

B U F F E T

ab KW 46 / from week 46

VORSPEISEN (kalt)

APPETIZERS (cold)



3 / 6 / 12 SPEISEN € 4,90 / € 7,90 / € 13,50

3 / 6 / 12 DISHES

VEGANER EIERSALAT MIT TOFU FHM*

Tofu, Kurkuma, Kala Namak, Senf und Mayonnaise

EGGLESS TOFU SALAD

tofu, turmeric, kala namak, mustard & mayonnaise

HERBSTLICHE KOHLSORTEN MIT MANGODRESSING AFHL*

Kohl, Karotten, Brokkoli, Orangen, Walnüsse

CABBAGE SALAD WITH MANGO DRESSING & ROASTED WALNUTS

cabbage, carrots, broccoli, oranges, walnuts

SÜSSKARTOFFELN MIT TAHINI DRESSING & VEGANEM FETA FM*

Süßkartoffel, Granatapfel, Petersilie, veganer Feta

ROASTED SWEET POTATOES & TAHINI DRESSING

sweet potato, pomegranate, parsley, plant-based feta

FREGOLA SALAT MIT KÜRBISKERNPESTO AHO*

Junge Erbsen, Süßkartoffeln, Kürbiskerne

FREGOLA SALAD WITH PUMPKIN SEED PESTO

petit pois, sweet potatoes, pumpkin seeds

GRÜNER SALAT MIT APFEL, BIRNE, WALNÜSSEN HMO*

Apfel, Birne, Trauben, Walnüsse, Fenchel, Babyspinat, mit französischem Dressing

APPLE & PEAR SALAD

apple, pear, grapes, walnuts, fennel, baby spinach, with French dressing

ASIATISCHER SUPERFOOD SALAT FNO*

Tofu, Edamame, Avocados, Karotten, Koriander und Tamarind-Vinaigrette

ASIAN SUPERFOOD SALAD (cold)

tofu, edamame, avocados, carrots, coriander & tamarind vinaigrette

HAUPTSPEISEN (warm)

MAIN COURSE (warm)



1 / 2 / 3 SPEISEN € 5,50 / € 10,00 / € 13,50

1 / 2 / 3 DISHES

MAC' N CHEEZE KÜCHLEIN MIT VEGANER CHORIZO AFHM*

Pasta, Kürbis, vegane Käsesauce

MAC' N CHEESE CAKE WITH VEGAN SAUSAGE

macaroni, pumpkin & plant-based cheese sauce

ORIENTALISCHER HERBSTSTRUDEL MIT DIP AF*

Süßkartoffeln, Paprika, Kartoffeln, Pilze

ORIENTAL AUTUMN STRUDEL WITH DIP SAUCE

sweet potatoes, peppers, carrots and mushrooms

ESTERHAZY LINSEN LM*

Linsen, Senf, Weißwein

LENTILS "ESTERHAZY"

Lentils, mustard, white wine

RAHMKÜRBIS MIT FRISCHER DILLE FL*

Kürbis, Kartoffeln, Soja Cuisine, Dille

POTATO JOE WITH CREAMY PUMPKIN

pumpkin, potatoes, soya cuisine, dill

GEMÜSELASAGNE MIT TOMATENSAUCE, CASHEWPARMESAN UND RUCOLA AFHL*

Wurzelgemüse, Béchamel, Linsen, Tomaten, Olivenöl, Oregano

VEGETABLE LASAGNA WITH TOMATO SAUCE AND CASHEW CHEESE

Root vegetables, lentils, cashew, tomatoes

GEFÜLLTE PAPRIKAHÄLFTE MIT TOMATENSAUCE UND RUCOLA AF*

Pilze, Karotten, Reis und Beyond Meat, Tomaten, Olivenöl, Oregano

HALF STUFFED RED PEPPER WITH TOMATO SAUCE AND ROCKET SALAD

mushrooms, carrots, beyond meat & rice, tomato sauce, rocket salad



TAKE AWAY HERRENGASSE

MO – SA | 11.00 – 19.00

VORBESTELLUNGEN AB 10.00

TEL +43 1 890 83 09

TAKE AWAY MUTHGASSE

MO – FR | 11.00 – 19.00

VORBESTELLUNGEN AB 10.00

TEL +43 1 890 84 97