, G)

Krustentiereis | Apfel süß & sauer | Schnittlauchcreme
19

„ROSEBEEF“ TOMATEN-HIMBEERKALTSCHALE
TOMATEN VON BLÜN IN WIEN, VEGAN (L, O)

Stangensellerie
8

GEGRILLTE WASSERMELONE (F, G, L, N, O, P)
lauwarmer Fisolen- & Sojabohnensalat |
Bio Schaftopfen

15

KNUSPRIGE BRUST VOM BIO HUHN (C, G, L, M, O)
Kräuterfarce | Dreierlei vom Kukuruz | Pfirsich |
Estragonsenfauce

29

KOKOS GRIESS-SCHMARREN (A, C, G, H)
Erdbeeren | Sauerrahmeis | Holunder Chantily

12

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EURO 55
4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EURO 69
5 Gänge | EURO 75

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

VERANDA MENÜ VEGETARISCH

EINGELEGT MINIGURKE VON BLÜN IN WIEN VEGAN (F, L, O)

junge Erbse | geeister Kren | Österreiswaffel
14

„Rosebeef“ Tomaten-Himbeerkaltschale
TOMATEN VON BLÜN IN WIEN, VEGAN (L, O)

Stangensellerie
8

GEGRILLTE WASSERMELONE (F, G, L, N, O, P)
lauwarmer Fisolen- & Sojabohnensalat |
Bio Schafstopfen

15

SAUBOHNENTASCHERL VEGAN (A, F, H, L, M, N, O)

österreichischer Wasabi | Mandel
19

ALLERLEI BEEREN (A, F)
Reisschokolade | Aniscrumble |
Himbeer & Brombeer Sorbet

12

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EURO 45
4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EURO 55
5 Gänge EURO 65

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

VERANDA

MODERN AUSTRIAN



GENIEßEN SIE EINE KULINARISCHE
REISE DURCH ÖSTERREICH.
3 GÄNGE | EURO 49 EXKL. GEDECK



VORSPEISEN & SUPPEN

12:00 bis 21:30 Uhr

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

pochiertes Ei | Vogelbeere | Focaccia
mit Bio Hühnerbrust 14
19

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

Kräutermarinade | Eidottercreme | frittierte Kapern 22

TRADITIONELLER ALTWIENER SUPPENTOPF (A, C, G, L)

Rindfleisch | Frittaten | Wurzelgemüse 16



RINDSUPPE (A, C, G, L)

Frittaten 8

HAUPTGERICHTE

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



WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB (A, C, L, M, O)

Erdäpfel-Vogelersalat | Wildpreiselbeere 31

RINDERFILET STEAK 180g VOM BIO RIND (C, G, L, O)

Erdäpfel-Parmesan-Stampf | Mönchsbart |
konfierter Bio Dotter | Kräutersalsa 41

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE AUS RADLBERG (A, D, F, L, N, O)

Österreis-Gurkentabouleh | Bio Ingwer | Alpenkaviar 29

SPINATNOCKEN (A, C, G, L, O)

Spinatraritäten von Michael Bauer | Nussbutter-Hollandaise |
Belper Knolle Hartkäse | Blattsalat 22

DESSERTS

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



KOKOS GRIESS-SCHMARREN (A, C, G, H)

Erdbeeren | Sauerrahmeis | Holunder Chantilly 12

ALLERLEI BEEREN (A, F)

Reisschokolade | Aniscrumble |
Himbeer & Brombeer Sorbet 12

AUSWAHL AN BIO KÄSE (A, G, H, M) von Kuh & Schaf 17

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

3 Gläser | EUR 21

4 Gläser | EUR 28

5 Gläser | EUR 35

(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.

Mindestens 75% der Lebensmitteleinkäufe sind biologischer Herkunft. Kontrolliert durch AT-BIO-401

COUVERT PRO PERSON EURO 4,50 | ALLE ANGABEN IN EURO INKLUSIVE ABGABEN UND STEUERN.