



## 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: 31.01.2025

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

# *Menü*

## **Kräuterseitling x Wildkräuter x Petersilie**

Vorspeise

Carpaccio vom Kräuterseitling  
an Chimichurri, Petersiliencreme  
und Wildkräutersalat

## **Rotkohl x Sour Cream**

Suppe

Rotkohlsuppe mit Sourcream Sauce  
und Rotkohl-Julienne

## **Schwarzwurzel x Aroniabeere**

Zwischengang

Sous Vide garte Schwarzwurzel  
an Schwarzwurzelsauce, Espuma  
und Aroniabeeren-Crumble

## **Hafer x Kürbis x Erdnuss x Mangold x Birne**

Hauptgang

Haferbratling in Mangoldmantel  
auf Kürbispüree, mit pochierten  
Babybirnen und Erdnussauce

## **Karotte x Hibiskus x Açai**

Dessert

Karotten-Açai-Parfait mit Hibiskus-  
Mousse, Baiser, Açai-Gel  
und Karottenchip

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)

**Currywurst mit Panisse** 12,-

# *Vorspeisen*

	10,-
<b>Carpaccio vom Kräuterseitling</b> Auf Chimichurri, Petersiliencreme und Wildkräutersalat	
<b>Rotkohlsuppe</b> mit Sourcream Sauce und Rotkohl-Julienne	10,-

## *Burger*

Patty wählbar zwischen <b>-Haferflocken, Rote Bete und Weizen</b>	14,-
oder <b>-100 % Weizen - Beef Burger Style</b>	14,-
mit Grünkohl, Gewürzgurken, karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Mango-Chutney und hausgemachter „Käse“-Soße im Brioche Bun	
<b>Burger mit kleiner Portion Panisse</b>	17,-

*Alle Speisen sind vegan*

# *Hauptspeisen*

**Miso-Spätzle** 17,-

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

**Haferbratling in Mangoldmantel** 21,50

auf Kürbispüree, mit pochierten  
Babybirnen und Erdnussauce

**Seitan-Rollbraten** 24,50

mit Pflaumen-Rotkohl, Kartoffel-  
Pastinaken-Püree und Rotkohljus

-

*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

**Miso-Karamellparfait** 10,-

mit Spekulatiuscrumble und  
Mandarinensauce

**Karotten-Açaï-Parfait** 10,-

mit Hibiskus-Mousse, Baiser,  
Açaï-Gel und Karottenchip

*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**

<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 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
- Hopfen-Ingwer-Limette-Zitrone

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



# Wein

## 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>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 Holzfassreifung	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-
<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

<b>Gin Tonic</b>		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

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann teilen Sie Ihr Erlebnis auf Google, TripAdvisor, HappyCow, Facebook, Instagram und helfen Sie uns neue Gäste zu empfangen

