

Ganz herzlich  
«Willkommen»

*in der*

  
**Vienna** **LOUNGE**  
BISTRORESTAURANT | WINELOUNGE | BAR

# Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch	11.30 - 14.00 Uhr	17.30 - 22.00 Uhr
Donnerstag	11.30 - 14.00 Uhr	17.30 - 22.00 Uhr
Freitag	11.30 - 14.00 Uhr	17.30 - 22.00 Uhr
Samstag	11.30 - 14.30 Uhr	16.15 - 22.00 Uhr

Sonntag / Montag / Dienstag sind unsere Ruhetage

Auf Anfrage und Reservation für Gruppen ab 12 Personen auch Öffnung an Ruhetagen möglich!

## Warme Küche

Mittwoch bis Freitag	11.30 - 13.15 Uhr	17.30 - 21.00 Uhr
Samstag	11.30 - 13.45 Uhr	17.30 - 21.00 Uhr

## Parkplatzhinweis:

Folgende Parkplätze stehen den Gästen der Vienna-Lounge zur Verfügung:

Nr. 13–16 (Vienna-Lounge)

Bitte nicht auf dem Areal Restaurant Schiff parkieren! Danke.



Betriebsferien und ausserordentliche Öffnungszeiten

geben wir auf unserer Website [vienna-lounge.ch](http://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 9 Personen:

Wenn Sie für mehr als 9 Personen reservieren möchten, bitten wir Sie aus organisatorischen Gründen, im Vorfeld mit uns eine individuelle, einheitliche Menüvorauswahl zu besprechen.

### *Schmankerl-Buffet* ab 22 Personen:

Gerne richten wir für Sie ein Buffet nach Ihren Wünschen her ab einer Gruppenreservation von 22 Personen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir, mit uns diesbezüglich rechtzeitig in Kontakt zu treten.

### *Geschlossene Gesellschaft* ab 30 Personen:

Die Vienna-Lounge steht Ihnen, ab einer Gruppenreservation von 30 Personen ganz allein zur Verfügung (geschlossene Gesellschaft!). Nehmen Sie bitte rechtzeitig Kontakt mit uns auf, um die Details im Vorfeld zu besprechen.

# Salate

	klein	
Grüner Salat *	10.50	14.50
Gemischter Salat *	15.50	17.50
* wahlweise mit Haus- oder French-Dressing		
Hausgemachter Kartoffel-Vogersalat nach Wiener Art		11.50

# Suppen

Aus dem Suppentopf		11.50
Frittatensuppe Rinderconsommé / Frittaten / Wurzelgemüse		13.00
Leberknödelsuppe Rinderconsommé / Leberknödel / Wurzelgemüse		15.50
Griessnockerlsuppe Rinderconsommé / Griessnockerl / Wurzelgemüse		14.00
Wiener Hochzeitssuppe Rinderconsommé / Tafelspitz / Griessnockerl / Frittaten / Wurzelgemüse		16.50

# Vorspeisen

Saurer Rindfleischsalat vom Tafelspitz Essiggurken / Tomaten / rote Zwiebeln		23.50
Frischkäsepralinen auf Feigencarpaccio Thymianhonig / Granatapfelkerne		19.50
Dreierlei vom Lachs Lachsmousse / Räucherlachs / Lachskaviar / Honig-Senfsauce		25.00
Paradeiser Bruschetta	2 Stk.	13.00
	4 Stk.	21.00
	6 Stk.	29.00

# Hauptgerichte

	klein	
<b>Traditionelles Wiener Kalbsrahmgulasch</b> Hausgemachte Serviettenknödel / Sauerrahm	32.00	41.50
<b>Tafelspitz Wiener Art</b> Heurigenkartoffeln / Wurzelgemüse / Apfelkren		47.00
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Kartoffel-Vogersalat / Preiselbeeren (auch mit glutenfreier Panade erhältlich)	38.00	46.50
<b>Backhendl (Brust und Keule)</b> Kartoffel-Vogersalat / Preiselbeeren		38.00
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> Edamer/Hinterschinken-Füllung, Pommes Frites		42.00
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> Nussbutter / Parmesan		29.00
<b>Gebratenes Filet vom Seesaibling</b> Pastinaken-Vanillecreme / Weissweinschaum / Blattspinat		47.50
<b>Extra-Beilagen:</b>		
Pommes Frites	Portion	8.50
Heurigenkartoffeln	Portion	8.50
Hausgemachte Serviettenknödel	Portion	9.00
Mediterranes Gemüse	Portion	8.00
Hausgemachter Kartoffel-Vogersalat	Portion	8.50

# Für unsere Kleinen

K & K paniertes Kinderschnitzel vom Kalb	22.50
Kalbsrahmgulasch	17.00
Chicken Nuggets	15.50
Käpt'n Fischstäbchen	14.00

... mit einer Kinder-Beilage nach Wunsch:

Pommes Frites  
Heurigenkartoffeln  
Hausgemachte Serviettenködel  
Mediterranes Gemüse  
Kartoffel-Vogersalat



## Kinderdesserts:

Eismaus Vanilleeis, Schokoladenstreusel	9.50
Smarties Eisbecher Vanilleeis, Smarties	6.50
Meringuenest mit Schokoladeneis	9.50
Schlagrahm	1.70

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST

# Desserts

\*Bitte beachten Sie unsere Zeiten der warmen Küche

	klein	
<b>*Kaiserschmarr'n</b>	15.00	17.50
mit hausgemachtem Zwetschkenröster wahlweise mit oder ohne Rumrosinen (wird frisch zubereitet - Dauer ca. 15 Min.)		
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>		15.00
Vanilleeis / Schlagrahm		
<b>Wiener Eiskaffee klassisch</b>	13.00	15.50
Poesia-Espresso / Vanilleeis / Schlagrahm		
<b>*Armer Ritter</b>		17.50
Vanillesauce / Apfelstücke		
<b>Pavlova Vienna-Lounge</b>		17.00
Meringuenest / Früchteeis / Saisonfrüchte / Schlagrahm		
<b>Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl</b>		12.50
<b>Zitronensorbet, Limetten &amp; Minze</b>		13.50
mit Prosecco		
		17.00
<b>Hausgemachte Linzertorte "Mariandl"</b>		9.00
mit Himbeermarmelade		
<b>Nach Verfügbarkeit:</b>		
<b>Original Wiener Sachertorte mit Schlagrahm</b>		15.00
aus dem Hause Sacher Wien		
<b>Nur auf Vorbestellung:</b>		
<b>*Salzburger Nockerl / Preiselbeerobers</b>		
ab 2 Personen / pro Person		
		14.50
(wird frisch zubereitet - Dauer ca. 20 Min.)		



Nur auf Vorbestellung:

## Schoko-Fondue / Früchte

ab 2 Personen / pro Person

16.00



## Käse-Brettl (Weich- und Hartkäse)

Trauben / Nüssen / Feigensenf / Birnenbrot

22.00



# und unsere Glacés

Eis vom Bauernhof:

Sorten je nach Verfügbarkeit\*

Vanille	Kugel	5.70
Schokolade	Kugel	5.70
Haselnuss	Kugel	5.70
Caramel	Kugel	5.70
Erdbeer	Kugel	5.70
Zimt	Kugel	5.70
Joghurt	Kugel	5.70
Zitronensorbet	Kugel	5.70
Cassisorbet	Kugel	5.70
Schlagrahm		1.70

# 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
	Schweiz / Österreich: Saibling
	Frankreich / Spanien
Krustentiere / Muscheln	

# Unsere Lieferanten

Hotel Sacher Wien	Wien
Julius Meinl Wien	Wien
Diverse Winzer rund um den Neusiedlersee	Österreich
Alisacherhof	Oberägeri
Chäsladä im Oberdorf	Unterägeri
Basis 57 Fischzucht am Nordportal der NEAT	Erstfeld
Holzen Fleisch	Ennetbürgen
Bianchi	Zufikon
Metzgerei Forster	Zug
Mundo AG	Rothenburg
Thiriet	Vucherens
Ingredienza	Bern
TopCC	Sihlbrugg
Prodega	Rotkreuz
Haus Österreich	Luzern
Travino	Riedholz
Rio Getränkemarkt	Unterägeri
Allegra/Passugger Mineralquellen AG	Passugg
Ausländische Biere (Gösser & Edelweiss)	Arlesheim
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.