

## VERANDA MENÜ

IN ROTWEIN GEBEIZTES REHRÜCKEN-CARPACCIO  
VOM BIO LANDGÜT ESTERHÁZY (G, H, O)

glasierte rote Rübe | Walnuss schwarz & weiß |  
Trauben  
22

KRUSTENTIER-CONSOMMÉ (B, C, D, L, O)  
konfierter Bio Schweinebauch | Honigtare  
9

DOTTER-RAVIOLI VOM BIO EI (A, C, G, L, O)  
Dreierlei Pilze | Petersilienbiskuit | Fichtensprossen  
17

GEGRILLTE KALBSBRUST VOM BIO KALB (F, G, H, L, O)  
Zweierlei Karfiol | Birne | Whisky-Jus  
28

GEFÜLLTE FEIGE (A, C, G, O)  
Frischkäse Crème Brûlée | geeistes Karamell |  
Rotwein-Espuma  
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

DREIERLEI TOPINAMBUR VEGAN (A, O)  
schwarzer Trüffel Eis | pochierter Apfel |  
Brunnenkresse  
12

KRUSTENTIER-CONSOMMÉ (B, C, D, F, G, L, N, O)  
Fischfarce-Nockerl | Honigtare  
8

DOTTER-RAVIOLI VOM BIO EI (A, C, G, L, O)  
Dreierlei Pilze | Petersilienbiskuit |  
Fichtensprossen  
17

KÜRBIS-GERSTEN-RISOTTO VEGAN (A, H, L, O)  
Haselnuss | Grünkohl Chips | Acerola-Sud  
19

EINGELEGTE MIRABELLEN VEGAN (A, F, H, L, O)  
Maroni | Mandelbiskuit | Balsamessig  
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 | Eierschwammerl | Croûtons  
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 21:30Uhr



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 | wilder Brokkoli |  
konfierter Bio Dotter | Portweinjus 41

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

Österreis-Gurkentangouleh | Bio Ingwer | Alpenkaviar 29

KRAUTFLECKERL (A, C, G, L, M, O)

Buchweizen | Kraut | Verjusschaum | Trauben 22

## DESSERTS

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



GEFÜLLTE FEIGE (A, C, G, O)

Frischkäse Crème Brûlée |  
geeistes Karamell | Rotweinsauce 12

EINGELEGTE MIRABELLEN VEGAN (A, F, H, O)

Maroni | Mandelbiskuit | Balsamessig 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.