



JEDES GERICHT EUR 8,50  
.....  
SERVIERT IN MAX. 30 MINUTEN  
TÄGLICH VON 12-15 UHR

#### MITTAGSPAUSE FÜR GENIEßER:

Probieren Sie die köstlichen Fleming's Kreationen auch in Ihrer Mittagspause. Unsere Wochenkarte verwöhnt Sie mit täglich wechselnden und immer frisch zubereiteten Gerichten aus besten Zutaten, die wir Ihnen in max. 30 Minuten servieren.

### VOM 28.01. - 01.02.2019

**MO** ROSA GEBRATENES ROASTBEEF  
mit Remouladensauce, Braterdäpfeln und sauren Gurken

**DI** GRATINIERTE HENDLBRUST  
mit Salbei-Kruste, Paradeiser-Ragout und Tagliatelle

**MI** ERDÄPFEL-GEMÜSEGRATIN  
mit Karotten, Brokkoli, Paradeisern, Zucchini, Maasdamer-Käse und Schnittlauchsauce

**DO** WIENER RINDERGULASCH  
mit Paprika, Erdäpfelpüree und Gurkensalat

**FR** ROTBARSCHFILET MIT PETERSILIENERDÄPFELN  
mit Senfsauce, Karotten, Lauch und Sellerie

### VOM 04.02. - 08.02.2019

**MO** SPAGHETTI BOLOGNESE  
mit Markt-Salaten und Kräuter-Vinaigrette

**DI** KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN  
mit Schwammerlragout, gerösteten Paradeisern, Vogerlsalat und gebräunten Pinienkernen

**MI** GEBRATENES FRÜHLINGSGEMÜSE MIT RINDERSTREIFEN,  
Sweet-Chili Sauce, Ingwer, Koriander und Eiernudeln

**DO** GEGRILLTER HENDL-CHILI-SPIESS  
mit gebackenem Ofenerdapfel und Schnittlauch-Sauerrahm

**FR** RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN,  
Limonen-Creme, gehacktem Ei und Rucola

### VOM 11.02. - 15.02.2019

**MO** SAFRAN-GEMÜSERAGOUT  
mit Tagliatelle, Frühlingslauch, Paprika und Kaiserschoten

**DI** GEGRILLTE HENDLBRUST  
mit Pesto-Kruste, Paradeisergemüse und Thymianerdäpfeln

**MI** SCHWAMMERLRAGOUT IN PETERSILIENRAHM  
mit Semmelknödeln und Salat

**DO** GEBRATENE PUTENSTREIFEN IN CURRY-INGWERSAUCE  
mit sautierten Paprika und Duftreis

**FR** PANIERTES ROTBARSCHFILET  
mit Rahmspinat und Dillerdäpfeln

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN  
NEUBAUGÜRTEL 26-28 · A-1070 WIEN · T.: +43 1 22 737-0

VOM 18.02. – 22.02.2019

- MO** GRATINIERTER NUDELAUFLAUF  
mit Gemüse, gekochten Schinken, Gouda,  
Schnittlauchsauce und Salat
- DI** HENDLFRIKASSEE  
mit Schwammerl, Brokkoli und Butterreis
- MI** KRUSTEBRATEN VOM JUNGSCHEIN  
mit Kümmel-Jus, Knödel und Krautsalat
- DO** GEBRATENES KALBFLEISCHPFLANZERL  
mit Rahmwirsing und Erdäpfelpüree
- FR** GEBACKENES SEELACHFILET  
mit Remouladensauce und Erdäpfel-Gurkensalat

VOM 25.02. - 01.03.2019

- MO** HENDLGESCHNETZELTES IN SCHNITTLAUCHRAHM  
mit Marktgemüse und Reis
- DI** GEMÜSELASAGNE  
mit Paradeiser-Basilikum-Ragout und Salat
- MI** KÖNIGSBERGER KLOPSE  
mit Kapernsauce, Marktgemüse und Petersilienerdäpfeln
- DO** FITNESS-SALAT MIT JOGHURT-DRESSING  
gebratenen Putenstreifen im Corn-Flakes Mantel, Para-  
deisern und Kresse
- FR** GEGRILLTER ROTBARSCH  
mit Olivenöl, Paprika und Zucchini, Limonen-Sauce und  
Rosmarinerdäpfeln

VOM 04.03. – 08.03.2019

- MO** BRATEN VOM SCHWEINENACKEN  
mit Dunkelbiersauce, Weißkraut und Semmelknödeln
- DI** PUTENGESCHNETZELTES IN CURRYRAHM  
mit Marktgemüse und Reis
- MI** MATJES-FILET  
mit Apfel-Zwiebel-Schmand und kleinen Pellerdäpfeln
- DO** CHILI CON CARNE VON DER TRUTHAHNKEULE  
mit gebackenem Ofenerdapfel und Krautsalat
- FR** POCHIERTES SEELACHSFILET  
mit Senfsauce, Wurzelgemüse und Petersilienerdäpfeln

FLEMING'S TAKE-AWAY\*

VERSCHIEDENE BAGELS & BAGUETTES MIT:

Büffelmozzarella, Tomate, Rucola und Pesto  
Serranoschinken, Rucola, Parmesan und Pesto  
Roastbeef, Remouladensauce, Essiggurke und Lollo Rosso  
Räucherlachs, Eisbergsalat, Meerrettich und Dill  
gekochtem Hinterschinken, Gouda, Kräutercreme, Tomate und Gurke  
geräucherter Putenbrust, Currycreme und Eisbergsalat

VERSCHIEDENE SALATE:

Marinierte Thai-Hähnchenbrust mit Couscous /  
Tomaten-Mozzarella mit Rucola / Penne-Gemüse-Salat /  
Caesar Salat mit Speck, Parmesan und Croûtons

SWEETS:

Frisch geschnittenes Obst im Becher / Joghurt mit Früchte-Müsli /  
Beerengrütze mit Vanillequark / Gourmet-Muffins / Brownies / Cookies

\*nur in den Fleming's Hotels

FLEMING'S



FLEMING'S MITTAGSTISCH:  
SERVIERT IN 30 MINUTEN!