

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: 03.01.2023*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Monatsmenü

Pilz-Arancino 10,50

*Pilzrisottobällchen paniert und ausgebacken,
auf Rucola-Salat mit Preiselbeersosse*

Kohlroulade 18,-

*gefüllt mit Linsen, Senf-Jus, gebratenem
Rosenkohl, Wurzelpetersilien-Püree
und gebratenen Klößchen*

Limetten-Panna Cotta 10,50

*auf Blaubeerspiegel, mit gezupften Milkcake
und weißer Schokolade*

Menüpreis

34,-

Gänge können auch einzeln bestellt werden

Vorspeisen

Vesperplatte 13,-

Verschiedene hausgemachte Soja-/Seitan-Würste, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Majoran-Creme, `Eier`-Salat, Cornichons, grüne Sauce und frischem Brot

Feldsalat 8,50

mit Kartoffeldressing, Wacholder Walnüssen, Brotchips und frischem Apfel

Maultäschchen 9,-

mit Grünkohlfüllung, Selleriepüree, Grünkohl-Senf-Pesto, gerösteten Sonnenblumenkernen

Tagessuppe 5,50

serviert im Suppentäschen

*Zur Begrüßung reichen wir ein Brotkorb mit
Gewürzöl und Gewürzsalz*

Snacks

Panisse

6,-

Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo

Currywurst

6,50

Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst

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

„Eier“salat

5,50

*mit Tomate, Gurke, Radieschen,
Kräuterdip und Brotkorb*

Hauptspeisen

Miso-Spätzle 13,-

*gebratene Knöpfle-Spätzle
in cremiger Miso-Soße, mit Kerbelpesto,
Schalotten süß-sauer und geknuspert*

Tempeh-Klopse Königsberger Art 16,50

*Tempehklopse in Kapernsoße
mit Salzkartoffeln und süß-saurer Bete*

Sellerie-Linsen-Schnitzel 19,-

*in knuspriger Panade ausgebacken, mit Steinpilz-
Bratensoße, Kartoffelstampf und Krautsalat*

Dessert

<i>Dunkler Schokoladenkuchen</i>	6,-
<i>mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne</i>	
<i>Pomelo-Parfait</i>	9,-
<i>auf Zitruspiegel und Cardamom-Streussel</i>	
<i>Oma´s Marzipantorte</i>	10,50
<i>Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit, weißer Schokomousse mit Marzipanbezug und Amaretto-Sahne</i>	

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Vaust Dunkel

Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Bier-Mix-Sorten

Vaust Pils mit Sirup Limette-Minze, Mango-Chili, oder als Alster mit Zitrone 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Von anderen Brauereien

Franziskaner Hefeweizen 0,5l 5,-
Hell oder alkoholfrei

Jever Fun alkoholfreies Pilsener 0,5l 5,-

Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup 0,33l 4,-
Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili oder Holunderblüte

Alkoholfreie Getränke

<i>Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd</i>	0,25l	2,-
<i>Spreequell Wasser classic</i>	0,75l	5,-
<i>St. Leonhardt Wasser still oder medium</i>	1,0l	6,50
<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>Kräuterlimonade</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

<i>Espresso, Kaffee, Americano</i>	<i>Tasse</i>	2,50
<i>Cappuccino (mit Sojamilch)</i>	<i>Tasse</i>	3,50
<i>Latte Macchiato (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	4,-
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i>	<i>Glas</i>	3,-
<i>Heiße Schokolade (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	4,-

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2021, Huber	0,1ℓ	4,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht- Säure Spiel	0,2ℓ	7,-
	Fl. 1,0ℓ	30,-
Viña Sol trocken, 2020, Miguel Torres	0,1ℓ	4,50
Trauben: Garnacha/Parellada	0,2ℓ	7,50
Aroma nach Zitrusfrüchte, Melone und Maracuja	Fl. 0,75ℓ	23,-
Marqués de Cáceres blanco Viura, trocken 2021	0,1ℓ	4,50
	0,2ℓ	7,50
Aroma nach Stachelbeere, Heu weiße Johannisbeere	Fl. 0,75ℓ	23,-

Rosé-Wein

Mesta rosado trocken, 2021	0,1ℓ	4,50
Fruchtig, beerig, aus Tempranillo-Trauben	0,2ℓ	7,50
	FL. 0,75ℓ	23,-

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, 2021	0,1ℓ	4,-
Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Pfeilchen, rund und saftig	0,2ℓ	7,-
	Fl. 0,75ℓ	22,-
Sangre de Toro trocken, 2019, M. Torres	0,1ℓ	5,50
Tiefes Kirschrot, Duft nach roten Früchten, Brombeere und Kirsche	0,2ℓ	9,-
	Fl. 0,75ℓ	28,-

Wein-Schorlen

<i>Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</i>	0,2l	6,-
<i>Weißwein Schorle pur</i>	0,2l	4,50
<i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i>	0,2l	6,-

Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	0,1l	3,-
	0,75l	17,-
<i>Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut</i>	0,75l	30,-

Cocktails

<i>Hugo</i>	7,00
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	7,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>	
<i>Himbeer Daiquiri</i>	8,50
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>	

Digestif

<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	2 cl	4,50
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	2 cl	4,50
<i>Zwetschgenwasser Schladerer 42%</i>	2 cl	4,50
<i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i>	2 cl	4,50
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	2 cl	3,50
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	2 cl	3,50
<i>Jameson Irish Whiskey 40%</i>	4 cl	7,-

