



## 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: 31.08.2024

[www.vaust.berlin](http://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*

**Reis-Tatar**  
auf Weißkrautsalat  
mit Sesamcracker

**Miso-Suppe**  
mit Shiitake, Frühlingszwiebel,  
Tofu und Koriander

**Sushi**  
Variation von Sushi mit Mais, Wassermelone  
und verschiedenen Gemüse

**Tofu-Schnitzel**  
An Schwarzem Reis, Lila Süßkartoffel-Püree,  
Yuzu und Teriyaki-Sauce

**Haselnuss-Mousse**  
Mit Grüntee-Gel und  
Birnen-Ingwer-Kompott

5-Gänge: 55,00 €  
4-Gänge: 47,00 €  
3-Gänge: 39,00 €

# *Vorspeisen*

<b>Kleine Brotzeit</b>	10,-
Mit Apfel-Zwiebel-Schmalz, Leberwurst eingelegtem Gemüse und frischem Brot	
<b>Lollo Rosso</b>	9,-
Lollo Rosso mit Tofu und Granatapfel an Orangenvinaigrette	
<b>Panisse</b>	7,-
Kichererbsen-Pommes mit Zitrone-Thymian-Aioli	
<b>Currywurst</b>	7,50
Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzlich mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)	
<b>Reis-Tatar</b>	10,-
auf Weißkrautsalat mit Sesamcracker	
<b>Miso-Suppe</b>	10,-
mit Shiitake, Frühlingszwiebel, Tofu und Koriander	

# *Hauptspeisen*

**Lasagne alla Bolognese** 17,-

Sonnenblumenkernbolognese,  
Béchamelsauce, grüne Oliven- „Parmesan“,  
*mit Basilikum-Oliven-Öl oder Crispy-Chili-Öl*

**Tofu-Schnitzel** 21,50

An Schwarzem Reis, Lila Süßkartoffel-  
Püree, Yuzu und Teriyaki-Sauce

**Rote Bete-Pilz-Seitan-Filet** 23,50

mit Sellerie-Karottenpüree, Brombeerjus  
und Fenchel-Gemüse

-

# *Dessert*

<b>Dunkler Schokoladenkuchen</b>	9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	
<b>Entremet</b>	9,-
Dunkle Schokolade, Kirsche, Sahne	
<b>Haselnuss-Mousse</b>	10,-
Mit Grüntee-Gel und Birnen-Ingwer- Kompott	
<b>Lemon Tarte</b>	10,-
Stück Zitronentarte 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**

<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	0,5l	5,50
Hell oder alkoholfrei		

<b>Jever Fun alkoholfreies Pilsener</b>	0,5l	5,50
<b>Beck´s Blue alkoholfreies Pilsener</b>	0,33l	4,50

<b>Berliner Kindl Weisse</b>	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,-
<b>Hausgemachte Limonade</b>	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

<b>Grüner Veltliner</b> , 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,-
<b>Cabernet blanc</b> , trocken 2022,	0,1l	5,-
Prieur, Pfalz	0,2l	8,50
exotische Frucht, markanter Charakter, aus ökol. Weinbau	Fl. 0,75l	25,-

# Rosé-Wein

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

# Rotwein

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

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

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