



Veganes Restaurant - Brauereigaststätte

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17 Uhr bis 22 Uhr

Wir freuen uns,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Alle Speisen und Getränke sind  e g a n

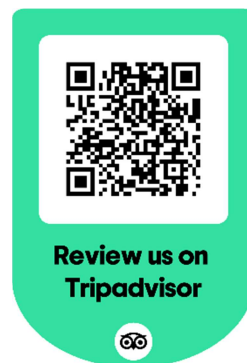
Bezahlungsmöglichkeiten:
Wenn möglich bitte Bar oder EC (Giro)
Auch möglich: Kreditkarten

Alle Preise in EURO incl. MwSt.

Stand: 30.09.2024

www.vaust.berlin

Über positive Bewertungen bei
Google, TripAdvisor, HappyCow, etc.
freuen wir uns auch sehr:



Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Menü

Antipasti

Pitabrot, Tzaziki, Blätterteigtaschen, gefüllte
Paprika und Weinblätter, Tapenade und
Tomatenbällchen

Weißer Bohnen-Suppe

Tomatensuppe mit weißen Riesenbohnen

Artischocken

Im Backteig frittierte Artischocken
an gelbem Bohnendip

Moussaka

Auberginen-Kartoffel-Auflauf
mit gefüllter Tomate an Rohkostsalat

Hefebällchen

Frittierte Hefebällchen mit Ahornsirup,
Pistazien und Orangen-Zimtkompott

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	
Lollo Rosso	9,-
Lollo Rosso mit Tofu und Granatapfel an Orangenvinaigrette	
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)	
Antipasti	10,-
Pitabrot, Tzaziki, Blätterteigtaschen, gefüllte Paprika und Weinblätter, Tapenade und Tomatenbällchen	
Artischocken	10,-
Im Backteig frittierte Artischocken an gelbem Bohnendip	
Weißer Bohnen-Suppe	10,-
Tomatensuppe mit weißen Riesenbohnen	

Hauptspeisen

Miso-Spätzle 17,-

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

Moussaka 21,50

Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit gefüllter
Tomate an Rohkostsalat

Seitan-Braten 23,50

mit geröstetem Pastinakenstick an Weißkraut,
Ofenkartoffeln und Granatapfelsauce

-

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen	9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	
Kaktusfeige-Limette	9,-
Kaktusfeigen-Parfait mit Limettenjoghurt, Wacholderganache und kandierten Maulbeeren	
Hefebällchen	10,-
Frittierte Hefebällchen mit Ahornsirup, Pistazien und Orangen-Zimtkompott	
Lemon Tarte	10,-
Stück Zitrontarte auf Mürbeteig mit Meringue	

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		
• Erdbeere		
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,-