



Veganes Restaurant - Brauereigaststätte

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17 Uhr bis 22 Uhr

Alle Speisen und Getränke sind  e g a n

Bezahlungsmöglichkeiten:

Wenn möglich bitte Bar oder EC (Giro)

Auch möglich: Kreditkarten

Alle Preise in EURO incl. MwSt.

Stand: 01.10.2024

www.vaust.berlin

Menü

Ringelbete-Carpaccio

Mit Hefe- „Parmesan“ und Salatbouquet

Suppe

Mandelsuppe mit Weintrauben
und gebrannten Mandeln

Kroketten

aus Béchamelsauce mit Zwiebeln
und Kräutern an grüner Mayo

Seitan-Paprika-„Wurst“

an Steckrübenpüree, Salzkartoffeln
und Grünkohlsalat

Brandteigkrapfen

mit Orangengranité

5-Gänge: 55,00 €

4-Gänge: 47,00 €

3-Gänge: 39,00 €

Vorspeisen

Kleine Brotzeit	10,-
Mit Apfel-Zwiebel-Schmalz, Leberwurst aus Kidneybohnen und Tofu, eingelegtem Gemüse und frischem Brot	
Feldsalat	9,-
Mit Quitten-Kartoffel-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Croutons	
Panisse	7,-
Kichererbsen-Pommes mit Zitrone-Thymian-Aioli	
Currywurst	7,50
Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzlich mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)	
Ringelbete-Carpaccio	10,-
Mit Hefe- „Parmesan“ und Salatbouquet	
Mandelsuppe	10,-
mit Weintrauben und gebrannten Mandeln	

Alle Speisen sind vegan

Hauptspeisen

Miso-Spätzle 17,-

Knöpfe-Spätzle in Miso-Sahne-Sauce,
Röstzwiebeln und gepickelte Zwiebeln

Seitan-Paprika-„Wurst“ 21,50

an Steckrübenpüree, Salzkartoffeln und
Grünkohlsalat

Seitan-Braten 23,50

mit geröstetem Pastinakenstick an Weißkraut,
Ofenkartoffeln und Granatapfelsauce

-

Alle Speisen sind vegan

Burger

Alle Burger kommen mit Weizen-Sesam-Burger-Brötchen, Ketchup, Senf, Salatblatt, Tomatenscheibe, Gewürzgurke, Zwiebeln und hausgemachter Cheesy-Soße

Pilz Burger 13,- €
Patty aus Pilzen, Haferflocken getrockneten Tomaten und Weizen

Rote Bete Burger 13,- €
Patty aus Haferflocken, Rote Bete und Weizen

Avocado Burger 14,- €
Patty aus Avocado, Mais, Jalapeño-Pfeffer, mit Quinoa-Weizen-Panade

Jalapeño Burger 14,- €
Patty aus Erbsen- und Ackerbohnen

Beyond Meat Burger 15,- €
Beyond Burger Patty aus Erbsen

Extras zu den Burgern

Pflanzliche Käsescheibe Violife (1 Scheibe) + 0,80 €

Kartoffel-Wedges (optional mit pflanzl. Sour Cream)+ 4,00 €

Alle Speisen sind vegan

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen	9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	
Kaktusfeige-Limette	9,-
Kaktusfeigen-Parfait mit Limettenjoghurt, Wacholderganache und kandierten Maulbeeren	
Brandteigkrapfen	10,-
mit Orangengranité	
Lemon Tarte	10,-
Stück Zitrontarte auf Mürbeteig mit Meringue	

Alle Speisen sind vegan

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit	0,3l	4,-
einem ausgewogenen Hopfenaroma	0,5l	5,50

Vaust Dunkel

Malziges Bier mit Röstaromaten	0,3l	4,-
und leichter Hopfennote	0,5l	5,50

Bier-Mix-Sorten

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

Von anderen Brauereien

Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,50
Hell oder alkoholfrei		

Jever Fun alkoholfreies Pilsener	0,5l	5,50
Beck´s Blue alkoholfreies Pilsener	0,33l	4,50

Berliner Kindl Weisse	0,33l	4,50
mit oder ohne Sirup		
Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili, Erdbeere oder Holunderblüte		

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd	0,25l	3,-
Spreequell Wasser classic	0,75l	6,-
St. Leonhardt Wasser still oder medium	1,0l	8,-
Hausgemachte Limonade	0,4l	5,-
mit Limetten und Sprudelwasser		
• Limette-Minze		
• Mango-Chili		
• Orange-Ingwer		
Fritz Kola (mit / ohne Zucker)	0,33l	4,50
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,-
	0,4l	4,50
Apfelsaftschorle	0,2l	2,50
	0,4l	4,-

Heißgetränke / Kaffee

Espresso, Kaffee	Tasse	3,-
Cappuccino (mit Hafermilch)	Tasse	3,50
Tee - nach der Teekarte fragen	Glas	3,-
Heiße Schokolade (mit Hafermilch)	Glas	4,50

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2023, Huber	0,1l	5,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-Säure Spiel	0,2l	8,50
	Fl. 1,0l	35,-
Cabernet blanc , trocken 2022,	0,1l	5,-
Prieur, Pfalz	0,2l	8,50
exotische Frucht, markanter Charakter, aus ökol. Weinbau	Fl. 0,75l	25,-

Rosé-Wein

Rioja Rosé trocken, 2023,	0,1l	5,-
Marquez de Caceres	0,2l	8,50
Fruchtig, beerig	Fl. 0,75l	25,-
Spätburgunder Rosé trocken, 2022,	0,1l	5,-
Prieur, Pfalz	0,2l	8,50
Himbeere, Erdbeere, erfrischend, aus Ökol. Weinbau	Fl. 0,75l	25,-

Rotwein

Spätburgunder , trocken, 2016, Prieur, Pfalz	0,1l	5,-
Reif und würzig, 3 Jahre Holzfasreifung	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-
Marqués de Cáceres , trocken, 2020, Torres	0,1l	5,50
Ein Rioja mit Geschmack nach roten Früchten, würzige Note	0,2l	9,-
	Fl. 0,75l	30,-
Merlot , trocken, biorebe, 2022, Italien	Fl. 0,25l	8,-
Aromen nach versch. Beeren		

Wein-Schorlen

Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup	0,2l	7,-
Weißwein Schorle pur	0,2l	6,-
Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup	0,2l	7,-
Roséwein Schorle pur	0,2l	6,-

Prosecco

La Gioiosa Frizzante Blanco	0,1l	5,-
	0,75l	25,-

Cocktails

Hugo		8,-
Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten		
Aperol Spritz		9,50
Prosecco, Aperol, Sprudel		
Himbeer Daiquiri		10,-
Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum 2cl		
Mojito		10,-
Bacardi Blanca, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda		
Razz Mojito		10,-
Bacardi Razz, Himbeeren, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda		

Gin

Gin Tonic

9,-

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

Eis, Limettenviertel

Auch alkoholfrei möglich mit Tanqueray Gin 0,0%

Digestif

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

Allergie-Informationen:

Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Speisen und Getränke sind vegan, d.h. enthalten keine Laktose, Eier, Fisch, Fleisch, Krebstiere, Weichtiere

Bitte fragen Sie bei Gluten, Erdnüsse, Sesam, Soja, Sellerie, Lupinen und Senf das Personal

