

VERANDA

BRASSERIE & BAR

ÖFFNUNGSZEITEN

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag: 07:00 - 11:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag: 11:00 - 14:00 Uhr

ABENDESSEN & BAR

Montag bis Sonntag & Feiertag: 17:00 - 24:00 Uhr
Warme Küche bis 22:00 Uhr.

BAR FOOD

ÖSTERREICHISCHE ANTIPASTI geräucherter Wels von Blün in Wien Vulcano Rohschinken Mini Kabanossi Bio-Bergkäse Senfkaviar von AnnaMax Liptauer Mix von eingelegtem Gemüse Öfferl Bio-Brot	26
KÄSESELEKTION Nüsse Senfkaviar von AnnaMax Chutney Mix von eingelegtem Gemüse Öfferl Bio-Brot	26
ALPENKAVIAR AUS ÖSTERREICH, 30 g Blinis Sauerrahm mit gebeiztem Bio-Eigelb & Schnittlauch	95
CHAMPAGNER & KAVIAR 2 Gläser Laurent-Perrier La Cuvée Brut 30 g Alpenkaviar aus Österreich Blinis Sauerrahm mit gebeiztem Bio-Eigelb & Schnittlauch	127
BIO-BERGFORELLE 100 g, serviert in der Dose Olivenöl & Zitrone getoastetes Öfferl Bio-Brot	19
SIZILIANISCHE CAPONATA MIT GETOASTETEM BIO-BROT Gemüse mit Tomatensauce „Caponata“ Öfferl Bio-Brot	17
GRÜNE APERITIVO-OLIVEN grüne Oliven der Sorte „Nocellara del Belice“	9
GERÖSTETE SIZILIANISCHE SALZ-MANDELN	9
ÖFFERL BIO-BROT gesalzene Butter Liptauer	5
XOCOLAT PRALINEN Himbeere Pistazien-Nougat Haselnuss Blondie	8

VORSPEISEN

ÖSTERREICHISCHE ANTIPASTI geräucherter Wels von Blün in Wien Vulcano Rohschinken Mini Kabanossi Bio-Bergkäse Senfkaviar von AnnaMax Liptauer Mix von eingelegtem Gemüse Öfferl Bio-Brot	26
KÄSESELEKTION Nüsse Senfkaviar von AnnaMax Chutney Mix von eingelegtem Gemüse Öfferl Bio-Brot	26
BEEF TATAR VOM BIO-RIND, 90 g Kräutermarinade gebeiztes Bio-Eigelb frittierte Kapern getoastete Bio-Brioche oder Bio-Sauerteigbrot von Öfferl	25
GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN VOM BIO-HUHN Erdäpfel-Vogerlsalat oder Pommes Cocktailsauce	19
TOMATENRARITÄTEN-SALAT Nuart Schafkäse Wiener Marinade Sauerteigbrotcroutons von Öfferl	20
SANS SOUCI SALAT pochiertes Bio-Ei eingelegte Eierschwammerl Salatherzen Croûtons Grana	20
CEVICHE VOM BIO-WOLFSBARSCH Holunder-Tigermilch Macadamia Karfiolcreme Marille	25

SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE Bio-Rindfleisch Frittaten Wurzelgemüse	9
GURKENKALTSCHALE vegan Ingwer-Fenchel-Pickle Sesam	9

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB hausgemachter Erdäpfel-Vogerl-Salat Preiselbeerkompott Zitrone	37
BIO-RINDERFILETSTEAK, 180 g Pommes Frites mediterranes Grillgemüse hausgemachter Rinderjus optional: White Panther Gebirgsgarnelen aus Österreich pro Stück 3,5	49
SANS SOUCI STEAK SANDWICH Bio-Rinderfilet Rucola Estragonsenf-Mayonnaise Bergkäse karamellisierter Zwiebel Pommes Frites	27
WIENER WELS VON BLÜN IM STRUDELTEIG Zitrus-Dill-Aromen geschmorter Fenchel aus dem Ofen Kräuter-Feta Senfblattsalat	34
GERÖSTETE & GLASIERTE BIO-HÜHNERLEBER gebackene Champignons Senfgurken Relish Heidelbeere Kartoffelpüree	28
GEBRATENE BIO-HÜHNERBRUST Kräuter-Mais Chili-Crunch Reis Brathuhnsauce	36
HAUSGEMACHTE BASILIKUM- TOPFEN-FRISCHKÄSE-RAVIOLI Tomatenessenz & -crumble bunter Blattsalat	28
GERÖSTETER KARFIOL Melanzani-Mandelcreme Granatapfel Grünkohlchips	24

BEILAGEN

POMMES FRITES	8
HAUSGEMACHTER ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT	9
BUNTER BLATTSALAT	9

ZUM FINALE

DUNKLE ZOTTER-MOUSSE-SCHNITTE exotisches Sorbet Yuzu-Baiser Ananas	16
HEIDELBEERDATSCHI Sauerrahmeis	14
SORBET-TRILOGIE vegan Unser Team informiert Sie gerne über unsere Sorbets & Toppings.	13
JOGHURT-VERBENE-EIS Zweierlei vom Pfirsich Reis Pops	14
KÄSESELEKTION Nüsse Senfkaviar von AnnaMax Chutney Mix von eingelegtem Gemüse Öfferl Bio-Brot	26

GEDECK PRO PERSON 4,5

Wenn Sie Fragen bezüglich Allergenen haben, informiert Sie unser Team gerne. Alle Preise in Euro inkl. Abgaben.

VERANDA

BRASSERIE & BAR

OPENING HOURS

BREAKFAST

Monday to Friday: 7 a.m. to 11 a.m.
Saturday, Sunday & Public Holiday: 11 a.m. to 2 p.m.

DINNER & BAR

Monday to Sunday & Public Holiday: 5 p.m. to midnight
warm cuisine until 10 p.m.

BAR FOOD

AUSTRIAN ANTIPASTI	26
smoked catfish from Blün in Vienna Vulcano cured ham mini cabanossi organic mountain cheese mustard caviar from AnnaMax “Liptauer” spread mix of pickled vegetables organic bread from Öfferl	
CHEESE SELECTION	26
nuts mustard caviar from AnnaMax chutney mix of pickled vegetables organic bread from Öfferl	
ALPINE CAVIAR FROM AUSTRIA, 30 g	95
blinis sour cream with cured egg yolk & chives	
CHAMPAGNE & CAVIAR	127
2 glasses Laurent-Perrier La Cuvée Brut 30 g alpine caviar from Austria blinis sour cream with cured egg yolk & chives	
ORGANIC TROUT	19
100 g, served in a can olive oil & lemon toasted organic bread	
SICILIAN CAPONATA WITH TOASTED BREAD	17
vegetables with tomato sauce “Caponata” organic bread from Öfferl	
GREEN APERITIVO OLIVES	9
green “Nocellara del Belice” olives	
ROASTED SICILIAN SALTED ALMONDS	9
ORGANIC BREAD FROM ÖFFERL	5
salted butter “Liptauer” spread	
XOCOLAT PRALINES	8
raspberry pistachio nougat hazelnut blondie	

STARTERS

AUSTRIAN ANTIPASTI	26
smoked catfish from Blün in Vienna Vulcano cured ham mini cabanossi organic mountain cheese mustard caviar from AnnaMax “Liptauer” spread mix of pickled vegetables organic bread from Öfferl	
CHEESE SELECTION	26
nuts mustard caviar from AnnaMax chutney mix of pickled vegetables organic bread from Öfferl	
BEEF TATAR FROM ORGANIC BEEF, 90 g	25
herb marinade pickled organic egg yolk fried capers toasted organic brioche or organic sourdough bread from Öfferl	
FRIED STRIPS OF ORGANIC CHICKEN	19
potato and lamb's lettuce oder French fries cocktail sauce	
TOMATO RARITY SALAD	20
Nuart sheep's cheese Viennese marinade sourdough bread croûtons from Öfferl	
SANS SOUCI SALAD	20
poached organic egg pickled chanterelles salad hearts croûtons grana cheese	
CEVICHE FROM ORGANIC SEA BASS	25
elderberry tiger's milk macadamia cauliflower cream apricot	

SOUPS

HOMEMADE BEEF BROTH	9
organic beef sliced pancakes root vegetables	
CHILLED CUCUMBER SOUP vegan	9
ginger-fennel pickle sesame	

MAIN COURSES

“WIENER SCHNITZEL” FROM ORGANIC VEAL	37
homemade potato & lamb's lettuce salad lingonberries compote lemon	
BEEF FILLET STEAK, 180 g	49
French fries mediterranean grilled vegetables homemade beef jus optional: White Panther mountain prawns from Austria 3,5 per piece	
SANS SOUCI STEAK SANDWICH	27
organic beef filet arugula tarragon mustard mayonnaise mountain cheese caramelized onion French fries	
VIENNESE CATFISH IN STRUDEL DOUGH	34
citrus-dill flavours braised fennel from the oven herb feta mustard leaf salad	
ROASTED & GLAZED ORGANIC CHICKEN LIVER	28
crispy fried champignons mustard pickle relish blueberry mashed potatoes	
ROASTED ORGANIC CHICKEN BREAST	36
herbed corn chili crunch rice roasted chicken jus	
HOMEMADE BASIL, QUARK & CREAM CHEESE RAVIOLI	28
tomato essence & crumble colourful leaf salad	
SPICED ROASTED CAULIFLOWER vegan	24
melanzani almond cream pomegranate black cabbage chips	
POMMES FRITES	8
HOMEMADE POTATO & LAMB’S LETTUCE SALAD	9
COLOURFUL LEAF SALAD	9

ZUM FINALE

DARK ZOTTER MOUSSE CAKE	16
exotic sorbet yuzu meringue pineapple	
BLUEBERRY “DATSCHI”	14
various toppings	
SORBET-TRILOGY VEGAN	13
Our team will be happy to inform you about our sorbets & toppings.	
YOGHURT VERBENA ICE CREAM	14
duo of peach rice pops	
CHEESE SELECTION	26
nuts mustard caviar from AnnaMax chutney mix of pickled vegetables organic bread from Öfferl	

COVER PER PERSON 4,5

If you have any questions about allergens, please contact our team. Prices in Euro incl. all taxes.