ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE



SPEISEKARTE FÜR **15. WOCHE** 07.04- 11.04.2025

 		-			
Beste	llblati	t für	die	KW	15.

15	5. KW	MONTAG 07.0	4.	DIENSTAG 08	04.	MITTWOCH 09	.04.	DONNERSTAG 1	0.04.	FREITAG 11.0	4.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	
A1	Tagessuppe	Erdäpfel- Bärlauchcremesuppe	4,20	Karfiol- cremesuppe	3,90	Speckknödelsuppe A)O(G)L)	4,40	Kürbiscremesuppe	4,10	Rindssuppe mit Kaspressknödel ^{Ajcigi} Li	4,10	A1						ood.at
BM1	Bistro/ Manufaktur	Schwammerl a la Creme mit Semmelknödel	8,50	Überbackener Erdäpfel-Bärlauch- Spargel Auflauf mit Rahm ogu	8,70	Erdäpfel-Gemüse Eintopf mit Frankfurter	8,50	Käsespätzle mit Röstzwiebel	8,90	Frühlingsrollen mit Gemüse-Eierreis und Sweet-Chili Dip	8,90	BM1						Es gelten immer die Onlinepreise auf www.ViennaFood.at
BM2	Bistro/ Manufaktur	Pulled Pork mit Mac & Cheese und Jalapenos	9,30	Reisfleisch vom Schwein mit Sauerrahm	8,90	Gebackenes Hühner- Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren ACIGI	9,50	Rindsgulasch mit Nockerl ^{A)O(GL)}	9,30	Gefüllte Krautroulade mit Faschiertem dazu Salzkartoffeln und Rahm Alcigil)	9,90	BM2						nreise auf w
BM3	Bistro/ Manufaktur	Schweinefilet im Roh- schinkenmantel mit Jus/Glacierten Karotten & Gratin Acciglymoin	10,90	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree / Röstzwiebel und Bratensaft Apoliumpio	9,70	Hühnerbraten mit Semmelfülle und Ofengemüse Aldiğili	8,90	Köttbullar mit Kartoffelpüree/ Röstzwiebel und Preiselbeeren AGGILIFI	8,90	Seelachs im Backteig mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare	9,70	BM3						r die Online
BM4	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Paprika Geschnetzeltes mit Nockerl	8,90	Hühner Curry mit Basmatireis	9,40	Asiatische Sweet Chili Pfanne mit Huhn und Reis	8,90	Fleisch-Palatschinken "Pariser art" mit Speckfisolen und Sauce Tartare ADGGLL)	9,50	Grammelknödel mit Speckkraut und Bratensaft Algigifilm)	9,50	BM4						nelten imme
BM5	Bistro/ Manufaktur	Cremige Zitronen Spaghetti mit Knob- lauch-Garnelen und Chili	9,70	Ungarische Jäger- pfanne mit Champig- nons/Faschiertem und Hörnchen AJCIGIL)	9,30	Penne alla Norma mit Ricotta	8,90	Lasagne al Forno mit Parmesan A(C)G(L)	9,70	Würzige Chicken Wings mit Brat- kartoffeln und Sour-Cream Dip GLJ	8,90	BM5						
D1	Dessert	Zwetschkenknödel mit Butterbrösel	5,90	Apfelstrudel mit Vanilesauce AlCiG	4,90	Profiterol Weißer und Dunkler Schokolade Alcigneh)	4,90	Topfenknödel mit Rahmfüllung und Erdbeerröster	4,70	Topfenpalatschinke mit Vanillesauce AlO(6)	4,50	D1						Furo inkl Stellern und Abgaben
V1	Vegetarisch	Gnocchi in cremiger Bärlauchsauce mit Parmesan	8,90	Rote Rübenrisotto mit Zucchini & Parmesan c, g, d, l	8,70	Gegarte Fisolen mit Räucherkäse-Sauce, Kräuter-couscous	7,90	Letscho mit Ei und Reis	8,20	Bärlauch-Zucchini- Schafskäse-Nudeln	9,90	V1						uro inkl. Ste
V2	Ethno-Küche	Pikantes Gemüsemasala mit Basmatireis G. L. O (HOT)	7,70	Gemüseallerlei in Joghurt-Curry-Sauce, Basmatireis (HOT) Q.L.G.H	8,20	Gemüse-Pulao mit Karotten, Karfiol & Kichererbsen	7,40	Linsen-Erdäpfel- Gemüsecurry (HOT) H, O, L, A	8,20	Brokkoli mit Mozzarella & Joghurt, würzige Basmatireis (HOT) G. H	8,90	V2						Proise in
V3	Vegetarische Hausmanns- kost	Fusilli mit Spinat und Käse	7,50	Cremiges Bärlauch- Champignonragout mit Majoran & Hörnchen "A.G.L.O.M	7,70	Fettuccine Alfredo – mit Parmesan- Petersilie-Sauce	8,70	Spaghetti napoletana - mit Paradeisern, Basilikum, Knoblauch und Parmesan c. G.A.L.O	8,20	Spinatlasagne mit würziger Tomatensauce	9,90	V3						zfehler Alle
V4	Seitan	Mongolische Seitanstreifen mit Gemüse-Reis (Vegan) A. F. M	7,50	Seitan Eszterhazy mit Semmelknödel o,l, G, A, F, C, M	7,90	Spaghetti Bolognese aus Seitan mit veganem Parmesan (Vegan) A. H. M. L. F. O	7,50	Veganes Gemüsepaella mit Seitan	7,90	Seitanstreifen in Senf mit Wedges & Gemüse (Vegan) M. A. F. O	7,90	V4						ick, und Saf
VE1	Vegane Suppe	Kichererbsensuppe mit Dörrzwetschken	4,40	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln H.A.L.M.O	4,40	Gemüsesuppe mit Heidekorn ^M	3,70	Erdäpfelcremesuppe mit Bärlauch	4,50	Gulaschsuppe mit Seitan A.F.L.M.	4,10	VE1						fund für Dru
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Ingwer-Karotten- ragout mit Gemüsecouscous	7,70	Chili sin Carne	8,50	Würzige Rote Linsen- Gemüsepfanne mit Quinoa	7,50	Kichererbsen in Tomatensauce mit Bulgur (mit Süðungsmitel) (HOT) A	7,50	Gemüse-Bohnen- Eintopf mit Thymian (mit Süßungsmittel) L, 0	7,50	VE2						. Keine Haf
VE3	Vegane Hauptspeise	Tomatenragout mit Sellerie & Cashew- nüssen, Jasminreis (mit Süöungsmittel) H. L. M. O	8,20	Gnocchi in Kräuter- sauce mit Oliven, Paprika und getrock- neten Tomaten A, o	8,90	Gemüse-Süßkartoffel- Laibchen & Karfiol- püree mit Bärlauch	9,70	Würzige Veganitos M. A (HOT)	9,30	Räuchertofu mit Karottenpüree & Gemüse	9,70	VE3						vorhehalter
\/\\11	Veganes	Kichererbsensuppe mit Dörrzwetschken	10,90	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln H.A.L.M.O	11,90	Gemüsesuppe mit Heidekorn	9,90	Erdäpfelcremesuppe mit Bärlauch	10,50	Gulaschsuppe mit Seitan	10.60	VM1						Änderungen vorbebalten. Keine Haffung für Druck- und Satzfehler. A
VM1	Menü-Combo	Ingwer-Karotten- ragout mit Gemüsecouscous	10,30	Chili sin Carne	11,50	Würzige Rote Linsen- Gemüsepfanne mit Quinoa	ט"ג, ט"ל,	Kichererbsen in Tomatensauce mit Bulgur (mit Süßungsmitel) (HOT) A	10,30	Gemüse-Bohnen- Eintopf mit Thymian (mit Süðungsmittel) 1, 0	10,00	VIVII						×

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT



