

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 | pochiertes 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 21:30 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 | 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 23:00 Uhr



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.