

VERANDA MENÜ

WILDSCHWEINPASTETE

FLEISCH VOM BIO-LANDGUT ESTERHÁZY (A, C, G, H, L, O)

Studentenfutter | Cumberland-Creme |
Entenleber-Eis

19

AROMATISIERTE HEUMILCHSUPPE (A, C, G, L, O)

gebackene Käsepraline | Lauchöl

9

GEBRATENER ZANDER (A, C, D, G, O)

Böhmischer Knödel | Wiener Gurkensauce |
Alpenkaviar AUS OBERÖSTERREICH

22

HIRSCHRÜCKEN IM HASELNUSSKROKANT-MANTEL

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

Erdäpfel-Soufflé | Sauerkirschjus

32

SCHOKOLADENFONDANT BIO-ZOTTER-SCHOKOLADE (A, C, G, O)

Milchcreme von der weißen Schokolade |
Karamell-Crumble | Powidleis | luftige Ganache

12

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EUR 55

4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EUR 69

5 Gänge | EUR 85

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

VERANDA MENÜ VEGETARISCH

TEXTUREN VON DER KAROTTE VEGAN (A, F, O)

geräuchert | knusprig | cremig

14

AROMATISIERTE HEUMILCHSUPPE (A, C, G, L, O)

gebackene Käsepraline | Lauchöl

9

BÖHMISCHER KNÖDEL (A, C, G, H)

Wiener Gurkensauce | knusprige Gemüse-Grammeln

16

MARONI-ROTKRAUT-STRUDEL (A, G, O)

glasierte Maroni | Orangen-Pfeffer-Marmelade |
Spitzkrautsalat

22

SPEKULATIUS-MOUSSE BIO-ZOTTER-SCHOKOLADE (A, C, G, H)

Baumkuchen | Orangen-Konfit |
Schokoladen-Knusper

14

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EUR 45

4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EUR 55

5 Gänge EUR 65

Mi - 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 | konfierte Kräuterseitlinge | Croûtons
mit Bio Hühnerbrust

14
19

BEEF TATAR 90g BIO-RINDERFILET (A, C, D, G, L, M, O)

Kräutermarinade | gebeiztes Eigelb |
frittierte Kapern

22

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

Rindfleisch | Frittaten | Wurzelgemüse

16



RINDSUPPE VOM BIO-RIND (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-Vogersalat | Wildpreiselbeere

31

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

Erdäpfel-Parmesan-Stampf | wilder Brokkoli |
konfiertes Bio-Dotter | Portwein-Jus

41

GEBRATENER SEETEUFEL (D, G, H, O)

Verjuspastinaken | marinierte Trauben | Haselnüsse

38

KARFIOLVARIATION VEGAN (A, F, H, O)

Sojayoghurt | getrüffelte Brösel
fermentierter Knoblauch

22

DESSERTS

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

SPEKULATIUS-MOUSSE BIO-ZOTTER-SCHOKOLADE (A, C, G, H)

Baumkuchen | Orangen-Konfit |
Schokoladen-Knusper

14



SCHOKOLADENFONDANT BIO-ZOTTER SCHOKOLADE (A, C, G, O)

Milchcreme von der weißen Schokolade |
Karamell-Crumble | Powidleis | luftige Ganache

14

KÄSE-SELEKTION MILD ODER HERZHAFT (A, G, H, M)

Nüsse | Feigen-Senf | Chutney

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.

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

ÜBER 75% DER LEBENSMITTELEINKÄUFE SIND BIOLOGISCHER HERKUNFT. KONTROLLIERT DURCH AT-BIO-401