VERANDA

MODERN AUSTRIAN

VERANDA MENU

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

CEVICHE VOM HEIMISCHEN FISCH
SEESAIBLING AUS RADLBERG (D, G, H, L, M, O)
Leche de Tigre | Trauben | Apfel-Selleriecreme | eingelegte Vogelbeeren und Nüsse von Fink in Niederösterreich
21

MARONI CREMESUPPE (G, H, L, O)
geräucherte Entenbrust BIO-ENTE | glasierte Maroni | Preiselbeeren
9

KONFIERTER ERDAPFEL (A, F, G, L, M, O)
geräucherter Sauerrahm | Trüffel | Pilzsud
21

ZWEIERLEI VOM BIO-LAMM (A, C, G, H, L, M, O)
Krone & Krokette | Erbsen-Erdäpfelespuma | Kräuter-Nuss Couscous | Marille
38

FEIGE IM BACKTEIG (A, C, F, G, H, O)
Nusscremefüllung VON DER ZOTTER-SCHOKOLADE | Kokosnussmilchcreme | Feigensorbet | Feigenblatt-Öl
14

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EUR 65
4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EUR 79
5 Gänge | EUR 95

VERANDA MENÜ VEGETARISCH

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

KNACKIGE SALATHERZEN VEGAN (H, M, N, O)
Rhabarber | Radieschen | Sesam-Humus | knusprige Kichererbsen
16

MARONI CREMESUPPE (G, H, L, O)
glasierte Maroni | Preiselbeeren
9

KONFIERTER ERDAPFEL (A, F, G, L, M, O)
geräucherter Sauerrahm | Trüffel | Pilzsud
21

STEINPILZ-SCHLUTZKRAPFEN (A, C, G, H, L, M, O)
Pfeffer-Nage | Parmesan & Haselnuss Crumble | Friséesalat
28

HERBSTLICHE ZOTTER SCHOKOLADE (A, C, G, H, O)
Salzkaramell | Zwetschken
14

3 Gänge | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert | EUR 55
4 Gänge | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert | EUR 65
5 Gänge EUR 75

GENIESSEN SIE EINE KULINARISCHE REISE DURCH ÖSTERREICH.
EUR 59 EXKL. GEDECK

VORSPEISEN & SUPPEN

12:00 bis 21:30 Uhr

SANS SOUCI SALAT (A, C, G, M, O)
pochiertes Ei | Eierschwammerl | 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) mit 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-Vogerlsalat | Wildpreiselbeere — 31

RINDERFILET STEAK 180g VOM BIO-RIND (C, G, L, O)
Erdäpfel-Parmesan-Stampf | wilder Brokkoli | konfierter Bio-Dotter | Portwein-Jus — 41

GEBRATENER WIENER WELS VON BLÜN (A, D, F, G, H, L, M, O)
Wildkräutersalat | Radieschen | pikantes Granola | Buttermilch & Nussbutter — 28

GEFLÄMMTER KAPIA PAPRIKA VEGAN (F, H, L, M, N, O)
Reis-Tabouleh | Kokosjoghurt | Koriander-Öl | schwarzer Sesam — 19

DESSERTS

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

FEIGE IM BACKTEIG (A, C, F, G, H, O)
Nusscremefüllung VON DER ZOTTER-SCHOKOLADE | Kokosnussmilchcreme | Feigensorbet | Feigenblatt-Öl — 14

HERBSTLICHE ZOTTER SCHOKOLADE (A, C, G, H, O)
Salzkaramell | Zwetschken — 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