

VERANDA MENÜ

HAUSGEBEIZTER SAIBLING AUS RADLBERG (C, D, M, O)
cremige Bärlauch-Coulis | Rock Chives Kresse |
Sweet Habanero & Salzzitronen Tatar | Mayonnaise
18

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
14

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

KNACKIGE SALATHERZEN VEGAN (H, M, N, O)
Rhabarber | Radieschen | Sesam-Humus |
knusprige Kichererbsen
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

POCHIERTER RHABARBER (A, C, G, O)
hausgemachtes Cheesecake Eis | Crumble von
karamellisierter weißer Bio-Zotter Schokolade
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 |
Salatherzen | Croûtons 14
mit Bio Hühnerbrust 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-Vogelersalat | 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)
Sojajoghurt | getrüffelte Brösel |
fermentierter Knoblauch 22

DESSERTS

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



POCHIERTER RHABARBER (A, C, G, O)
hausgemachtes Cheesecake Eis | Crumble von
karamellisierter weißer Bio-Zotter Schokolade 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