

Vaust WEINBAR

BRAUEREIGASTSTÄTTE

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Alle Speisen und Getränke sind vegan

*Bezahlungsmöglichkeiten:
Bar / EC / Kreditkarten*

Alle Preise in EURO incl. MwSt

Stand: 01.09.2023

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Monatsmenü

Portobello 10,50
*gefüllt mit Buchweizen-Tabbouleh, Cashew-
Frischkäse und Granatapfel-Gel*

Sellerie-Filet 18,50
*mit Nori-Reis-Kruste,
Dill-Soße und Queller*

Rosen-Cake 10,50
*mit Beeren-Kompott,
Zitronenmousse und Karamellschips*

Menüpreis

34,-

Gänge können auch einzeln bestellt werden

Vorspeisen

Vesperplatte

14,-

*getrocknete Paprika-Knoblauch-Vurst,
Beete-Vurst, Senfcreme, eingelegtes Gemüse,
Apfel-Zwiebel-Schmalz, Remoulade
und frischem Brot*

Bunter Tomaten-Rucola-Salat

9,-

*mit hellem Balsamico-Dressing, Sauerteig-
Focaccia und Mais-Chipotle-Creme*

Panisse

6,50

Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo

Currywurst

7,-

*Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst
mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln
(optional zusätzliche mit hausgemachter, scharfer
Habanero-Sauce)*

Hauptspeisen

Miso-Spätzle

15,-

gebratene Kräuter-Knöpfele-Spätzle in cremiger Miso-Soße, mit Seitanspeck, Paprika-Knoblauch-Creme, Petersilie und gerösteten Schalotten

Pochierte Pfifferlinge

18,-

mit Creme vom gebackenen Lauch, Kräuter-Kartoffel und fermentierter Pilz-Mayonnaise

Seitanschnitzel

17,50

mit luftiger Panade, Gurken-Sesam-Salat, Preiselbeer-Sauce und Zitrone

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen 7,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraspeln,
Schokosauce und Sahne*

Limoncello-Parfait 9,-

Brombeersosse und Cornflakes-Beeren-Chips

Marzipantorte 10,50

*Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit,
weißer Schokomousse mit Marzipanbezug
und Amaretto-Sahne*

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

<i>Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma</i>	0,3l	4,-
	0,5l	5,50

Vaust Dunkel

<i>Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote</i>	0,3l	4,-
	0,5l	5,50

Bier-Mix-Sorten

<i>Vaust Pils mit Sirup Limette-Minze, Mango-Chili, oder als Alster mit Zitrone</i>	0,3l	4,-
	0,5l	5,50

Von anderen Brauereien

<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	0,5l	5,-
--------------------------------	------	-----

Hell oder alkoholfrei

<i>Jever Fun alkoholfreies Pilsener</i>	0,5l	5,-
---	------	-----

<i>Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup</i>	0,33l	4,50
--	-------	------

Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili oder Holunderblüte

Alkoholfreie Getränke

<i>Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd</i>	0,25l	2,50
<i>Spreequell Wasser classic</i>	0,75l	5,50
<i>St. Leonhardt Wasser still oder medium</i>	1,0l	7,-
<i>Hausgemachte Limonade</i>	0,4l	4,50
<i>mit Limetten und Sprudelwasser</i>		
<ul style="list-style-type: none">• <i>Limette-Minze</i>• <i>Mango-Chili</i>• <i>Grapefruit-Hibiskus</i>• <i>Ingwer-Zitronengras</i>		
<i>Fritz Kola (auch ohne Zucker)</i>	0,33l	4,-
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	2,50
	0,4l	4,-
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,-
	0,4l	3,50

Heißgetränke / Kaffee

<i>Espresso, Kaffee</i>	<i>Tasse</i>	3,-
<i>Cappuccino (mit Sojamilch)</i>	<i>Tasse</i>	3,50
<i>Tee nach der Teekarte fragen</i>	<i>Glas</i>	3,-
<i>Heiße Schokolade (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	4,50
<i>Eiskaffee mit Kugel Vanilleeis</i>	<i>Glas</i>	6,50

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2021, Huber	0,1l	4,50
<i>Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-Säure Spiel</i>	0,2l	8,-
	Fl. 1,0l	35,-

Blanc de noir , trocken 2021, Prieur	0,1l	4,50
<i>feinsinniger Burgunderschmelz</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Cabernet blanc , trocken 2022, Prieur	0,1l	4,50
<i>exotische Frucht, frisch, lebendig</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Rosé-Wein

Marqués de Cáceres Rioja rosado trocken, 2021	0,1l	4,50
<i>Fruchtig, beerig</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, BIO, 2021	0,1l	4,50
<i>Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Veilchen, rund und saftig</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016, Prieur	0,1l	5,-
<i>reife, würzige Spannung, 3 Jahre Holzfassreife</i>	0,2l	9,-
	Fl. 0,75l	28,-

Wein-Schorlen

<i>Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</i>	0,2l	7,-
<i>Weißwein Schorle pur</i>	0,2l	5,50
<i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i>	0,2l	6,-

Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	0,1l	4,-
	0,75l	20,-

Cocktails

<i>Hugo</i>		7,50
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>		
<i>Aperol Spritz</i>		8,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>		
<i>Himbeer Daiquiri</i>		9,-
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>		
<i>Erdbeer Daiquiri</i>		9,-
<i>Erdbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>		

Gin

Gin Tonic

9,-

Tanqueray Gin 5cl, Schweppes Tonic 0,2l, Eis, Limettenviertel

Digestif

<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Zwetschgenwasser Schladerer 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Jameson Irish Whiskey 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,-</i>

