

Ganz herzlich
«Willkommen»

in der


Vienna LOUNGE
BISTRORESTAURANT | WINELOUNGE | BAR

Unsere Öffnungszeiten

Sonntag & Montag	Ruhetage	
Dienstag	11 - 14 Uhr	17 - 23.00 Uhr
Mittwoch	11 - 14 Uhr	17 - 23.00 Uhr
Donnerstag	11 - 14 Uhr	17 - 23.00 Uhr
Freitag	11 - 14 Uhr	17 - 23.00 Uhr
Samstag	11 - 23.00 Uhr	durchgehend geöffnet

Warme Küche

Dienstag bis Freitag	11.30 - 13.30 Uhr	17.30 - 21.45 Uhr
Samstag	11.30 - 14.30 Uhr	17.30 - 21.45 Uhr

Parkplatzhinweis:

Folgende Parkplätze stehen den Gästen der Vienna-Lounge zur Verfügung:
Nr. 13–17 (Vienna-Lounge)
Bitte nicht auf dem Areal Restaurant Schiff parkieren! Danke.



Betriebsferien und ausserordentliche Öffnungszeiten
geben wir auf unserer Website vienna-lounge.ch rechtzeitig bekannt.

Wir möchten dass Sie sich wohlfühlen in der

Vienna-Lounge

Deshalb ist Ihr Lob unser Ansporn
und Ihre konstruktive Kritik hilft, uns stetig zu verbessern.



Herzlichen Dank für Ihren Eintrag auf Google und/oder Tripadvisor!

«Servus & Pfiat eich»

wünscht das Team der Vienna-Lounge



Gruppenreservierungen

Menü-Vorbestellung ab 10 Personen:

Wenn Sie für mehr als 10 Personen reservieren möchten, bitten wir Sie aus organisatorischen Gründen, rechtzeitig im Vorfeld mit uns eine individuelle Menüvorauswahl zu besprechen.

Schmankerl-Buffet ab 25 Personen:

Gerne richten wir für Sie ein Buffet nach Ihren Wünschen her ab einer Gruppenreservation von 25 Personen und bitten Sie aus organisatorischen Gründen, mit uns diesbezüglich rechtzeitig in Kontakt zu treten.

Geschlossene Gesellschaft ab 35 Personen:

Die Vienna-Lounge steht Ihnen, ab einer Gruppenreservation von 35 Personen ganz allein zur Verfügung (geschlossene Gesellschaft!). Nehmen Sie bitte rechtzeitig Kontakt mit uns auf, um die Details im Vorfeld zu besprechen.

Suppen

Tagessuppe		11.00
Frittatensuppe		12.50
mit hausgemachten Frittaten und Schnittlauch		
Leberknödelsuppe		14.50
mit in gebackenem Knödel faschierter Rindsleber		
Griessnockerlsuppe		13.50

Salate

Salatzauber (gemischter Salat)		16.50
mit Granatapfelkernen	klein	11.50
Nüsslisalat Mimosa		19.50
mit Speck, Ei und Croûtons	klein	15.50
Winterlicher Rohkost-Salat		16.50
mit Rotkohl, Karotten, Äpfeln und Nüssen		
Salatteller		24.50
mit Zanderknusperli und Sauce Tataré		

Alle Salate wahlweise mit Haus- oder French-Dressing

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST

Vorspeisen & kleine Gerichte

Tafelspitzsalat an Gemüsevinaigrette mit Essiggurken, Tomaten und roten Zwiebeln		26.50
	klein	18.50
Frischkäsepralinen auf Feigencarpaccio mit Thymianhonig und Granatapfelkernen		18.50
Frisches Rindstatar handgeschnitten mild, medium oder scharf, mit Toast		31.00
	klein	27.00
Option mit Cognac oder Gin		33.50
	klein	29.50
Alpentapas-Brettl Räucherwürstl, Speck, Angus Trockenwurst, Bergkäse, hausgemachter Aufstrich, Kren und Butter	Portion	24.50

... oder zum Aperó

Paradeiser Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	2 Stk.	10.00
Leberkas-Kaisersemmel (Fleischkäse) mit süßem Senf		12.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken		45.50
mit Kartoffel/Nüsslisalat und Preiselbeeren (auch mit glutenfreier Panade erhältlich)	klein	35.50
Wiener Kalbsgulasch		37.50
mit Spätzle und Sauerrahm	klein	27.00
Backhendl (Brust und Keule)		36.00
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		
Altwiener Zwiebelrostbraten (vom Entrecôte, medium gebraten)		42.50
mit Petersilienkartoffeln und sautierten Zwiebeln		
Tafelspitz Wiener Art		39.50
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Apfelkren		
Kaspressknödel mit Salatbouquet		29.00
Speckknödel mit Sauerkraut		29.00
Felchenfilet Zuger Art		39.00
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse		
Extra-Beilagen:		
Pommes Frites	Portion	7.00
Petersilienkartoffeln	Portion	7.00
Kroketten	Portion	7.00
Spätzle	Portion	7.00
Gemüse	Portion	7.00
Kartoffel/Nüsslisalat	Portion	7.00
Kleiner Menüsalat	Portion	7.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST

Frühlings-Specials

in der Vienna-Lounge

Spargelcrèmesuppe		13.50
Grüner Spargelsalat mit Spinat, Cherrytomaten und Kräutern		15.50
Bärlauch Gnocchi mit Bärlauchpesto		19.50
Ravioli-Triangoli mit Morcheln in Butter geschwenkt, mit Morcheljulienne und Rahm	klein	27.50 19.50
Dinkel-Spargel Palatschinken	2 Stk. 1 Stk.	24.50 17.00
Weisser Spargel "Classic" mit Sauce Hollandaise	klein	25.50 17.00
Weisser Spargel "Polnische Art" mit Eier-Bröselmischung	klein	25.50 17.00
Weisser Spargel "Le Chef" mit Sauce Hollandaise und Riesencrevetten	3 Stk. Cr. 1 Stk. Cr.	29.00 18.50
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Spargelragout		39.50
Rindsentrecôte auf Spargelragout mit Sauce Bearnaise		40.50



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST

Für unsere Kleinen

K & K Kinderschnitzel paniert mit Kalbfleisch vom Kalbsrücken	17.50
Chicken Nuggets	14.50
Zanderknusperli	15.50
Käpt'n Fischstäbchen	12.50

„, mit einer Kinder-Beilage nach Wunsch:

Pommes Frites
Petersilienkartoffeln
Kroketten
Spätzle
Gemüse
Kleiner Mischsalat



Kinderdesserts:

Burgruine kunterbunt Kuchen, Eis, Schokolade und etwas Magie	9.80
Glacékugel mit Smarties mit Schlagrahm	6.50 1.50
Himbeer-Schoko Croquant Schnitte	6.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST

Desserts

*Bitte beachten Sie unsere Zeiten der warmen Küche

*Kaiserschmarr'n		17.50
mit hausgemachtem Zwetschkenröster	klein	14.50
wahlweise mit oder ohne Rumrosinen		
(wird frisch zubereitet - Dauer ca. 15 Min.)		
Hausgemachter Apfelstrudel		
mit warmer Vanillesauce oder Vanilleglacé		14.50
mit Schlagrahm		11.50
Palatschinken	1 Stk.	9.50
mit Vanilleeis und Marillenmarmelade	2 Stk.	15.50
Wiener Eiskaffee klassisch		14.50
mit Poesia-Espresso, Vanilleglacé und Schlagrahm	klein	11.50
Pavlova Vienna-Lounge		15.50
Meringuenest mit Früchtesorbet und Schlagrahm		
Hof-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl		9.50
Zitronensorbet mit Beeren & Minze		10.50
mit Prosecco		14.50
Hausgemachte Linzertorte "Mariandl"		9.00
mit Himbeermarmelade		
Nach Verfügbarkeit:		
Original Wiener Sachertorte mit Schlagrahm		12.50
aus dem Hause Sacher Wien		

Nur auf Vorbestellung:

*Salzburger Nockerl mit Preiselbeerobers		
ab 2 Personen / pro Person		14.50

Schoko-Fondue mit Früchten

ab 2 Personen / pro Person

13.50



Käse-Selection (Weich- und Hartkäse)

mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Früchtebrot

klein

17.50

13.00



und unsere Glacés

Hausgemachtes Eis vom Bauernhof:

Sorten je nach Verfügbarkeit*

Vanille	Kugel	5.50
Schokolade	Kugel	5.50
Erdbeere	Kugel	5.50
Haselnuss	Kugel	5.50
Caramel	Kugel	5.50
Honig	Kugel	5.50
Zitronensorbet	Kugel	5.50
Cassissorbet	Kugel	5.50
Schlagrahm		1.50

Deklaration Herkunft

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Irland / Argentinien
Pouletfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland
Wild	Schweiz / Österreich / EU
Fisch	Schweiz: Zander, Egli, Felchen, Forelle Österreich: Saibling
Krustentiere / Muscheln	Frankreich / Spanien

Unsere Lieferanten

Hotel Sacher Wien		Wien
Julius Meinl Wien		Wien
Diverse Winzer rund um den Neusiedlersee		Österreich
Alisacherhof	Silvia & Edi Meier	Oberägeri
Chäsladä im Oberdorf	Agnes & Marzell Gwerder	Unterägeri
Hof Oberfuren	Iten Nadine & Beat	Unterägeri
Basis 57 Fischzucht am Nordportal der NEAT		Erstfeld
Holzen Fleisch		Ennetbürgen
Bianchi		Zufikon
Mérat / Tipesca		Rothenburg
TopCC		Sihlbrugg
Prodega		Rotkreuz
Mundo AG		Rothenburg
Ingredienza		Bern
Haus Österreich		Luzern
Travino		Riedholz
Rio Getränkemarkt		Unterägeri
Ausländische Biere (Gösser)		Arlesheim
Allegra/Passugger Mineralquellen AG		Passugg
Brauerei Baar		Baar

Allergeninformation

Über Zutaten in unseren Gerichten wie glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf etc., die Allergene oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herzlichen Dank für Ihren geschätzten Besuch
bei uns in der Vienna-Lounge.

Wir hoffen es hat alles gepasst und würden uns
freuen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

In der Zwischenzeit

Servus & Pfiat eich

wünscht das gesamte Team der Vienna-Lounge

